



Aperitifempfehlung

Fränkischer Apfelbrandy mit Sekt



4,70

Menü

Wildbrühe mit Grießnockerl und Pilzen

6,--

Lammlendchen auf Paprika- Zucchini-gemüse

Knoblauchsoße und Kartoffelgratin

24,--

Rieseneiskugel Vanille mit Baileys

5,50



Menü komplett : 35,50



Vorspeise

Salat mit geräucherten Forellenfilet
dazu Weißbrot, Butter und Kren

11,--

Bunter Salat mit gebratenen Scampis, Zucchini und Paprika
dazu Weißbrot, Butter

12,--

Suppen

Meerrettichsuppen mit Apfel und Croûtons

6,--

Rinderbrühe mit Leberspätzle

5,80



Fisch

Bunter Fischteller auf Lauchrahmsoße
dazu Kartoffeln und Salat

21,50



Zanderfilet in Mandel – Petersilienbutter gebraten
dazu Kartoffeln und Salat

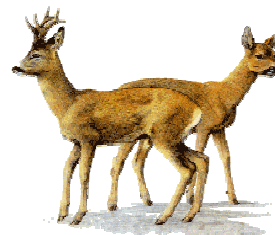
21,--





Vom Holzofen

Rehbraten in Preiselbeersosse mit Pilzen
dazu Spätzle und Blaukraut



22,--

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensosse
dazu Klöß^(1,2,4) und Blaukraut

18,50

Gößweinsteiner Rindsroulade
mit Klöß^(1,2,4) und Wirsing

19,50

Hauskaninchen in Rahmsosse mit Pilzen
dazu Spätzle und Salat



19,--

Kurzgebratenes

Zarte Kalbsleber mit Äpfeln und Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salat

21,--

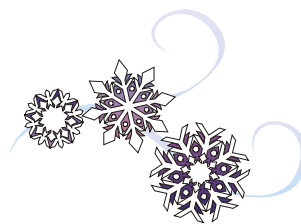
Rinderrückensteak mit Röstzwiebeln und grünen Pfeffer
dazu Pommes frites und Salat

26,--

Schnitzel „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse überschmolzen
mit Pommes frites und Salat

18,50

Waldpilzrahmlendchen
dazu Spätzle und Salat



19,50

Cordon bleu vom Schwein
dazu Pommes frites und Salat

18,50

Knackige Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust
dazu Weißbrot und Butter

13,50

Feines Hüftgold

Aprikosenpalatschinken mit Vanillesosse, Eis und Früchten

9,--

1 Riesenkugel Vanilleeis mit Eierlikör

5,50

1 Riesenkugel Walnußeis mit Amaretto

5,50





Aus Oma's Kochbuch

Fränkische Brotsuppe mit Zwiebeln und Majoran	5,70
Kassler- Rücken auf Sauerkraut und Kartoffeln	12,--
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	14,90
Geräucherte heimische Forelle mit Salatgarnitur - lauwarm serviert - dazu Weißbrot, Butter und Kren	17,50
Angemachter Rahmquark mit Gartenkräutern und Zwiebeln dazu Kartoffeln , Butter und Salatgarnitur	10,80
Bauernomelette mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln gefüllt dazu bunten Salat	12,20
Schweinskopf - Haxensülze mit Musik dazu Bratkartoffeln und Essiggurke	10,50



Vegetarische Gerichte

Gartengemüse mit Kräuter- Quark- Dipp und Kartoffeln	13,90
Riesenkartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken dazu bunten Salatteller	14,90
Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und bunten Salatteller	12,20
6 Kartoffelbackers mit Apfelmus	10,20

Salate

Knackige Marktsalate mit gebratener Schweinelende in der Körnerkruste dazu Weißbrot und Butter	15,--
Frische Saisonsalate in der Schüssel serviert mit Käsestreifen und gebräunten Kräuterbrot	11,50
Bunter Beilagensalat	4,80

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen- Nuggets mit Pommes frites und Ketchup	6,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	6,50
4 Fischstäbchen mit Kartoffeln und Mayonaise	6,50
3 Kartoffelbackers mit Apfelmus	5,50
Pommes frites mit Ketchup	4,20
Kloß , Spätzle , Kartoffeln oder Kroketten mit Bratensoße	4,20





Fränkische Brotzeiten - einfach & lecker



Strammer Max (rohes Schinkenbrot ⁽²⁾ mit 2 Spiegeleiern und Käse)	10,50
Fränkische Brotzeit vom Holzbrett ^(2,5) mit Brot , Butter und Gurke	11,--
Pikanter Wurstsalat ^(2,5) mit Käsestreifen, Zwiebeln und Gurke dazu Brot	10,50
3 fränkische Bratwürste ⁽⁵⁾ auf Sauerkraut, Brot und Senf	10,--
Gemischtes Wurstbrot ^(2,5) mit Essiggurke und Tomate	9,--
Gemischtes Käsebrot - bunt garniert -	10,--
Rohes Schinkenbrot ⁽²⁾ mit Essiggurke und Tomate	10,--



Verehrte Gäste ,

wir sind angehalten Zusatzstoffe in Speisen und Getränken anzugeben.
Diese Zusatzstoffe sind alle gesetzlich zugelassen und beinhalten im Normalfall keine gesundheitlichen Risiken. Wir kennzeichnen diese mit hochgestellten Zahlen hinter dem jeweiligen Artikel.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| (1) Antioxydationsmittel | (6) mit Geschmacksverstärker |
| (2) mit Konservierungsstoff | (7) geschwefelt |
| (3) koffeinhaltig | (8) mit Milcheiweiß |
| (4) mit Farbstoff | (9) chininhaltig |
| (5) mit Phosphat | (10) mit Süßungsmittel |

Außerdem erhalten Sie auf Wunsch unseren Dokumentationsordner in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert angegeben sind.
Bei Tagesempfehlungen und nicht gelisteten Gerichten gibt Ihnen unsere Küche gerne und kompetent Auskunft !

... fränkisch - freundlich - lecker



Desserts



Gebackene Apfelküchle in Zimt – Zucker gewendet dazu Vanillesoße und Eis	9,--
Walnußeisbecher mit Eierlikör und Sahne	8,30
Bunter Früchteeisbecher mit Sahne	8,30
Kirschbecher mit Vanille.- und Schokoeis, Likör und Sahne	8,30
Rahmvanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne	8,--
Coûpe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Sahne	7,80
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	5,50
Gemischtes Eis (4 Kugeln)	7,--
Gemischtes Eis (4 Kugeln) mit Sahne	7,70
1 Kugel Eis	1,80





Silvestermenü 2025/2026



Kleiner Gruß aus der Küche

★

*Salat mit feinen Räucherlachs
Backers und Quarkdipp*

★★



*Cremesüppchen von der roten Rübe
mit Croûtons*

★★★

*Bachsaiblingsfilet auf Blattspinat
Kartoffeln*

★★★

*Gefüllte Schweinelende auf Rahmsoße
Tagliatelle, Gemüse*

★★

*Weißes Nugateis an Punsch- Äpfeln
Beeren und Orangen*



Beginn 18.30 Uhr
Menüpreis 66,-- €

Gasthof zur Post- Gößweinstein

Tel. 09242 - 278

