

Herzlich Willkommen  
in  
Stumpf's Restaurant „Zum Kreuzstein“

Genießen Sie in unseren gemütlichen Gasträumen regionale, oberfränkische Schmankerl und fühlen Sie sich richtig wohl.

Zubereitet werden unsere Speisen aus regionalen Produkten und sind selbstverständlich hausgemacht!

Aber auch die vegetarische Küche hat einen festen Platz auf unserer Karte.

Ich bin Mitglied in der Vereinigung europäischer Spitzenköche „Euro-Toques“, dessen Ehrenkodex es ist, frische, einheimische Produkte in bester Qualität zu verarbeiten.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Mario Stumpf', written over a horizontal line.

Mario Stumpf

## Vorspeisen

Carpaccio vom Kürbis mit dreierlei vom Apfel & Fetakäse

9,90 € 4,a1,

~

Fränkische Tapas

Leberwurst-Ravioli | Frühlingsrolle mit Gans & Kraut | Zieberleskäs im Drilling

11,90 € 4,a1,d,g

„Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“

(Giovanni Boccaccio)

## Salate

Salat Bowl – verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate & zweierlei Dressings

groß 9,90 € | klein 6,90 €

Zusätzlich mit: Roastbeef Streifen + 8,90 € | gebratene Knobi-Garnelen + 7,90 € | gebackenem Fetakäse + 5,90 €

~

Weißbrot mit Aioli oder Olivenöl

3,90 €

## Suppen

Kürbiscremesüppchen

Croutons | frittierte Petersilie | Kernöl | geröstete Kerne

5,60 € a1,g

~

Fränkische Kalbsleberknödel mit Gemüse in kräftiger Rinderbrühe

5,90 € a1

„Ich lebe von guter Suppe und nicht von guter Rede“  
(Molière)

## Vegetarisch

Omas Rahmschwammerl, sauer abgeschmeckt, mit Kartoffelklößen

16,80 € a1

~

Tagliarini mit cremigem Kürbisragout, Kernöl & gerösteten Kernen

15,90 € g,c

## Fränkische Spezialitäten

### Schäufele

Knusprige Schweineschulter | Dunkelbier Jus | Fass-Sauerkraut | Hofer Klöße | Brösel-Butter

18,60 € a1,g

~

### Omas Sauerbraten

Zungenbug | Blaukraut | Preiselbeer-Birne | Hofer Klöße | Brösel-Butter

19,90 € a1,2,g

~

### „Schlachtplatte“

Schweinebraten | gesottenes Wammerl | Leberwurst | Sauerkraut | Dunkelbier-Jus | Hofer Klöße

18,90 € 4,a1,g

~

### Zwiebelrostbraten vom heimischen Jungbullen

Rumpsteak | Kräuterbutter | Braten-Jus | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln

27,90 € a1,g

„Es wird mit Recht ein guter Braten, gerechnet zu den guten Taten.“  
(Wilhelm Busch)

## Hauptgerichte

Kalbsleber „Berliner Art“

Rotwein Jus | Kartoffelpüree | Zwiebeln | Äpfel

18,90 € a1,g

~

„Kreuzstein Pfännchen“

Filet vom Strohschwein | Steinchampignons à la Creme | Broccoli | Bandnudeln

23,80 € a1,g,c

~

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Salatvariation

20,90 € a1,c,g

~

Confierte Entenkeule mit dreierlei vom Kürbis & kräftiger Preiselbeer-Jus

24,80 € a1,g,c

~

Forelle nach „Müllerinnen Art“

Petersilien-Butter | Sahne-Meerrettich | Zitrone | Drillinge

19,90 € a1,c,g

## Dessert

Trilogie von der Mousse au chocolat auf Mango-Ragout

7,90 €

~

Warmer Apfelkuchen mit Kardamom-Eis

7,60 €

~

Cheesecake an Beeren-Ragout

5,90 €

## Unsere Weine

0,2 l **Silvaner** von Brennfleck, Sulzfeld 5,80 €  
Trockener Franken-**Silvaner** mit kerniger Art <sup>1,13</sup>

0,2 l **Riesling** von Juliusspital 6,10 €  
Typisch trockener Frankenriesling <sup>1,13</sup>

0,2 l **Bacchus** Kabinett aus Volkach 5,20 €  
Halbtrocken, fruchtbetont & süffig <sup>1,13</sup>

0,2 l **Pinot Grigio**, Delle Venezie 5,40 €  
Trocken, feinfruchtig & süffig <sup>1,13</sup>

0,2 l **Rotling** Sulzfelder Cyriakusberg 5,80 €  
Mild, sanftig & feinfruchtig <sup>1,13</sup>

0,2 l **Spätburgunder** Sulzfelder Cyriakusberg 5,90 €  
Trockene, geschmeidige Art <sup>1,13</sup>

0,2 l **Merlot**, Delle Venezie 5,80 €  
Trocken, geschmeidig, füllig <sup>1,13</sup>

0,2 l **Primitivo** von Mandus 7,50 €  
Trocken & gehaltvoll <sup>1,13</sup>

0,2 l **Schwarzriesling** 5,20 €  
Heilbronner Staufenberg, lieblich <sup>1,13</sup>

0,2 l **Trollinger** mit Lemberger, Stromberg 5,40 €  
Halbtrocken, fruchtig, harmonisch & gehaltvoll <sup>1,13</sup>

## Biere aus Hof & Kulmbach

Scherdel Pils vom Fass a2	0,5 l	3,90 €
Scherdel Pils a2	0,3 l	2,90 €
Zoigl a2	0,5 l	4,00 €
Pils Alkoholfrei a2	0,5 l	3,90 €
Schwarzbier a2	0,5 l	3,90 €
Kapuziner Weißbier a2,a1	0,5 l	4,00 €
Weizen Alkoholfrei a2,a1	0,5 l	4,00 €
Leichtes Weizen a2,a1	0,5 l	4,00 €
Kristall Weizen a2,a1	0,5 l	4,00 €
Dunkles Weizen a2,a1	0,5 l	4,00 €
Radler a2	0,5 l	3,90 €
Cola Weizen, Russen a2,a1	0,5 l	4,00 €
Tafelwasser	0,2 l	2,00 €
Tafelwasser	0,4 l	3,00 €
Mineralwasser	0,75 l	5,50 €
Coca Cola   Cola Zero 1,10	0,2 l	2,60 €
Sprite   Fanta 1,2,5	0,4 l	3,80 €
Eistee / Pfirsich 1,10,5,2	0,4 l	3,80 €
	0,2 l	2,60 €
Bitter Lemon 1,2,5,11	0,25 l	2,80 €
Tonic Water 1,11,2	0,25 l	2,80 €
Ginger Ale 1,2,5	0,25 l	2,80 €
Malzbier, Karamalz a2	0,5 l	3,80 €

## Fruchtsäfte & Nektar aus der Kelterei LEHEN

Apfelsaft trüb & klar, roter Johannisbeere, Kirsche, rote Traube, Orange, Rhabarber & Birne-Holunder.

...als Saft 0,3 l 3,80 €

...als Schorle 0,3 l 3,40 €

## Kaffee & Heißgetränke

Espresso 10	2,40 €
Doppelter Espresso 10	3,50 €
Tasse Kaffee 10	2,90 €
Cappuccino, Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato g,10	3,60 €
Heiße Schokolade g	3,60 €
Glas Glühwein	4,40 €
Grog mit 4 cl Rum	5,90 €

## EILLES Tee im Diamond Teebeutel

Darjeeling Royal, Schwarztee	3,60 €
Kräutergarten   Sommerbeere   Pfefferminzblätter	
Kamillenblüten   Grüntee Asia Superior	
Rooibos Vanilla   Vita Orange	



Schnäpse | Geister | Edle Brände 2 cl:

Unsere Empfehlung:

Brände aus der  
Edelbranntweinbrennerei AMON  
aus der Fränkischen Schweiz

	2 cl	3,90 €
Einfacher Kräuter	2 cl	2,90 €
Rum-Cola   Gin-Tonic	4 cl	5,90 €
Weinschorle <sup>1,13</sup>	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	5,60 €
Sekt, Oppmann, trocken <sup>1</sup>	0,2 l	5,90 €
Sekt, trocken <sup>1</sup>	0,75 l	23,50 €
Prosecco <sup>1</sup>	0,75 l	19,90 €
Sprizz <sup>1,1</sup>	0,2 l	5,90 €
Hugo	0,2 l	5,90 €
Portwein & Sherry <sup>1,1</sup>	5 cl	5,60 €
Campari Orange / Soda <sup>1,1</sup>	0,3 l	5,80 €

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Mit Farbstoffen          | 7. Mit Vanillegeschmack     |
| 2. Mit Antioxidationsmittel | 8. Mit Süßungsmittel        |
| 3. Mit Schwefel             | 9. Mit Tafelsüße Apartem    |
| 4. Mit Phosphat             | 10. Coffein haltig          |
| 5. Mit Konservierungsmittel | 11. Chinin haltig           |
| 6. Mit Geschmacksverstärker | 12. Eis mit Pflanzenfett    |
|                             | 13. Qualitätswein           |
| a. Gluten haltiges Getreide | h. Schalenfrüchte u.E.d.    |
| a1. Weizen                  | h1. Mandeln                 |
| a2. Gerste                  | h2. Walnüsse                |
| a3. Roggen                  | h3. Haselnüsse              |
| a4. Hafer                   | h4. Pistazien               |
| b. Krebstiere u.E.d.        | i. Sellerie u.E.d.          |
| c. Eier u.E.d.              | j. Senf u.E.d.              |
| d. Fisch u.E.d.             | k. Sesam u.E.d.             |
| e. Erdnüsse u.E.d.          | l. Schwefeldioxid u. Sulfit |
| f. Sojabohnen u.E.d.        | m. Lupinen u.E.d.           |
| g. Milch u.E.d.             | n. Weichtiere u.E.d.        |

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.



[www.kochschule-hof.de](http://www.kochschule-hof.de)

## Übrigens ...

Unsere größte Spezialität sind Sonderwünsche – die Vielfalt unserer Karte wächst mit Ihren Anregungen!

## Bitte sprechen Sie uns an ...

- ... wenn Sie Vegetarier, Veganer oder Diabetiker sind.
- ... wenn Sie lieber keine Kohlenhydrate als Beilage wünschen.
- ... wenn Sie Beilagen tauschen möchten.
- ... wenn Sie lieber eine kleinere oder größere Portion hätten.
- ...wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder eine Lebensmittelintoleranz haben.
- ... wenn Sie Gerichte mitnehmen oder abholen möchten.