

Aus der Günzer Suppenküche

	Euro
Flädlesuppe mit Schnittlauch	4,20
Brätstrudelsuppe in der Terrine serviert	4,80
Schwäbische Hochzeitssuppe Leber-, Brätknödel und Backspätzle	5,80

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salatteller der Saison mit Baguette	5,80
Fitnesssalat gemischte Salate mit gebratenen Putenbruststreifen Champignons und Baguette	13,50
Rindercarpaccio mit Lemonensauce, Champignons und Parmesan	11,80

Laupheimers Klassiker

	Euro
Günzer Topf, gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Spätzle, Champignons und Gemüse garnitur	16,80
Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Butterspätzle	11,80
Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel-Gurkensalat	12,80
Bierfahrerschnitzel gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren und Pommes - Frites	15,80
Laupheimers Kartoffel-Gröstel knusprig geröstete Kartoffelscheiben mit Schweinebratenstreifen Rauchspeck 1., Zwiebeln, Spiegelei und Salatgarnitur	13,80
Schnitzel vom Vollmilchkalb mit Rahmsauce und Butterspätzle	18,80
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Röstzwiebeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und glacierten Apfelringen	18,80

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten	12,80
Gemüseteller der Saison mit Kräuterkartoffeln	13,20
Ziegenkäseravioli auf Tomaten-Basilikumsugo und Grana Padano	12,80

Laupheimers Fischwochen

<u>Suppen und Vorspeisen</u>	Euro
Überbackene Französische Zwiebelsuppe	5,40
Hausgemachte Hummercèmesuppe mit Shrimps	7,50
Hausgebeizter Graved Lachs	12,80
an gemischten Zupfsalaten mit Senf-Dillsauce, Baguette	
Garnelen vom Grill in leichter Chili-Sahnesauce	14,20
auf Blattspinat mit Belugalinsen	
6 Stück Weinbergschnecken	10,50
in hausgemachter Schneckenbutter, Toast	
 <u>Hauptgerichte</u>	
Matjesfilet „Hausfrauen Art“	12,80
mit Salatbouquet und Salzkartoffeln	
Rotbarschfilet gebacken	17,50
mit Sauce Remoulade und Salate der Saison	
Kross gebratenes Zanderfilet	18,50
auf Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln	
Feines Schollenfilet „Finkenwerder Art“	17,80
mit Speck, - Zwiebelstreifen und Dampfkartoffeln	
Mit Aromaten gebratenes Doradenfilet	20,50
an Thymiansauce, Tagliatelle und Marktgemüse	
6 Stück gegrillte Riesengarnelen	21,80
mit Hummersauce auf Bandnudeln und Gemüse garnitur	

Unsere „Jungrind Spezialitäten“

	Euro
Zarter Sauerbraten in Balsamicosauce mit Semmelknödel	14,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln und Kässpätzle	20,50

Unsere „ Jungrind Steaks“

Lendensteak unter der Zwiebel-Senf-Kruste	21,50
Rinderlendensteak mit „Cognac-Pfeffersauce“	21,50
Rosa gebratenes dry age Entrecôte (250g) mit Kräuterbutter	23,50
Filetsteak vom Grill an Trüffeljus	28,50
3 Stück Garnelen zu unseren Steaks	7,20

Zu unseren Steaks reichen wir Kartoffelgratin und Saisongemüse

Dessert

	Euro
Portion Eis mit Sahne	4,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,80
Laupheimers Dessertvariation	7,50
Hausgemachter Mascarponeeistörtchen auf lauwarmen Schattenmorellen, Früchte	7,20
Laupheimers Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	7,50
Helle und dunkle Schokoladenmousse	7,20
Tagessorbet, aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée	4,20

Dessertwein

Würzburger Gewürztraminer Kabinett	0,1 l	4,50
Bürgerspital Würzburg		
Goldmedaille Fränkische Weinprämierung		

Brotzeiten

	Euro
Laupheimers Lumpensuppe mit Stadtwurst, gemischter Pressack, Limburger, Essiggurke und Zwiebeln 1,3,	8,80
Günzer Brotzeiteller reichlich garniert 1,2,3,	11,80
Schweizer Wurstsalat 1,2,3	8,50
Gemischter Pressack sauer 1,3	7,80
Günztaler Landschinken auf dem Holzbrett serviert 1	10,50
Portion St. Mang Limburger sauer mit Zwiebeln	8,20
<u>Zu unseren Brotzeiten servieren wir Ihnen gerne eine Portion Röstkartoffeln</u>	3,50
Unsere Auswahl verschiedener Käsesorten	8,80

Die gekennzeichneten Speisen und Getränke enthalten folgende Inhaltsstoffen 1. Nitritpökelsalz 2. Phosphat 3. Glutamat
4. Farbstoff 5. Chinin 6. Coffein

Allergene:

Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten. Geben Sie uns einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum. Gerne reichen wir auf Wunsch unsere Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 auszeichnet.