## **Unsere Sonntagskarte**

Gasthaus Reif

<u>Vorspeisen:</u>	
Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,50
Knoblauchsländer Feldsalat mit Speck und Croutons	€ 6,50
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen Speck und Baguette	€ 11,50
Hauptgänge:	
½ Karpfen oder Pfefferkarpfen gebacken mit Salat 100 gr.	€ 2,40
Schäufele mit Kloß und Salat	€ 14,80
Schweinebraten mit Kloß und Salat	€ 11,90
Grillhaxe mit Kloß und Salat	€ 13,50
Sauerbraten mit Kloß und Salat	€ 13,50
Kalbsbraten mit Kloß und Salat	€ 13,50
Hirschbraten mit Kloß, Preiselbeerbirne und Salat	€ 16,30
Lammbraten (aus eigener Zucht) mit Kloß und Salat	€ 13,50
Schweinelendchen mit Waldpilzen in Rahm, Kroketten und Salat	€ 16,80

## Außerdem gibt's ab 17.00 Uhr:

Stadtwurst mit "Musik" und Brot	€ 7,90
"Nestla" (Bratwurstgehäck mit Zwiebeln, Eigelb und Brot)	€ 8,90
Schinken-Käseplatte (fränkischer roher und gekochter Schinken, Emmentaler, Essiggurke, Butter und Brot )	€ 10,80
"Rancher's" angemachter Käse mit Butter und Brot	€ 6,80
Currywurst mit Pommes	€ 8,50
3 Bratwürste mit Kraut oder Kartoffelsalat	€ 8,90
Hausgemachte Fleischsülze mit "Musik" und Bratkartoffel	€ 9,50
Matjesfilets nach Hausfrauen Art mit Salzkartoffel	€ 11,50
"Hermann's" Spezialschaschlik (vom Schweinefilet) mit Paprika, Zwiebeln, Speck, Schaschliksoße und Pommes frites	€ 15,90
Zwiebelrostbraten (ca. 200 gr. Rumpsteak) Röstzwiebel, Bratkartoffel und Salat	€ 21,80
Pfeffersteak "Madagaskar" ( ca. 200 gr. Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsoße mit Kroketten und Salat € 25,50	
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Salat	€ 12,80
Cordon bleu (vom Schwein) mit Kartoffelsalat und Salat	€ 14,80
Zum Dessert: Gebackene Zwetschgenknödel mit Rotweinzwetschgen, Vanilleeis und Sahne Gemischtes Eis mit Sahne Himbeerbecher (Vanilleeis, heiße Himbeeren, Himbeergeist, Sahne) Walnußbecher (Walnußeis, Eierlikör, Sahne) Kleines Tagesdessert mit einem Espresso Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,80 € 3,90 € 5,20 € 5,80 € 4,50 € 6,50

Preise inkl. Mwst.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter!