

Herzlich Willkommen
im *Akzent Hotel Gasthaus* Schranne

Telefon 09861 95500

Speisekarte Adventszeit

Kürbiscremesuppe

mit Sahnehäubchen, Croutons und gerösteten Kürbiskernen

94) Tasse (kleine Portion) € 5,90____ | 74) Teller (große Portion) € 7,50

³⁷⁾ **“Flädle-Suppe”**

hausgemachte Flädle in Rinderbouillon € 5,50



Unser Klassiker

- 3) **Schweinebraten** mit hausg‘macher Soß’
dazu 2 fränkische Kartoffelknödel € 16,90

vom Rind, Reh und der Gans

- 12) **Rumpsteak vom Roastbeef (ca. 250g)**
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites € 26,90
- 10) **Pikanter Sauerbraten mit Lebkuchensoße**
mit 2 fränkischen Kartoffelknödeln € 18,90
- 87) **Braten von der Rehkeule** € 22,90
mit Preiselbeeren und Wacholdersoße
dazu hausgemachte Spätzle
- 52) **Tranchen von der gebratenen Gänsebrust**
mit Beifußjus und Kartoffelknödel € 24,90

Veganes und Vegetarisches

- 97) **Knödelvariation auf Ratatouille** € 15,90 
Kartoffel-, Semmel- und Spinatknödel auf Ratatouille
- 559) **Kichererbsen-Cocos-Curry** € 14,90 
mit Kirschtomaten auf Reis – Vegan

vom Schwein

- 4) **Schweineschnitzel „Wiener Art“**
mit Pommes Frites € 14,90
- 16) **„Schwabenschnitzel“**
paniertes Schweineschnitzel auf Rahmsoße,
und hausgemachten Spätzle € 17,90
- 45) **„Cordon Bleu“**
(Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)
mit Kartoffelsalat € 17,90
- 16) **„Schwaben – Cordon Bleu“**
Cordon Bleu auf Rahmsoße und hausgemachten Spätzle € 19,90
- „Bauernschnitzel“**
paniertes Schweineschnitzel und 1 Spiegelei drauf
dazu hausgemachter Kartoffelsalat € 16,90
- 5) **„Schweinerückensteak“** mit hausgemachter Kräuterbutter
und Pommes Frites € 15,90

Gepökelter Schweinebauch - „Wellfleisch“

- 42) **„klassischen Variante“** auf Sauerkraut und Kartoffeln € 11,90
- „bayrischen Variante“** Semmelknödel, Bratensoße, Sauerkraut € 15,90
- „sächsischen Variante“** Kartoffelknödel, Bratensoße, Sauerkraut € 15,50

Fisch und Geflügel

- 537) **gebackenes Fränkisches Karpfenfilet**
mit Remouladensoße und Kartoffelsalat € 19,90
- „Fish & Chips“** gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße und frittierten
Kartoffelscheiben € 16,90
- „Chicken & Chips“** paniertes Hähnchenbrustfilet „Wiener Art“ mit frittierten
Kartoffelscheiben € 16,90

Zu allen Gerichten bieten wir ihnen auf Wunsch an (optional):

- 541) Portion hausgemachtes Rotkraut € 4,50
509) Portion hausgemachtes Sauerkraut € 4,00
515) Kleiner Salatteller als Beilage zum Hauptgericht € 4,50

Hausgemachte Bratwürste in der ...

„beliebtesten Variante“ mit Kartoffelsalat (Kartoffelsalat mit Brühe, Essig und Öl)	€ 11,90
„klassischen Variante“ mit Sauerkraut und Kartoffeln	€ 11,90
„bayrischen Variante“ Semmelknödel, Bratensoße, Sauerkraut	€ 15,90
„sächsischen Variante“ Kartoffelknödel, Bratensoße, Sauerkraut	€ 15,50

Salat-Variationen

Marinierte Blattsalate mit unserem hausgemachten French Dressing, hausgemachte Rohkostsalate und Kartoffelsalat, dazu servieren wir Toast

“PUR“ mit-ohne Schnickschnack (gerne Vegan auch mit Schwarzbrot anstelle von Toast)	€ 11,90
“Chicken“ mit gebratenen Hähnchenschnitzel und Knoblauchdip	€ 17,90
“Fisch“ mit Seelachs im Backteigmantel und Remoulade	€ 17,90
“Karpfen“ mit gebackenem fränkischem Karpfenfilet und Remoulade	€ 22,90
“Fränkisch“ mit 1 Paar hausgemachten Bratwürsten	€ 15,90
“Mixed-Topping“ mit Schinken - Käsestreifen -gekochten Eierscheiben	€ 14,20

Dessert

Zitronensorbet mit Frankensekt aufgegossen	€ 4,40
2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	€ 4,50
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90
gebackene Apfelringe, in Zimt-Zucker gewendet dazu Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
Kleine Portion Apfelringe	€ 5,90

„Das Leben ist ungewiss. Essen wir den Nachtisch zuerst!“