LANDHOTEL

STEINER

★ ★ ★ S

Herzlich willkommen im Landhotel Steiner,
wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Aperitif - alkoholisch

Romantico weiß oder rot Fränkischer Secco

0,1 l **5,40 €**

Aperol (2 mit Sekt aufgegossen

0,2 l **6,90**

Hugo Sekt mit Holunder und Minze

0,2 l **6,90 €**

Wir beziehen unsere Weine ausschließlich aus regionalen Weinanbaugebieten. Unser Winzer das Weingut Roman Sauer ist familiengeführt und zeichnet sich durch seine hohe Qualität aus.

Schankweine (offene Weine)

2022er Bacchus halbtrocken QbA	0,2 l	**5,80 €**
2022er Silvaner trocken QbA	0,2 l	**5,80 €**
2022er Riesling trocken QbA	0,2 l	**5,80 €**
2022er Rotling halbtrocken QbA	0,2 l	**5,90 €**
2021er Rote Franke halbtrocken QbA	0,2 l	**6,10 €**
2022er Harmonie „rot“ trocken QbA	0,2 l	**5,60 €**
2022er Harmonie „weiß“ trocken QbA	0,2 l	**5,60 €**

Flaschenweine

2022er „Goldener Franken Schoppen“ trocken Bocksbeutel QbA	0,75 l	**28,90 €**
2022er Nordheimer Kreuzberg Domina trocken Bocksbeutel QbA	0,75 l	**36,80 €**

Die Zusatzstoffe und deren Kennzeichnung finden Sie in unserem Allergen-Ordner

Suppen

Kürbiscreme-Suppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

4,90 €

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

5,50 €

Salate

Kleiner Beilagensalat Blattsalat der Saison

3,80 €

Winterlicher Blattsalat mit Tranchen von der gegrillten Entenbrust

17,80 €

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Egerlingen, Hirtenkäse und Strauchtomaten **14,80 €**

Die Zusatzstoffe und deren Kennzeichnung finden Sie in unserem Allergen-Ordner

Fränkische Spezialitäten

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren dazu Coburger Klöße

15,50 €

Coburger Bratwürste auf Sauerkraut mit Brot

12,50 €

Unsere Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel *(in Butterschmalz gebraten)* mit Waldpilzsoße und Pommes Frites

14,80 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ *(in Butterschmalz gebraten)* mit Preiselbeeren und Pommes Frites, dazu kleiner Salat

13,80 €

Paniertes Schweineschnitzel Landhotel *(in Butterschmalz gebraten)* mit Bauernspeck, Schmorzwiebel dazu Bratkartoffel

15,40 €

Hausmannskost

Schenkel von der fränkischen Bauernente mit Apfelblaukraut und Serviettenknödelscheiben

16,80 €

Schweinebraten vom fränkischen Schwein mit Rosenkohl dazu Salzkartoffel

14,30 €

Bierkutschergulasch vom Rind abgeschmeckt mit dunklem Landbier dazu Spätzle

15,80 €

Fischgerichte

Schweizer Rösti mit Scheiben vom Räucherlachs dazu Sahne-Meerrettich

14,60 €

Gebratener Seehecht mit leichter Senfsoße dazu Salzkartoffel und Beilagensalat

16,30 €

Vegetarische Gerichte

Serviettenknödelscheiben gebraten mit Waldpilzsoße dazu Beilagensalat

12,80 €

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Bergkäse

13,40 €

Die Zusatzstoffe und deren Kennzeichnung finden Sie in unserem Allergen-Ordner

Unsere Empfehlung

„Der Wilderer“

(aus eigener Jagd)

200g Patty vom Reh oder Wildschwein, geschmorrte Zwiebel, gebratene Pilze, überbacken mit Camembert dazu Preiselbeer-Dip in einem Weizen-Bun serviert

18,40 €

„Der Coburger“

(aus Tradition)

180g Coburger Bratwurstgehäck, geschmortes Sauerkraut, gegrillter Bacon, gebräunte Zwiebel, Tomatenscheibe, Salat dazu leichtes Senftopping und im Weizen-Bun serviert

14,90 €

„Fischers Fritz“

(aus der Region)

Gebratenes Saiblingsfilet von der Hopfenmühle auf Salat vom Baby-Spinat, Tomatenscheibe auf einem Kartoffel-Rösti dazu Sauce-Hollandaise im schwarzem Weizen-Bun serviert

15,30 €

Alle Burger werden mit Steak-House-Pommes gereicht!

Desserts

Apfelküchle (Zimt & Zucker) mit Vanilleeis

6,40 €

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster oder Apfelkompott

7,80 €

Die Zusatzstoffe und deren Kennzeichnung finden Sie in unserem Allergen-Ordner