



★★★ Hotel Restaurant Kino

## Speisekarte

---

Bestellungen bis 11.00 Uhr unter 09092 / 96940.

Bitte bei der Bestellung angeben: Einweg-, eigenes oder Mehrweggeschirr (Pfand).

### Suppen

Rinderbouillon mit Brätstrudel	5,40
Lachskremsuppe mit Krabben und Croutons	6,40

### Salate - Vorspeisen

Winterlicher Salatteller	
mit Feldsalat, Tomate, warmen Speckwürfelchen, Croutons und Dressing	4,90
Gemischter Salat	
Blattsalat, angemachte Salate, Tomaten, Körner und Dressing	6,30
Großer Salatteller	
mit gebackenen Garnelen und Weißbrot	15,90

### Fisch

gebackenes Seehechtfilet	
im knusprigen Bierteig mit Kräuterdip und Salzkartoffel	20,60

### Vegan und Vegetarisch

vegan Linsencurry pikant gewürzt in Coconsnuss-Sauce	
mit Gemüse und Basmati-Reis	15,60
Parmesanküchlein	
mit Ratatouille-Gemüse	14,90

### Wild aus heimischem Forst

Wildschweingulasch mit Champignons	
dazu Preiselbeeren, hausgemachte Eierspätzle und Kartoffelkroketten	23,90
Reh-Medaillon auf Schokoladen-Kirschsoße	
mit Marktgemüse, hausgemachten Eierspätzle und Kartoffelkroketten	24,90



## Speisekarte

---

Bestellungen bis 11.00 Uhr unter 09092 / 96940.

Bitte bei der Bestellung angeben: Einweg-, eigenes oder Mehrweggeschirr (Pfand).

### Aus dem Ofenrohr

#### Pikanter Sauerbraten vom Jungrind

mit hausgemachtem Blaukraut und Kartoffelknödeln

19,10

#### Knuspriges Schweineschäufele "Fränkische Art"

mit zwei Kartoffelklößen

17,90

### Klassische Hauptgerichte

#### Tranchen vom Entrecote double

rosa gegrillt mit Pfeffer-Rahm-Soße, Marktgemüse und Bubenspitz

26,90

#### Rieser Zwiebelrostbraten

Zartes Roastbeef mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Eierspätzle

23,90

#### Gekochter Tafelspitz vom Rind

mit Meerrettich-Soße, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

19,10

#### Wiener Schnitzel vom Kalb

Nach dem Originalrezept, in Butter goldbraun gebraten,  
dazu knusprige Pommes frites

23,90

#### Cordon bleu

vom zarten Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Bergkäse,  
dazu knusprige Pommes frites

17,90

#### Ratsherrentopf

Schweinemedallions im Speckmantel, mit Champignon-Rahm,  
Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle mit Käse gratinert

20,40

#### Gegrillte Hähnchenbrust,

auf Rahmsoße mit rosa Pfefferkörnern dazu Marktgemüse  
und Kartoffelkroketten

18,50

### Dessertempfehlung

#### Himbeer-Mousse

mit Vanilleschaum und Ananassalat

4,90