

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

<sup>37)</sup> **“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!“