

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
Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe mit Parmaschinkenkrusteln	5,80

Vorspeisen und Salate

Gemischter Salatteller der Saison mit Baguette	5,80
Fitnesssalat Gemischte Salate mit gebratenen Putenstreifen Champignons und Baguette	13,50
Hausgebeizter Graved Lachs an Feldsalat mit Senfdillsauce, Baguette	12,80
Rindercarpaccio mit Lemonensauce, Champignons und Parmesan	12,20
Garnelen vom Grill an Salatbouquet mit frischen Kräutern, Oliven, Baguette	14,50

Unsere Steak-Spezialitäten

	Euro
Zartes Argentinisches Rinderlendensteak (250g)	17,80
Dry Aged Entrecôte, gut marmoriert mit klassischem Fettauge (250g)	18,50
Rosa gebratenes Rinderfiletsteak (220g)	22,80

Wir reichen zu den Steakgerichten Kräuterbutter, Grillsauce und Baguette

Zu unseren Steakspezialitäten erhalten Sie gerne zusätzlich als Beilage

Beilagensalat	4,00
Großer gemischter Salatteller	5,80
Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin oder Kartoffel-Wedges	3,80
Grillgemüse	3,80
3 Stück Garnelen	7,20

Fisch und Krustentiere

Wolfsbarschfilet vom Grill auf Petersilienpüree und Paprikasauce	20,50
5 Stück gebratene Garnelen auf Bandnudeln mit Hummersauce, Gemüse garnitur	22,80

Laupheimers Klassiker

	Euro
Günzer Topf, gebratene Schweinefilets mit Spätzle, Champignons und Gemüse garnitur	16,80
Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Butterspätzle	11,80
Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel-Gurkensalat	12,80
Bierfahrerschnitzel (unser Renner) Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren und Pommes - Frites	15,80
Kalbschnitzel vom Grill mit Rahmsauce und Butterspätzle	18,80
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und karamellisierten Apfelspalten	18,80
Laupheimers Kartoffel-Gröstel knusprig geröstete Kartoffelscheiben mit Entenbratenstreifen Rauchspeck, Zwiebeln, Spiegelei und Salatgarnitur	14,50
Zarter Sauerbraten in Balsamicosauce mit Semmelknödel	15,20
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln und Kässpätzle	20,50

Inklusivpreis

<u>Laupheimers Wild- und Pilzwochen</u>	Euro
Unser Wild kommt ausschließlich aus hiesigen Wäldern und dem Hirschgehege der Familie Honold in Dickenreishausen	
Steinpilzcrèmesuppe	5,80
Gemischtes Pilzragoût in Rahm mit Semmelknödeln	14,50
Hirschkalbsbraten an Johannisbeer- Pfeffersauce mit Semmelknödeln und Preiselbeeren	18,80
Hirschmedaillons vom Grill auf Speckwirsing mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren	21,00
Gebratene Rehmedaillons an Preiselbeer- Rahmsauce mit Tagliatelle und Rosenkohl	22,50
Geschnetzeltes aus der Rehkeule und Pilzen mit Wacholderrahmsauce, Butterspätzle und Preiselbeeren	19,80
Zweierlei vom Wild Rehragoût und Hirschmedaillon mit Semmelknödeln und Preiselbeeren	19,80
Zartes Rehragoût mit Champignons, Semmelknödeln und Preiselbeeren	17,50
<u>Vegetarische Gerichte</u>	
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Blattsalaten	12,80
Gemüseteller der Saison mit Kräuterkartoffeln	13,20
Gefüllte Kürbisravioli in Weißweinsauce und Grana Padano	13,20

Inklusivpreis

Brotzeiten

	Euro
Laupheimers Lumpensuppe mit Stadtwurst, gemischter Pressack, Limburger, Essiggurke und Zwiebeln 1,3,	9,50
Günzer Brotzeitler reichlich garniert 1,2,3,	11,80
Schweizer Wurstsalat 1,2,3	8,80
Gemischter Pressack sauer 1,3	8,20
Günztaler Landschinken auf dem Holzbrett serviert 1	10,80
Portion St. Mang Limburger sauer, mit Zwiebeln	8,80
<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.

Inklusivpreis

Dessert

	Euro
Portion Eis mit Sahne	4,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,80
Laupheimers Dessertvariation	7,50
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern auf Schattenmorellen und Vanilleeis	7,80
Laupheimers Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	7,50
Hausgemachtes Lebkuchenmousse auf Orangencarpaccio	7,20
Tagessorbet, Aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée	4,20
Espresso Affogato	3,60

Dessertwein

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

Inklusivpreis