



Schwarzes Roß

Familie Wolfrum • Goldmühl

TO-GO
Kalenderwoche:
14 bis 26
2024

Unser „RÖSSL – TO – GO“ Angebot für die
April bis Juni 2024. Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

(solange Vorrat reicht)

Abholung immer zu unseren gewohnten Restaurant-Öffnungszeiten

Bitte bis jeweils **16 Uhr** vorbestellen!

Abholung zwischen **16** und **20.30 Uhr**

samstags auch zwischen **11** und **14 Uhr**

An allen Tagen

Vorneweg

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

Spargelrahmsuppe € 5,80
mit Spargelstücken, Sahnehaube^B und
frischen Kräutern

Kleiner Saisonsalat € 3,50
mit Balsamico-Senfdressing^C

Vom Ofen und aus der Pfanne

Knuspriges Schweineschäufele € 16,50
mit Klößen^{9,D} und Sauerkraut

Feines Hirschragout € 13,50
in Wildrahmsauce^{B,D} mit Semmelknödel^{A,B,D}
und Preiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“^{A,D} € 11,50
mit Pommes frites

Cordon bleu^{8,A,D} € 13,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat^A

Fränkischer Rahmsauerbraten^{B,D} € 14,50
mit Semmelknödel^{A,B,D} und Apfelrotkraut^D

**Weißmaintaler
Zwiebelrostbraten** € 21,50
mit Reibekuchen^{A,D}, Röstzwiebeln^D und Saisonsalat

Currywurst^{3,8} € 7,00
in hausgemachter Sauce^B, dazu Pommes frites

Der süße Abschluss

**Hausgemachtes
Schokoladenmousse^{A,B}** € 6,90
mit frischen Früchten der Saison

Panna Cotta^{A,B} € 5,80
mit Fruchtmark und frischen Früchten

Frischer Spargel
die Spargelsaison beginnt!

Portion fränkischer Spargel € 15,80
mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise^{A,B}
wahlweise auch mit

kleinem Schnitzel € 19,80
„Wiener Art“^{A,D}

gemischter Schinkenplatte⁸ € 19,80



Bitte beachten Sie unsere aktuellen Öffnungszeiten
von April bis Juni unter: www.schwarzesross.de

Das fränkische Wirtshaus im Weißmaintal.

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. Alle Preise inkl. 7% MwSt.

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