

♥ Unsere SONNTAGSKARTE ♥



Private
Braugasthöfe & Hotels



Gastlichkeit seit 1425



Das Beste aus unserer Region

Vorneweg... Starters...

dazu empfehlen wir unser Victoria Helles

Rinderkraftbrühe 5,40

mit Grießklößchen und Gemüsestreifen
Beef boullion with semolina dumplings and vegetable slices

 **Knackige Salate** 4,40

-alle hausgemacht-
Homemade salad

Aus unserer Braten Küche Roasts

dazu empfehlen wir unseren Fuhrmannstrunk vom Fass

Gänsebrust „Oma Lina Art“ 17,90

mit Preiselbeeren, Blaukraut und
hausgemachten Klößen
goose breast with red cabbage and potato dumplings

Fränkischer Schweinebraten

an einer Dunkelbiersauce 14,90 (13,40)
dazu Sauerkraut und hausgemachte Klöße
*Pork roast with darkbeersauce, home-made
potato dumplings and sauerkraut*

Fränkischer Sauerbraten 15,40 (13,90)

dazu hausgemachte Klöße
und frische Salate
Franconian marinated beef with dumplings and fresh salad

Gefüllte Rinderroulade 15,90

dazu hausgemachte Klöße
und frische Salate
filled beef with dumplings and fresh salad

Ochsenbrust

mit Meerrettichsoße 15,40 (13,90)
dazu hausgemachte Klöße und frische Salate
*Franconian beef with horseradish sauce,
homemade potato dumplings and fresh salad*

Wildschweinbraten 16,90 (15,40)

in Wacholderrahm mit Preiselbeeren,
Blaukraut und hausgemachten Klößen
*wild boar roast with juniper berry sauce, cranberries, redcabbage
and potatoe dumplings*

Alle Preise verstehen sich in **Euro** inklusive aller Steuern
All prices are to be understood in Euro including all tax

Typisch Grosch „Typical Grosch“

dazu empfehlen wir unseren Erntebier vom Fass

„Braumeistersteak“ 24,40

Rumpsteak an einer
Zwiebel-Specksauce mit Fuhrmannstrunk
verfeinert, dazu Bohnen und Kroketten
Steak with onion-baconsauce, beans and croquettes

Schweineschnitzel 11,90 (10,40)

dazu Pommes frites
escalope of pork, with french fries

Zanderfilet –gebraten- 18,40 (16,90)

auf geschwenktem Gemüse
mit Dampfkartoffeln
zander fillet with vegetables and potatoes

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm,
dazu Dampfkartoffeln
white herring „housewife`s style“ with apples, onions and potatoes
1 Filet 9,40 2 Filet 11,40

 **Bandnudeln** 12,90 (11,40)

auf Tomaten-Zucchini-Ragout
noodles with on tomato-zucchini-ragout

Für Naschkatzen gibt's auch noch Süßes

Portion Eiscreme

mit Vanille-Erdbeer-Schokolade 4,80

mit Vanille-Erdbeer-Schokolade
und Sahnehaube 5,20
strawberry, chocolate, vanilla ice-cream and whipped cream

Nussknacker 5,90 (4,90)

Walnuss-Eiscreme und
Schokoladen-Eiscreme
mit Sahnehaube und Eierlikör
walnut and chocolate ice cream with eggs liqueur and cream

3 Apfelkühle 5,90 (4,90)

in Zimtzucker gewendet
mit Vanille-Eiscreme und Sahnehaube
3 Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream

Lauwarmes Schokoküchlein 6,90

mit flüssigem Kern und Vanille-Eiscreme
Lukewarm chocolate cake with liquid core and vanilla ice cream

Aperitiv

Alkoholfreier Bier-HUGO 0,1l 3,50
hausgemachter Holundersirup
mit alkoholfreiem Fuhrmannstrunk aufgegossen

Unser Bier-Apero 0,1l 4,00
Aperol mit Prinz Albert Pils aufgegossen

„Spritz Aperol“ 0,2l 5,00
Prosecco, Aperol, Mineralwasser

„Hugo“ 0,2l 5,00
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser

Sekt „Hausmarke“ trocken
Weingut Geldermann 0,1l 4,00

Fränkische Weine 0,2l

Sulzfelder Cyriakusberg 5,50
Silvaner trocken Weingut Brennfleck

Sulzfelder Maustal 5,50
Müller-Thurgau trocken Weingut Brennfleck

Grauburgunder 6,00
Weingut Brennfleck trocken

Sulzfelder Cyriakusberg 5,50
Bacchus, halbtrocken Weingut Brennfleck

Spätburgunder Rose 5,50
trocken Weingut Brennfleck

Rotling 5,50
feinfruchtig Weingut Dr. Heigel

Cuvée Rot 6,00
Dornfelder und Spätburgunder
trocken Weingut Brennfleck

Sulzfelder Maustal 6,00
Domina, trocken, Weingut Brennfleck

Wasser

Gerolsteiner Sprudel ODER Naturell
0,5l 3,50

Durstlöscher

Orangen-, Zitronenlimonade, Cola oder Cola-Mix
0,5l 3,60

Säfte

Apfelsaftschorle 3,70
Rhabarber- / Quittenschorle 0,33l 3,70
Trauben- / Johannisbeer- / Kirschsafte 0,2l 3,00
als Schorle 0,4l 3,80

Grosch Biere

Prinz Albert Pils vom Fass
0,5l 3,60 ODER 0,3l 2,80

Fuhrmannstrunk vom Fass
0,5l 3,60 ODER 0,3l 2,80

Erntebier aus der Flasche
0,5l 3,60

Weissbier aus der Flasche
0,5l 4,00

Zwickel aus der Flasche
0,5l 3,60

Luthertrunk aus der Flasche
0,5l 4,00

Victoria Helles aus der Flasche
0,33l 2,80

Fuhrmannstrunk alkoholfrei – aus der Flasche
0,5l 3,60

Malztrunk –alkoholfrei - aus der Flasche
0,3l 2,60

... und hinterher Kaffee

Pott Kaffee 3,50

Pott Milchkaffee 3,20

Latte Macchiato 3,20 **Cappuccino** 3,00

Espresso 2,40

Wie wäre es mit einem Fränkischen Hausbrand...2cl

Schlehengeist, Mirabellenbrand, Wald-Himbeergeist 3,50
Williams Birne 3,50 oder Walberla 'Kräuter' 3,20
Haselnussgeist 3,80

...oder etwas Leckeres vom GROSCH Bier?

Bierbrand 3,50 Bockbierbrand 3,80
Katharina-von-Bora Bierelexier 3,20

Alle Gerichte auch zum Abholen

Bitte reservieren Sie vorab telefonisch
(09563-7500)
oder per E-Mail (info@der-grosch.de)

Bitte achten Sie dabei auf die geltenden
Kontaktbeschränkungen!