

## Gruppenspeisekarte – gültig ab Januar 2019 –

Gericht	Preis	Anzahl
<b>Tafelspitzbrühe</b> mit Leberknödel und Backerbsen	5,20	
<b>Fränkischer Kalbsbraten</b> Fränkischer Kalbsbraten aus eigener Herstellung mit Thymianrahmsoße, rohen Klößen und einem Salat	16,70	
<b>Kleine Portion Kalbsbraten (1 Klobß)</b>	15,20	
<b>Beschwipste Jungrinderleber</b> Jungrinderleber angebraten und abgelöscht mit einer Bierjus, mit hausgemachte Spätzle und einem Salat	15,20	
<b>Zanderfilet gebraten – Müllerin Art –</b> mit Zitronenbutter, Schwenkkartoffeln und Salat	18,40	
<b>Paniertes Schweineschnitzel – Wiener Art –</b> mit Pommes Frites und Salat	13,60	
<b>Fitnesssteller</b> Ein großer Salatteller mit frischen Saisonsalaten angerichtet, darauf frische Früchte, und eine gegrillte Hähnchenbrust in Streifen geschnitten	14,60	
<b>Schweinelendchen vom Grill</b> mit Bierrahmsoße, Kartoffeltaler und Salat	17,30	
<b>Braumeisterschnitzel</b> mit Zwiebeln gefüllt, in Bierbrotbröseln paniert, Lagerbiersoße und Kartoffeltalern	13,60	
<b>Hafer-Gemüseküchla</b> Hausgemachte Hafer-Gemüseküchla mit Egerling-Rahm-Soße	13,60	

Die Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der extra bereitgelegten Allergen- & Zusatzstoffkarte im Wirtshaus. Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der aktuellen MwSt. und Bedienung.

Gilt nur für vorher angemeldete Gruppen ab 20 Personen. Bitte geben Sie die gewünschte Anzahl der Speisen am Ankesttag bis 2 Stunden vor Ankest telefonisch unter 0951 – 944 33 0 durch. Mit dieser Karte verlieren alle vorherigen Karten ihre Gültigkeit.

Pro 20 bezahlten Hauptgerichten gewähren wir ein Freigericht. Eventuell anwesende Busfahrer erhalten außerdem das erste Getränk kostenfrei.

