

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)

Parmesan-Pudding mit einer Schmand-Nocke auf bunten Blattsalaten & getrockneten Tomaten

11,60 € a1,c,g,i

~

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

5,90 € a1,h,g

~

Salat-Bowl

Blattsalat | Rohkostsalat | Balsamico Dressing | Kerne | Weißbrot

10,90 € h,a1,j,g

Suppen

Fränkische Festtagssuppe
Kräftiger Rinderbrühe | Flädle | Leberknödel | Backerbsen

6,90 € _{a1}

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

Vegetarisch

Spinatknödel mit Brösel-Butter, Bergkäse & Schnittlauch-Schmand

16,90 € _{g,c,a1}

Hauptgericht

Fränkisches Schäufole

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

20,80 € a1,g

~

Omas Sauerbraten

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

22,60 € a1,2,g

~

Geschmorte Lamm-Haxe

Lamm Haxe | Thymian Jus | Weiße Bohnen | Parmesan Pudding

24,90 € 4,a1,g

~

„Duett vom Hirschen“

Hirschrücken gebraten | Hirschragout | Wirsing | Preiselbeeren | Serviettenkloß

29,90 € a1,g

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

„Kreuzstein Pfännchen“ im Pfännchen serviert
Filet vom Strohschwein | Rahmschwammerl | Gemüse | Spätzle
26,80 € _{a1,g,c}

~

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
Hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone | Salatvariation
24,90 € _{a1,c,g}

~

Pfeffersteak vom heimischen Jungbullen
Rumpsteak | Pfefferrahm-Jus | Zwiebelmarmelade | Pommes frites | Trüffelmayonnaise
31,60 € _{a1,g}

~

Filet von der heimischen Forelle mit gebratenen Speck auf
Riesling-Schaum mit Blattspinat & Petersilienkartoffeln
26,90 € _{a1,c,g}

Dessert

Erdbeer-Tiramisu im Glas

6,90 €

~

Dessertteller „Kreuzstein“

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** von Juliusspital 6,10 €
Typisch trockener Frankenriesling ^{1,13}

0,2 l **Bacchus** Kabinett aus Volkach 5,20 €
Halbtrocken, fruchtbetont & süffig ^{1,13}

0,2 l **Pinot Grigio**, Delle Venezie 5,40 €
Trocken, feinfruchtig & süffig ^{1,13}

0,2 l **Rotling** Sulzfelder Cyriakusberg 5,80 €
Mild, sanftig & feinfruchtig ^{1,13}

0,2 l **Spätburgunder** Sulzfelder Cyriakusberg 5,90 €
Trockene, geschmeidige Art ^{1,13}

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

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

0,2 l **Schwarzriesling** 5,20 €
Heilbronner Staufenberg, lieblich ^{1,13}

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

Biere aus Hof & Kulmbach

Scherdel Pils vom Fass a2	0,5 l	3,90 €
Scherdel Pils a2	0,3 l	2,90 €
Zoigl a2	0,5 l	4,00 €
Pils Alkoholfrei a2	0,5 l	3,90 €
Schwarzbier a2	0,5 l	3,90 €
Kapuziner Weißbier a2,a1	0,5 l	4,00 €
Weizen Alkoholfrei a2,a1	0,5 l	4,00 €
Leichtes Weizen a2,a1	0,5 l	4,00 €
Kristall Weizen a2,a1	0,5 l	4,00 €
Dunkles Weizen a2,a1	0,5 l	4,00 €
Radler a2	0,5 l	3,90 €
Cola Weizen, Russen a2,a1	0,5 l	4,00 €
Tafelwasser	0,2 l	2,00 €
Tafelwasser	0,4 l	3,00 €
Mineralwasser	0,75 l	5,50 €
Coca Cola Cola Zero 1,10	0,2 l	2,60 €
Sprite Fanta 1,2,5	0,4 l	3,80 €
Eistee / Pfirsich 1,10,5,2	0,4 l	3,80 €
	0,2 l	2,60 €
Bitter Lemon 1,2,5,11	0,25 l	2,80 €
Tonic Water 1,11,2	0,25 l	2,80 €
Ginger Ale 1,2,5	0,25 l	2,80 €
Malzbier, Karamalz a2	0,5 l	3,80 €

Fruchtsäfte & Nektar aus der Kelterei LEHEN

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

...als Saft 0,3 l 3,80 €

...als Schorle 0,3 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 Sommerbeere Pfefferminzblätter	
Kamillenblüten Grüntee Asia Superior	
Rooibos Vanilla Vita Orange	

Schnäpse | Geister | Edle Brände 2 cl:

Unsere Empfehlung:

Brände aus der
Edelbranntweinbrennerei AMON
aus der Fränkischen Schweiz

	2 cl	3,90 €
Einfacher Kräuter	2 cl	2,90 €
Rum-Cola Gin-Tonic	4 cl	5,90 €
Weinschorle ^{1,13}	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	5,60 €
Sekt, Oppmann, trocken ¹	0,2 l	5,90 €
Sekt, trocken ¹	0,75 l	23,50 €
Prosecco ¹	0,75 l	19,90 €
Sprizz ^{1,1}	0,2 l	5,90 €
Hugo	0,2 l	5,90 €
Portwein & Sherry ^{1,1}	5 cl	5,60 €
Campari Orange / Soda ^{1,1}	0,3 l	5,80 €

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. 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.