



Schwarzes Roß
Familie Wolfrum • Goldmühl

TO-GO
November u.
Dezember
2024

Unser „RÖSSL-TO-GO“ Angebot für **November** und **Dezember**. Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Sie können Ihre Bestellung während der regulären Öffnungszeiten unseres Restaurants abholen.

Vorbestellung: bitte ausschließlich telefonisch! (so lange der Vorrat reicht)

Vorneweg

Kürbis-Curryrahmsúppla € 5,80
mit Sahnehaube^B und frischen Kräutern

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

Kleiner Saisonsalat € 3,80
in Balsamico-Senfdressing^{A,C}

Vom Ofen & aus der Pfanne

Ofenfrische Gännbrust € 19,80
in Beifußsauce mit Klößen^{9,D} und Apfelrotkraut^D

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

Schwammerlrahmbraten € 16,50
vom Rind^{B,D} mit Klößen^{9,D} und Saisonsalat^C

Feines Hirschragout € 14,50
in Wildrahmsauce^{B,D} mit Semmelknödel^{A,B,D}
und Preiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“^{A,D} € 11,80
mit Pommes frites

Cordon bleu^{8,A,D} € 12,80
mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{A,C}

Gebackenes Karpfenfilet^{A,B,D,E} € 14,80
mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{A,C}

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

Tagliatelle^A € 9,80
in Tomaten-Pestorahm mit Auberginen, Kirschtomaten,
Zucchini und Paprika, dazu Parmesan^B

Der süße Abschluss

Hausgemachtes Tiramisu^{A,B} € 6,50
mit frischen Früchten der Saison

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

i

Bitte beachten Sie auch unsere separate Abholkarte für den 1. und 2. Weihnachtsfeiertag!

Unser Restaurant bleibt an den Weihnachtsfeiertagen geschlossen. An Silvester ist unser Restaurant von 16 bis 23 Uhr geöffnet; Neujahr geschlossen.

Unser Hotel bleibt durchgängig geöffnet!

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,