GASTHOF METZGEREI

Zum Stern

RÜDENAU BEI MILTENBERG

Die besonderen Empfehlungen unserer Küche

Frisches Tatar aus unserer Metzgerei –
mit Eigelb und reichlich garniert, Butter und Brot 2,9 11.90

Gratinierter Ziegenkäse mit Oliventapenade auf Knäcke-Chips
und kleinem Feldsalat in Sesam-Marinade 8.90

Knackiger Blattsalat in Himbeer-Walnuß-Dressing
mit gehobeltem Rauchschinken 8.90

Klare Wildkraftbrühe mit Kräuterklößchen 5.50

Fränkische Mostsuppe vom Silvaner mit Butterkrüstchen 4.90

Schweinekotelett im Grünkern-Knuspermantel
mit jungem Rahmwirsing und Bratkartoffeln 14.90

Wiener Schnitzel von der Kalbs-Oberschale in Butter gebraten
mit Bratkartoffeln und Salatteller 17.50

Tranchierte Kalbshaxe in Churfranken-Burgunder geschmort
mit Apfel-Rotkraut und Brezenknödeln 17.50

Rinderfilet-Medaillons mit Ochsenmark-Kräuterkruste
auf Ratatouille-Gemüse und Kräuter-Kartoffelwürfeln 24.90

Bierkutscher-Rumpsteak mit frisch geschabtem Meerrettich,
Kartoffelplätzchen und Salatteller 22.90

Rinderlenden-Würfel „Stroganoff" mit pikanter Senf-Sauerrahm-Soße
- mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurke - und Bratkartoffeln 16.90

Exotische Fruchtgrütze
mit Joghurt-Buttermilch-Eis im Knusperkörbchen 5.50

„Drei in Einem" im Winter:
Haselnuss-Eis im Knusperkörbchen – Espresso oder Cappuccino –
2cl St.Kilian-Distillers (aus Rüdenau!) "White Dog" 7.50