

## **Unsere Menüvorschläge 2024**

*(ab 15 Personen, gültig vom 1.1.2024 bis 24.11.2024)*

*Bestellzeit mindestens eine Woche im voraus*

*Je Gruppe ist nur die Bestellung eines Menüs möglich*

*Bei unseren Menüs sind bereits hausgebackene Brezen und Landbutter auf den Tischen eingedeckt*

### **„Rösleins-Gaudi-Brettla“**

*mit Rettich, Radieschen (nach Jahreszeit),  
deftigem Hack mit roten Zwiebeln  
und rosa gebratenem Angus-Roastbeef  
dazu gibt´s hausgebackene Brezen und herzhaftes Krustenbrot  
€ 13,80 pro Person*

### **Menü 1**

*Fränkische Grießnockerlsuppe mit frischer Petersilie*

*\* \* \**

*Braten von Kalb und Schwein gemischt  
mit kräftiger Thymianrahmsoße  
dazu zweierlei kleine Klöße  
und Kräuterkarotten*

*\* \* \**

*Fränkische Apfelkühle gebacken  
in Zimtzucker gewendet, dazu Vanilleeis, Schlagrahm und frische Minze*

*€ 32,90 pro Person*

### **Menü 2**

*Nürnberger Marktfrauensuppe  
mit Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen*

*\* \* \**

*Knusprige fränkische Pfefferhaxe, frisch aus dem Ofen  
mit Tucher-Dunkelbiersoße, Krautsalat und Rösleins Brezenknödel*

*\* \* \**

*Schokoladen-Eierlikör-Creme*

*€ 32,90 pro Person*

### **Menü 3**

*Fränkisches Dunkelbiersüppchen  
mit Schwarzbrotkrusteln*

*\* \* \**

*Röslein´s Schäufele, frisch aus dem Ofen, mit knuspriger Kruste,  
dazu Sauerkraut und Kartoffelkloß*

*\* \* \**

*Röslein´s hausmacher Schokoladenkuchen im Weckglas  
mit Vanillesoße*

*€ 32,50 pro Person*

### **Menü 4**

*Fränkische Tafelspitzbrühe mit Butterklößchen*

*\* \* \**

*Saftiges Wildgulasch mit Preiselbeeren und Baby-Williamsbirne  
dazu frische Nussspätzle*

*\* \* \**

*Röslein´s Kaiserschmarrn  
mit Rumrosinen, Puderzucker und Apfelkompott*

*€ 38,50 pro Person*

### **Menü 5**

*Samtiges Karotten-Apfelsüppchen  
mit Butterkrusteln*

*\* \* \**

*Zanderfilet vom Grill mit Haselnußbutter  
dazu Petersilienkartoffeln*

*\* \* \**

*Fränkisches Kirschenmännle  
mit Mandelsoße*

*€ 38,50 pro Person*

### **Menü 6**

*Duett vom Bayerischen Käse  
Deftiger Obatzder und cremiger Bavaria blue mit Landbrot und Laugenbrötchen*

*\* \* \**

*Geschnetzeltetes vom Milchkalb mit Waldchampignons  
dazu Kartoffelkrapfen und Batavia-Rauke-Salat mit Walnussdressing*

*\* \* \**

*Hausgemachte Biercreme mit Birnenkonfitt*

*€ 39,50 € pro Person*

### **Menü 7**

*Erntefrischer Feldsalat mit leichtem Balsamdressing  
dazu geräuchertes Forellenfilet und Apfelwürfel*

*\* \* \**

*Crèmesuppe vom Bamberger Hörnchen  
mit Trüffelsahne*

*\* \* \**

*Fränkische Wildschweinkeule mit Waldpilzsoße  
mit hausgemachtem Brezenknödel und glacierten Kaiserschoten*

*\* \* \**

*Fränkische Rieslingcreme mit Beerenkonfitt*

*€ 49,90 pro Person*

### **Vegetarisches Menü**

*Gemüsebrühe mit Tomatenwürfel, Zuckermais und Wildkräutern*

*\* \* \**

*Mit gefüllte Zucchini auf Gelbwurz-Soße  
mit Riesenrösti*

*\* \* \**

*Helle Fruchtgrütze mit Beerensoße*

*24,50 € pro Person*

*Selbstverständlich können wir Ihren Gästen auch zu dem von Ihnen gewählten Menü  
einen vegetarischen Hauptgang anbieten.*

**Der besondere Abschluss nach einem Menü:**

**Röslein's Käsebrett / Käsebuffet**

**14,50 € pro Person**

**oder nach Absprache und individueller Zusammenstellung.**