

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

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

(Giovanni Boccaccio)

Parmesan-Pudding mit einer Schmand-Nocke auf bunten Blattsalaten & getrockneten Tomaten

10,60 € a1,c,g,j

~

Rauchmatjesfilet auf einem Reibekuchen mit Salat & Sahnemeerrettich

11,60 € a1,c,g,j

~

Grüner Salat mit Omas süßem Sahne-Dressing, Tomate, Gurke & Weißbrotwürfeln

5,90 € a1,h,g

~

Salat-Bowl

Blattsalat | Rohkostsalat | Balsamico Dressing | Kerne | Weißbrot

10,90 € h,a1,j,g

## Suppen

Fränkische Festtagssuppe  
Kräftiger Rinderbrühe | Flädle | Leberknödel | Backerbsen

6,90 € <sub>a1</sub>

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

## Vegetarisch

Spinatknödel mit Brösel-Butter, Bergkäse & Schnittlauch-Schmand

16,90 € <sub>g,c,a1</sub>

Ofenkartoffel mit Sauerrahm Dip & Salat, auf Wunsch mit Räucherlachs-Frischkäse-Dip + 2,20 €

13,90 € <sub>g,c,a1</sub>

## Hauptgericht

### Fränkisches Schäuferle

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

20,90 € a1,g

~

### Omas Sauerbraten

Zungenbug | Lebkuchensoße | Blaukraut | Preiselbeeren | Hofer Klöße | Brösel-Butter

21,80 € a1,2,g

~

### Kalbsleber „Berliner Art“

Rotwein-Jus | Kartoffelpüree | Zwiebeln | Äpfel

17,90 € a1,g

~

### ½ Ente

Natursoße | Blaukraut | Hofer Klöße | Brösel-Butter

22,90 € a1,g

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

„Kreuzstein Pfännchen“ im Pfännchen serviert  
Filet vom Strohschwein | Rahmschwammerl | Gemüse | Spätzle  
23,80 € <sub>a1,g,c</sub>

~

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken  
Hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone | Salatvariation  
24,90 € <sub>a1,c,g</sub>

~

„Zwiebelrostbraten“  
Rumpsteak | Rotwein-Jus | Spätzle | Röstzwiebeln | Gemüse  
29,60 € <sub>a1,g</sub>

~

Zanderfilet mit gebratenen Speck auf  
Riesling-Schaum mit Blattspinat & Kartoffelplätzchen  
24,90 € <sub>a1,c,g</sub>

## Dessert

Erdbeer-Tiramisu im Glas

6,90 €

~

Kaiserschmarrn mit Apfelmus & Preiselbeeren

8,60 €

## 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**, Weingut Fröhlich 5,90 €  
Typisch trockener Frankenriesling <sup>1,13</sup>

0,2 l **Müller Thurgau**, Weingut Geiger 4,90 €  
Trocken, fruchtbetont, feinherb & süffig <sup>1,13</sup>

0,2 l **Grüner Veltliner**, Weingut Wimmer 5,00 €  
Trocken, feinfruchtig & süffig <sup>1,13</sup>

0,2 l **Rotling** von Brennfleck, Sulzfeld 5,80 €  
Mild, sanftig & feinfruchtig <sup>1,13</sup>

0,2 l **Domina** von Divino 5,90 €  
Trocken, kraftvoll <sup>1,13</sup>

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

## Biere aus Hof & Kulmbach

Scherdel Pils vom Fass <sup>a2</sup>	0,5 l	4,00 €
Scherdel Pils <sup>a2</sup>	0,3 l	3,00 €
Scherdel Zoigl <sup>a2</sup>	0,5 l	4,00 €
Pils Alkoholfrei <sup>a2</sup>	0,5 l	3,90 €
Kapuziner Weißbier <sup>a2,a1</sup>	0,5 l	4,00 €
Weizen Alkoholfrei <sup>a2,a1</sup>	0,5 l	4,00 €
Radler <sup>a2</sup>	0,5 l	3,90 €
Cola Weizen, Russen <sup>a2,a1</sup>	0,5 l	4,00 €

Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
Mineralwasser	0,75 l	5,70 €
Coca Cola <sup>1,10</sup>	0,33 l	3,60 €
Sprite <sup>1,2,5</sup>	0,33 l	3,60 €
Fanta <sup>1,10</sup>	0,33 l	3,60 €
Mezzo Mix <sup>1,10</sup>	0,33 l	3,60 €
Cola Zero <sup>1,2,5</sup>	0,33 l	3,60 €
Eistee Pfirsich <sup>1,10,5,2</sup>	0,33 l	3,60 €
Eistee Kirsch	0,33 l	3,60 €
Bitter Lemon <sup>1,2,5,11</sup>	0,25 l	2,90 €
Tonic Water <sup>1,11,2</sup>	0,25 l	2,90 €
Ginger Ale <sup>1,2,5</sup>	0,25 l	2,90 €
Malzbier, Karamalz <sup>a2</sup>	0,33 l	3,60 €

## Fruchtsäfte & Nektar aus der Mosterei Rauch

Orangensaft	0,2 l	3,40 €
Apfelsaft	0,2 l	3,40 €
Schwarze Johannisbeere	0,2 l	3,40 €
Amarena Kirsche	0,2 l	3,40 €
Maracuja	0,2 l	3,40 €
Pfirsich	0,2 l	3,40 €

## Kaffee & Heißgetränke

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



## EILLES Tee im Diamond Teebeutel

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

## Schnäpse | Geister | Edle Brände 2 cl:

Verschiedene Sorten	2 cl	3,90 €
Sekt, trocken	0,75 l	23,50 €
Prosecco	0,75 l	19,90 €
Sprizz  ,1	0,2 l	5,90 €
Hugo	0,2 l	5,90 €

## 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.