

Vorspeisen Starters

Feldsalat in Kartoffel-Senf-Dressing mit Speck und Croûtons

9,50 Euro

*Lamb's lettuce in potato-mustard-dressing
with bacon and croûtons*

Weißwurst-Salat mit Radieschen in Schnittlauch-Vinaigrette und Brezen-Croûtons

9,50 Euro

*Weisswurst, sausage made of veal, salad with red radish
in chives-vinaigrette with pretzel croûtons*

Leichter Matjes-Salat mit Joghurt, Äpfeln und Zwiebeln an kleinem Kartoffelpuffer

10,80 Euro

*Young herring salad with yoghurt, apples and onions
served with a small hash brown*

**Wenn Sie Allergien haben, dann fragen Sie bitte
unser Servicepersonal nach der für Allergiker
gekennzeichneten Speisekarte.**

*If you have allergies, please ask our staff
for an allergy menu.*

ARVENA REICHSTADT GmbH & Co. KG – Hotel in Bad Windsheim– Pastoriusstr. 5 – D-91438 Bad Windsheim
Stand: April 2019. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen erhalten Sie beim Personal.

mit Taurin¹ – Koffein² – Farbstoff³ – Chinin⁴ – Glucuronolacton⁵
Valid : April 2019. Errors and changes excepted. For information about allergens please ask our staff.
with taurine¹ – caffeine² – colourant³ – quinine⁴ – glucuronolacton⁵

Suppen Soups

Rinderbrühe mit Leberknödel, Suppenudeln und Gemüse

5,50 Euro

*Beef bouillion with liver dumbling,
noodles and vegetables*

Schaumsuppe vom Radieschen mit geräucherter Forelle

5,50 Euro

*Cream soup of red radish
with smoked trout*

Für den kleinen Hunger

Small dishes

**6 blaue Zipfel aus dem Honig-Zwiebelsud
mit Meerrettich und Schwarzbrot**

10,80 Euro

*6 boiled Franconian bratwursts in a honey-onion-jus,
horseradish and brown bread*

**Kalbs-Fleischküchle auf Karotten-Lauch-Gemüse
mit Jus und Kartoffelpüree**

12,50 Euro

*Meatballs of veal with carrots and leek,
jus and mashed potatoes*

**„Pichelsteiner“ Eintopf
mit Gemüse, Kalb, Huhn, Lamm,
Kartoffeln und Kräutern
dazu Schwarzbrot**

12,50 Euro

*„Pichelsteiner“ Stew
Bavarian stew with vegetables, veal, chicken, lamb,
potatoes and herbs
served with brown bread*

**Bunter Salatteller in Meerrettich-Dressing
mit gebratener Lammleber und Aprikosen**

12,80 Euro

*Mixed salad with horseradish-dressing served
with roasted lamb liver and apricots*

Hauptgang

Main course

**Schweinekotelett "Wiener Art"
mit Speck-Kartoffelsalat und Blattsalaten**

16,80 Euro

*Pork chop „Vienna Style“
with bacon-potato-salad and leaf salad*

**Geschnetzelte Kalbsleber süß-sauer
mit Zwiebeln und Essiggurken
dazu Kartoffelpüree und gemischten Salat**

17,50 Euro

*Sliced veal liver sweet and sour with onions
and pickled cucumber, served with mashed potatoes
and mixed salad*

**Geschmorte Hasenkeule in weißer Soße
mit buntem Gemüse und Kartoffelstrudel**

19,50 Euro

*Stewed leg of hare in white sauce
with mixed vegetables and potato strudel*

**„Gockl“ aus dem Ofenrohr
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelbaggern**

17,50 Euro

*Roasted chicken
with creamy kohlrabi and potato patties*

**Gebratene Lammkoteletts
mit in Streifen geschnittene grüne Bohnen
und Rosmarin-Kartoffelecken**

19,50 Euro

*Roasted lamb chop with sliced green beans
and potato wedges with rosemary*

**Zwiebelrostbraten vom Entrecôte an eigener Soße
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat**

23,50 Euro

*Roasted entrecôte in its own sauce
served with roasted onions, fried potatoes and mixed salad*

Aus Fluss und Meer

From river and sea

Hecht-Zander-Klößchen in Dill-Weißweinsauce mit Frühlingsgemüse und Butterreis

17,50 Euro

*Dumplings from jackfish and pikeperch
in white-wine-sauce with dill,
spring vegetables and buttered rice*

Gebratener Saibling in Rieslingsauce auf Selleriepüree und Blattspinat

19,00 Euro

*Fried char in Riesling sauce
on celery puree and leaf spinach*

Desserts

Sweets

Feuerspatzen mit Vanillesoße und Kirschkompott **7,50 Euro**

*„Feuerspatzen“ baked curd dough
with vanilla sauce and cherry compote*

**Vanille-Rahmpudding mit Mandel-Krokant-Parfait
und Rhabarberkompott** **8,00 Euro**

*Vanilla cream pudding with almond-brittle-parfait
and rhubarb compote*

**Fränkische Apfelkühle in Zimt-Zucker gewälzt
mit Vanillesoße und Schokoladeneis** **8,50 Euro**

*Franconian apple fritter in cinnamon-sugar coating
served with vanilla sauce and chocolate ice-cream*

**Weinschaumcreme im Glas mit Frankensekt
und Traubenragout** **8,50 Euro**

*Zabaglione, cream made of wine, served in a glass
with Franconian sparkling wine
and grape ragout*