

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet an Trüffelöl
mit Salatbouquet dazu Späne vom Parmesan und Brötchen

Suppen

Fränkisches Krensuppchen
mit knusprigen Croutons

Fränkische Hochzeitssuppe
mit hausgemachten Leber-, Markklößchen und Flädle

Salatvariationen

Beilagensalat
großer gemischter Salat

Scheubels bunter Salatteller an Balsamico-Senf-Dressing mit Brötchen
wahlweise mit:

gebratener Putenbrust
gebratenen Kräutergarnelen

Vegetarisch

hausgemachte Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln
dazu frischer Salat

Hauptgerichte

Ofenfrisches Schäufelra
mit Kartoffelklößen und Sauerkraut

Schweinelendchen vom Grill an Pfifferlingrahmsauce
serviert mit hausgemachten Butterspätzle und buntem Salat

Grillpfännchen nach „Art des Hauses“
verschiedene kleine Steaks mit knusprigen Bratkartoffeln und frischem Salat

Pfeffersteak vom Angusrind 200g in feiner Pfeffer-Speck-Sauce
dazu knusprige Bratkartoffeln und buntem Salat

Schnitzel nach Wiener Art
paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes Frites
und kleinem bunten Salatteller

paniertes Putenschnitzel
mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Cordon Bleu
*mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites und frischem Salat*

3 hausgemachte Bratwürste
*mit Sauerkraut und Brot
oder Kartoffelsalat*

Sülze nach „Hausfrauen Art“
in feiner Zwiebelmarinade mit knusprigen Bratkartoffeln mit Zwiebel-Speckwürfel

Fischgerichte

Aischgründer Spiegelkarpfen

Karpfen gebacken
mit Salaten der Saison und hausgemachtem Kartoffelsalat

Pfefferkarpfen
gebackener Karpfen in geschrotetem Pfeffer gewendet mit Salaten der Saison und hausgemachtem Kartoffelsalat

Karpfen blau
in feinem Wurzelsud gegart mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

Karpfenfilet gebacken
dazu reichen wir gemischten Salat und hausgemachten Kartoffelsalat

Karpfenfilet blau
in feinem Wurzelsud gegart mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

Matjes nach „Hausfrauen Art „
in feiner Sahnemarinade mit Salzkartoffeln

Brotzeitkarte

Griebenschmalztöpfchen
mit frischem Bauernbrot

hausgemachter Gerupfter
mit frischem Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat
mit frischem Bauernbrot

Käsewürfel vom Emmentaler
garniert mit Obst dazu frisches Bauernbrot

Fränkische Brotzeitplatte
*gemischte Wurst und Käseauswahl garniert mit Butter und Essiggurke
dazu frisches Bauernbrot*

Liebe Gäste,

***Bei Fragen zu unseren Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an einen
unserer Mitarbeiter.***

***Gerne können Sie in die Informationen für unsere Buffets und Speisen einsehen.
Ihr Landgasthof Scheubel***

etwas Süßes zum Abschluss

Schokokuchen mit flüssigem Schokokern
dazu Vanilleeis, Schlagsahne und Obstgarnitur

Fränkische Apfelküchle
mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne

Crêpes mit Nussnougatcreme
mit Vanilleeis und Schlagsahne

gemischtes Eis
Erdbeer-, Vanille-, und Schoko mit einer Waffel

mit Sahne

Eis mit heißen Himbeeren
Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren

Coupe Danemark
Vanilleeis mit Schlagsahne Schokosauce und Schokostreusel

Espresso on Ice
Espresso mit Likör und Vanilleeis