



Schwarzes Roß
Familie Wolfrum • Goldmühl



Unser „RÖSSL – TO – GO“ Angebot für die
Kalenderwoche 6 bis 7. Bitte reservieren Sie rechtzeitig!
(solange Vorrat reicht)

**Mittwoch, 8. bis Samstag, 11. Februar,
Mittwoch, 15. bis Samstag, 18. Februar,
Sonntag, 19. Februar**

Bitte **bis jeweils 16 Uhr** vorbestellen!

Abholung zwischen **16 und 20.30 Uhr**

sonntags zwischen **11 und 14 Uhr**

An allen Tagen

Vorneweg

Fränkische Leberknödelsuppe^{A,D} € 4,50
mit Flädle^{A,B,D}

Karotten-Ingwersüppla € 4,50
mit Sahnehaube, Bräggala^{A,D} und frischen Kräutern

Kleiner Saisonsalat € 3,00
mit Balsamico-Senfdressing^C

Vom Ofen und aus der Pfanne

Knuspriges Schweineschäufele € 13,50
mit Klößen^{9,D} und Sauerkraut

Hirschragout € 12,80
in Wildrahmsauce^{B,D} mit Semmelknödel^{A,B,D}
Apfelrotkraut^D und Preiselbeeren

Pfefferrahmbraten^{B,D} € 12,50
vom Rind mit Kroketten^{A,D} und Saisonsalat^C

Schnitzel „Wiener Art“^{A,D} € 9,80
mit Pommes frites

Cordon bleu^{8,A,D} € 11,80
mit hausgemachtem Kartoffelsalat^A

Fränkischer Rahmsauerbraten^{B,D} € 12,50
mit Semmelknödel^{A,B,D} und Apfelrotkraut^D

Gebackenes Rotbarschfilet^{A,D,E} € 12,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat^A

Tiroler Hirtenmakkaroni^{A,B,D} € 11,50
mit Speck, Zwiebeln, Marktgemüse,
Parmesan, dazu Saisonsalat^C

Bunte Wintersalate € 10,80
mit gebackenem Hirtenkäse^{A,D}, Mozzarella^B und
Kirschtomaten, dazu ofenfrisches Baguette^D

Der süße Abschluss

Hausgemachtes Schokomousse^{A,B} € 5,80
mit frischen Früchten und Fruchtmark



RÖSSL – INFO

Sonntag, 19.02. Mittags geöffnet

Betriebsurlaub: 20.02. – einschl. 26.02.

Ausnahme: Aschermittwoch, 22.02. geöffnet

BREZ'N im „Röbl“ 15.03. – 19.03.

Das fränkische Wirtshaus im Weißm Maintal.

Schwarzes Roß • Familie Wolfrum Landgasthof – Fränkisches
Wirtshaus und Pension mit Gästezimmer und Ferienwohnung
Goldmühler Straße 10-14 • 95460 Bad Berneck im Fichtelgebirge
Tel. 09273 3 64 • Fax: 09273 52 34 • E-Mail: info@schwarzesross.de

Kennzeichnung der Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Phosphat; 4 = Dickungsmittel; 5 = mit Antioxidationsmittel; 7 = Süßungsmittel (Süßstoff); 8 = mit Nitritpökelsalz; 9 = geschwefelt/mit Schwefel behandelt; Zusatzstoffe sind Hilfsstoffe, die für uns bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln in großen Mengen oftmals notwendig sind; Laut Lebensmittel – Kennzeichnungs – Verordnung sind diese wie oben beschrieben bei den jeweiligen Gerichten kenntlich gemacht.

Kennzeichnung der Allergene – Lebensmittelinformations – Ergänzungsverordnung:
A = mit Ei, B = mit Milch, C = mit Senf, D = mit Gluten, E = mit Fisch,