

Herzlich Willkommen

in

Stumpf's Restaurant

Zum Kreuzstein

Genießen Sie in unserem gemütlichen Gastraum regionale, oberfränkische Schmankerl und fühlen Sie sich richtig wohl.

Zubereitet werden unsere Speisen nach traditionellen Rezepten. So sind unsere Speisen traditionell, selbstverständlich hausgemacht!

Aber auch die leichte Küche hat einen festen Platz auf unserer Karte.

Ich bin Mitglied in der Vereinigung europäischer Spitzenköche „Euro-Toques“, dessen Ehrenkodex es ist, ausschließlich frische Produkte in bester Qualität zu verarbeiten.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr



Mario Stumpf

 **Kochschule Hof**

Vorspeisen und Salate

	€
Gebackenes Kalbsbries mit Sauce Tartar und Frühlingssalat <small>g,c,a1,j,5,i</small>	9,90
„Salat & Steak“	
Rumpsteak Balsamico-Dressing knuspriger Speck Kirschtomaten Weißbrot <small>g,c,a1,4,j</small>	15,90
Spargelsalat mit Kirschtomaten und gebratener, fränkischer Bratwurst <small>g,c,a1,j,d,5</small>	8,90
Büffel-Mozzarella auf einem Tomaten-Carpaccio mit Rucola und Knoblauchbrot <small>g,c,a1,j</small>	9,80
Lauwarmer Tintenfischsalat in gutem Olivenöl mit ofenfrischem Weißbrot <small>g,c,a1,j,n</small>	9,90
Frühlingssalat mit reichlich Garnitur & geröstetem Weißbrotwürfeln <small>g,c,a1,j,e</small>	4,90

Kleine Gerichte & Brotzeiten

Hausgemachter Presssack mit Brotzeitgurke und röschen Bratkartoffeln <small>a1,c,j</small>	5,60
Zwei hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut, einer Kelle Bratensoße & Kartoffelpüree <small>a1,c,i,g</small>	6,80
Saure Nieren mit Brezenknödeln und einen Schlag Sauerrahm <small>a1,c,i,g</small>	8,90
„Kreuzstein Burger“ <small>a1,c,i,c,1,4</small>	10,90
Rindfleisch Patty 180g Cheddar Käse Bacon gebratene Zwiebeln Chutney Pommes	

„Ich lebe von guter Suppe und nicht von guter Rede“
(Molière)

Suppenküche

Fränkische Leberknödelsuppe <small>a1,c,i</small>	4,20
Spargelcremesuppe mit Kräutercroutons <small>g,c,a1</small>	4,60
Cremsuppe von Bärlauch mit gebackenem Kalbsbries <small>a1,c,g</small>	5,60

Flammkuchen

	€
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit rauchigem Speck, roten Zwiebeln und Sauerrahm <small>4,a1,g</small>	7,90
Flammkuchen mit Spargel, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Sauerrahm <small>a1,g</small>	7,90
Flammkuchen mit grober Bratwurst, roten Zwiebeln und Sauerrahm <small>g,4,a1</small>	7,80

„Es wird mit Recht ein guter Braten, gerechnet zu den guten Taten.“
(Wilhelm Busch)

Großmutter´s Bratenküche

Roulade nach „Großmutter's Art“ mit Blaukraut und Kartoffelklößen <small>4,a1,i,j,2</small>	12,90
Gansbrust, knusprig aus dem Ofenrohr mit Natursoße, Blaukraut und Omas Klößen <small>a1,i,2</small>	14,60
„Krenfleisch“ gekochtes Ochsenfleisch in kerniger Meerrettich-Soße, Krautsalat & Klößen <small>2,a1,ig3</small>	11,90
Knuspriges Schäufole in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut und Klößen <small>2,a1,a2,i,4</small>	10,80
Geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Spätburgundersoße mit Blaukraut & Brezenknödeln <small>ga1cg</small>	10,90

Pfannengerichte

	€
Wiener Schnitzel (Kalb) mit röschen Bratkartoffeln und klassischer Garnitur <small>4,a1,c,g,i</small>	14,80
„Kreuzstein-Pfännchen“ Schweinefilet Rahmwaldpilze Spätzle Gemüse <small>a1,c,g,i,1</small>	14,90
Kalbsleber „Berliner Art“ Gebratene Kalbsleber Zwiebeln Apfelspalten Stampf-Kartoffeln <small>7,a1,i,g</small>	13,80
„Rumpsteak vom Weiderind“ <small>g,c,a1,j,4,6,2</small> Kernige Pfeffersoße Speckbohnen Bratkartoffeln	18,90
Spinat-Knödel auf Pilzen à la Crème mit Brösel-Butter und Brokkoli Röschen <small>g,c,a1,j,i</small>	9,60

Fischküche

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste mit Brokkoli Röschen und Rahmlauch <small>g,c,a1,j,d</small>	15,90
Lachsfilet vom Grill mit Sauce Hollandaise, Blattspinat, Spargelspitzen und Kartoffelnudeln <small>g,c,d,a1</small>	16,80
Forelle „Müllerinnen Art“ mit brauner Butter, Marktgemüse und Salzkartoffeln <small>a1,g,d,c</small>	12,60

Nudelgerichte

Tagliarini mit Schweinefiletspitzen, Blattspinat und Kirschtomaten <small>g,a1,c</small>	10,90
Tagliarini mit Spargel, Lachsfilet, Erbsen und Frühlingszwiebeln <small>g,c,a1,4,5,d</small>	11,80

„Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“
(Giovanni Boccaccio)

Dessert

	€
Frische Erdbeeren mit einer Eispraline <small>g,c,h3,12,7</small>	5,40
Gebackene Erdbeeren auf Vanillesoße mit einer Kugel Eis <small>g,c,a1,h3,12,7</small>	5,80
Weißes & braunes Mousse au chocolat auf einem Fruchtspiegel von Mango und Erdbeere <small>g,c,7</small>	5,90
Matcha-Creme mit frischen Trauben und Crunchy Flakes im Glas <small>g,c,a1,7</small>	4,90
Nugat Knödel mit Butter-Brösel auf Erdbeersalat <small>g,c,a1</small>	5,80

Pils vom Fass / Scherdel ^{a2}	0,5 l	2,90 €
	0,3 l	2,20 €
Zoigel ^{a2}	0,5 l	3,00 €
Pils Alkoholfrei ^{a2}	0,5 l	2,90 €
Schwarzbier ^{a2}	0,5 l	2,90 €
Weißbier v. Fass/Kapuziner ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Weizen Alkoholfrei ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Leichtes Weizen ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Kristall Weizen ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Dunkles Weizen ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Radler ^{a2}	0,5 l	2,90 €
Cola Weizen, Russen ^{a2,a1}	0,5 l	3,00 €
Quellwasser	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	2,50 €
Mineralwasser	0,75 l	4,60 €
Spezi / Cola Mix ^{1,10}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €
Coca Cola ^{1,10}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €
Fanta ^{1,2,5}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €
Sprite ^{1,2,5}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €
Cola light / Cola Zero ^{1,10,5}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €
Eistee / Pfirsich ^{1,10,5,2}	0,4 l	2,60 €
	0,2 l	1,80 €
Bitter Lemon ^{1,2,5,11}	0,25 l	2,10 €
Tonic Water ^{1,11,2}	0,25 l	2,10 €
Ginger Ale ^{1,2,5}	0,25 l	2,10 €
Malzbier, Karamalz ^{a2}	0,5 l	2,90 €

Fruchtsäfte & Nektar aus der Kelterei LEHEN:

Apfelsaft trüb & klar, roter Johannisbeere, Kirsche, Cranberry, rote Traube, Grapefruit, Orange, Rhabarber & Birne-Holunder.

...als Saft	0,3 l	2,90 €
...als Schorle	0,3 l	2,70 €

Heißgetränke:

Espresso ¹⁰	1,90 €
Doppelter Espresso ¹⁰	2,90 €
Tasse Kaffee ¹⁰	2,00 €
Topf Kaffee ¹⁰	3,20 €
Kännchen Kaffee ¹⁰	3,50 €
Cappuccino ^{g,10}	2,70 €
Milchkaffee ^{g,10}	2,70 €
Latte Machiatto ^{g,10}	2,70 €
Heiße Schokolade ^g	2,70 €
Glas Glühwein	2,90 €
Grog mit 4 cl Rum	3,60 €

Tee:

Darjeeling Royal, Schwarztee	2,10 €
Kräutergarten, Kräutermischung	2,10 €
Sommerbeere, Früchtemischung	2,10 €
Pfefferminzblätter, Kräutertee	2,10 €
Kamillenblüten, Kräutertee	2,10 €
Grüntee Asia Superior, Grüntee	2,10 €
Rooibos Vanilla, Kräutertee	2,10 €
Vita Orange, Früchtemischung	2,10 €

Weißweine 0,2 l:

Silvaner, Sulzfeld/Brennfleck 4,20 €
Trockener Franken-**Silvaner** mit kerniger
Art^{l,13}

Volkacher 3,60 €
Halbtrockener **Bacchus Kabinett**,
fruchtbetont & süffig^{l,13}

Pinot Grigio, Delle Venezie 4,00 €
Trocken, feinfruchtig & süffig^{l,13}

Rosewein 0,2 l:

Sulzfelder Cyriakusberg 4,40 €
Rotling – mild, sanftig & feinfruchtig^{l,13}

Schnäpse 2 cl / 4 cl + 1.- €:

Unsere Empfehlung aus der
Edelbrandweinbrennerei Amon in der
Fränkischen Schweiz.

Fränkischer Himbeergeist	3,20 €
Fränkischer Williams Christ	3,20 €
Mirabellenbrand	3,20 €
Schlehenbrand	3,20 €
Fränkischer Haselnuss	3,20 €

Heller Kräuter, Rossbacher	2,60 €
Ramazzotti	2,60 €
Jägermeister	2,60 €
Whisky	2,80 €
Wodka	2,60 €
Gin	2,60 €

Rotweine 0,2 l:

Sulzfelder Cyriakusberg 4,90 €
Trockener **Spätburgunder**, geschmeidige Art^{l,13}

Merlot, Delle Venezie 4,20 €
Trocken, geschmeidig, füllig^{l,13}

Stromberg 3,90 €
Halbtrockener **Trollinger** mit Lemberger
Fruchtig, harmonisch & gehaltvoll^{l,13}

Heilbronner Staufenberg 4,10 €
Schwarzriesling – lieblich^{l,13}

Weinschorle ^{l,13}	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,40 €
Sekt, Oppmann, trocken l	0,2 l	4,90 €
Sekt, trocken l	0,75 l	19,50 €
Prosecco l	0,75 l	16,50 €
Sprizz ^{l,1}	0,2 l	4,90 €
Hugo	0,2 l	4,90 €
Portwein & Sherry ^{1,l}	5 cl	4,60 €
Campari Orange/Soda ^{1,l}	0,3 l	4,80 €

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Mit Farbstoffen | 7. Mit Vanillegeschmack |
| 2. Mit Antioxidationsmittel | 8. Mit Süßungsmittel |
| 3. Mit Schwefel | 9. Mit Tafelsüße Apartem |
| 4. Mit Phosphat | 10. Coffein haltig |
| 5. Mit Konservierungsmittel | 11. Chinin haltig |
| 6. Mit Geschmacksverstärker | 12. Eis mit Pflanzenfett |
| | 13. Qualitätswein |
| a. Gluten haltiges Getreide | h. Schalenfrüchte u.E.d. |
| a1. Weizen | h1. Mandeln |
| a2. Gerste | h2. Walnüsse |
| a3. Roggen | h3. Haselnüsse |
| a4. Hafer | h4. Pistazien |
| b. Krebstiere u.E.d. | i. Sellerie u.E.d. |
| c. Eier u.E.d. | j. Senf u.E.d. |
| d. Fisch u.E.d. | k. Sesam u.E.d. |
| e. Erdnüsse u.E.d. | l. Schwefeldioxid u. Sulfid |
| f. Sojabohnen u.E.d. | m. Lupinen u.E.d. |
| g. Milch u.E.d. | n. Weichtiere u.E.d. |

Übrigens ...

Unsere größte Spezialität sind Sonderwünsche – die Vielfalt unserer Karte wächst mit Ihren Anregungen!

Bitte sprechen Sie uns an ...

- ... wenn Sie Vegetarier, Veganer oder Diabetiker sind.
- ... wenn Sie lieber keine Kohlenhydrate als Beilage wünschen.
- ... wenn Sie Beilagen tauschen möchten.
- ... wenn Sie lieber eine kleinere oder größere Portion hätten.
- ... wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder eine Lebensmittelintoleranz haben.
- ... wenn Sie Gerichte mitnehmen oder abholen wollen.



www.kochschule-hof.de