

Herzlich Willkommen
in
Stumpf's Restaurant „Zum Kreuzstein“

Genießen Sie in unseren gemütlichen Gasträumen regionale, oberfränkische Schmankerl und fühlen Sie sich richtig wohl.

Zubereitet werden unsere Speisen aus regionalen Produkten und sind selbstverständlich hausgemacht!

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

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

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Mario Stumpf', written over a horizontal line.

Mario Stumpf

Vorspeisen

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

(Giovanni Boccaccio)

Gegrillte Wassermelone mit Schafskäse, Knusper-Topping & Chili-Honig

10,60 € a1,c,g,j auf Wunsch **VEGAN**

~

Sülze vom fränkischen Ochsen-Roastbeef mit Pumpernickel & Sauce Tartar

11,60 € a1,c,g,j

~

Grüner Salat mit Omas süßem Sahne-Dressing, Tomate, Gurke & Weißbrotwürfeln

5,90 € a1,h,g auf Wunsch **VEGAN**

~

Salat-Bowl

Blattsalat | Rohkostsalat | Balsamico Dressing | Kerne | Weißbrot


10,90 € h,a1,j,g auf Wunsch **VEGAN**

Suppen

Fränkische Leberknödelsuppe
Kräftiger Rinderbrühe | Leberknödel | Gemüse

6,90 € a1

Kürbiscremesuppe mit Knusper-Topping & steirischen Kernöl

6,60 € a1 auf Wunsch 

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


Vegetarisch

Spinatknödel mit Brösel-Butter, Bergkäse & Schnittlauch-Schmand

16,90 € g,c,a1

„Veggie Burger“

Brokkoli-Spinat-Patty | Brioche | Camembert | Preiselbeeren | Balsamico Zwiebeln

14,60 € g,c,a1 auf Wunsch 

Hauptgericht

Fränkisches Schäufole

Knusprige Schweineschulter | Dunkelbier-Jus | Fass-Sauerkraut | Hofer Klöße | Brösel-Butter

19,90 € a1,g

~

Fränkischer Sauerbraten

Lebkuchensoße | Blaukraut | Preiselbeeren | Hofer Klöße | Brösel-Butter

21,80 € a1,2,g

~

„Schweinerie“ im Pfännchen serviert

Stück Schäufole | Kasseler | Leberwurst | Bratwurst | Dunkelbier-Jus | Fass-Sauerkraut | Kartoffelpüree

19,60 € a1,g

~

Oma's knusprige Gänsebrust

Natursoße | Blaukraut | Hofer Klöße | Brösel-Butter

24,90 € a1,g

Kalbsleber „Berliner Art“

Rotwein-Jus | Kartoffelpüree | Zwiebeln | Äpfel

18,90 € a1,g

~

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

23,90 € a1,c,g

~

„Zwiebelrostbraten“

Rumpsteak | Rotwein-Jus | Spätzle | Röstzwiebeln

29,60 € a1, g

~

Forelle „Müllerinnen Art“

Nussbutter | Kartoffelsalat | Zitrone

19,90 € a1,c,g

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

Dessert

Tiramisu im Glas

6,90 €

~

Kürbis Mousse mit karamellisierten Kürbiskernen, Vanilleeis & steirischen Kernöl

8,80 €

~

New York Cheesecake mit Beerensoße

8,60 €

Unsere Weine

0,2 l **Silvaner** von Brennfleck, Sulzfeld 5,80 €
Trockener Franken-Silvaner mit kerniger Art ^{1, 13}

0,2 l **Riesling**, Weingut Fröhlich 5,90 €
Typisch trockener Frankenriesling ^{1,13}

0,2 l **Müller Thurgau**, Weingut Geiger 4,90 €
Trocken, fruchtbetont, feinherb & süffig ^{1,13}

0,2 l **Grüner Veltliner**, Weingut Wimmer 5,00 €
Trocken, feinfruchtig & süffig ^{1,13}

0,2 l **Rotling** von Brennfleck, Sulzfeld 5,80 €
Mild, sanftig & feinfruchtig ^{1,13}

0,2 l **Domina** von Divino 5,90 €
Trocken, kraftvoll ^{1,13}

0,2 l **Merlot** von Endrizzi 5,80 €
Trocken, geschmeidig, füllig ^{1,13}

0,2 l **Primitivo** von Mandus 7,50 €
Trocken & gehaltvoll ^{1,13}

0,2 l **Trollinger** mit Lemberger, Storz 5,40 €
Halbtrocken, fruchtig, harmonisch & gehaltvoll ^{1,13}

Biere aus Hof & Kulmbach

Scherdel Pils vom Fass a2	0,5 l	4,00 €
Scherdel Pils a2	0,3 l	3,00 €
Scherdel Zoigl a2	0,5 l	4,00 €
Pils Alkoholfrei a2	0,5 l	3,90 €
Kapuziner Weißbier a2,a1	0,5 l	4,00 €
Weizen Alkoholfrei a2,a1	0,5 l	4,00 €
Radler a2	0,5 l	3,90 €
Cola Weizen, Russen a2,a1	0,5 l	4,00 €

Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
Mineralwasser	0,75 l	5,70 €
Coca Cola 1,10	0,33 l	3,60 €
Sprite 1,2,5	0,33 l	3,60 €
Fanta 1,10	0,33 l	3,60 €
Mezzo Mix 1,10	0,33 l	3,60 €
Cola Zero 1,2,5	0,33 l	3,60 €
Eistee Pfirsich 1,10,5,2	0,33 l	3,60 €
Eistee Kirsch	0,33 l	3,60 €
Bitter Lemon 1,2,5,11	0,25 l	2,90 €
Tonic Water 1,11,2	0,25 l	2,90 €
Ginger Ale 1,2,5	0,25 l	2,90 €
Malzbier, Karamalz a2	0,33 l	3,60 €

Fruchtsäfte & Nektar aus der Mosterei Rauch

Orangensaft	0,2 l	3,40 €
Apfelsaft	0,2 l	3,40 €
Schwarze Johannisbeere	0,2 l	3,40 €
Amarena Kirsche	0,2 l	3,40 €
Maracuja	0,2 l	3,40 €
Pfirsich	0,2 l	3,40 €

Kaffee & Heißgetränke

Espresso 10	2,40 €
Doppelter Espresso 10	3,50 €
Tasse Kaffee 10	2,90 €
Cappuccino, Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato g,10	3,60 €
Heiße Schokolade g	3,60 €
Glas Glühwein	4,40 €
Grog mit 4 cl Rum	5,90 €

EILLES Tee im Diamond Teebeutel

Darjeeling Royal, Schwarztee	3,60 €
Kräutergarten	3,60 €
Sommerbeere	3,60 €
Pfefferminzblätter	3,60 €
Kamillenblüten	3,60 €
Grüntee Asia Superior	3,60 €
Rooibos Vanilla	3,60 €
Vita Orange	3,60 €

Schnäpse | Geister | Edle Brände 2 cl:

Verschiedene Sorten	2 cl	3,90 €
Sekt, trocken	0,75 l	23,50 €
Prosecco	0,75 l	19,90 €
Sprizz ,1	0,2 l	5,90 €
Hugo	0,2 l	5,90 €

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. Sulfit |
| f. Sojabohnen u.E.d. | m. Lupinen u.E.d. |
| g. Milch u.E.d. | n. Weichtiere u.E.d. |

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.



www.kochschule-hof.de

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 möchten.