



Gastlichkeit seit 1425

GASTHOF • HOTEL • BRAUEREI

Oeslauer Str. 115 96472 Rödental
Tel. 09563/750-0 Fax 750-147



Liebe Gäste,

Sie haben einen Grund zu feiern?

Herzlichen Glückwunsch - dann sind Sie bei uns richtig!

Sie haben sich für ein gepflegtes Ambiente, aufmerksamen Service und frisch zubereitete Speisen in ausgezeichneter Qualität entschieden.

Lassen Sie sich vom Grosch-Team verwöhnen und genießen Sie Ihre Feier, egal, ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Betriebsfeier, Jubiläum oder oder oder...

Wir bieten den passenden Rahmen für Ihr Fest!

Für Feierlichkeiten von 2 bis 150 Personen sind Sie bei uns bestens aufgehoben!

Nicht nur bei der Beratung der Menüfolge und der begleitenden Getränke, sondern für alle Details, von der Dekoration bis zur Erstellung der Menükarten, freuen wir uns Ihre persönlichen Wünsche zu erfüllen.

Damit wir gemeinsam und in Ruhe Ihre Veranstaltung besprechen können, bitten wir Sie, mit Ihrer Gastgeberin Kerstin Pilarzyk, unter der Rufnummer 09563/750-0 einen Termin zu vereinbaren. Nur so können wir Ihnen zusichern, dass wir ausreichend Zeit haben, Ihren unvergesslichen Tag in unserem Hause mit Ihnen zu besprechen.

Mit -lichen Grüßen
Kerstin Pilarzyk & Ihr Grosch'n Team



Gastlichkeit seit 1425

GASTHOF • HOTEL • BRAUEREI

Oeslauer Str. 115 96472 Rödentel

Tel. 09563/750-0 Fax 750-147

Liebe Gäste,

anschließend noch einige Punkte zu Ihrer geplanten Veranstaltung.

In der Weihnachtszeit vom 21. November bis 06. Januar sind alle unsere Räume, stimmungsvoll - weihnachtlich dekoriert.

* Servietten, Tischkerzen und Blumenschmuck passen wir farblich Ihren Wünschen an.

* Wir bestellen gern für Sie die Blumendekoration für die Tische.

* Unsere hauseigenen Menükarten oder auch handgeschriebene Menütafeln, welche auch als Tischkarten verwendet werden können, stellen wir Ihnen zum Preis von 1,50 € pro Karte zur Verfügung.

* Kuchen und Torten bestellen wir gerne für Sie. Sie können auch Ihre eigenen Kuchen und Torten zu Ihrer Feier mitbringen. Wir berechnen Ihnen einen Gedeckpreis von 2,50 € pro Person.

* Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch aktuelle Menüs nach der Saison zusammen, bitte sprechen Sie uns an!

* Unser Gasthof hat täglich von 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr geöffnet.
-Warme Küche erhalten Sie von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr-
Gern können Sie bei uns auch länger feiern. Wir bitten jedoch um Ihr Verständnis, dass wir dann pro angefangene Stunde eine Servicepauschale von 80,- € berechnen.


* Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern

Ihr Team vom Grosch

Vorspeisen

Knackige Salate
- alle hausgemacht -

 Feldsalat an einer Preiselbeer-Vinaigrette
mit Walnüssen

 Linsensalat
mit Rote Bete-Orangen Carpaccio und marinierten Champignons

Carpaccio vom Rind
mit Feldsalat, Pinienkernen und gehobelten Hartkäse

Winterliche Blattsalate
an einem Balsamico-Dressing
mit gebratenem Zanderfilet **oder** gebratenen Garnelen **oder** glacierter Geflügelleber

Tatar vom hausgebeizten Lachs
an einem Salatbouquet und Baguette

| |
|--|
| <p>Vorneweg Fuhrmannskrustenbrot mit Leberwurst und Griebenschmalz</p> |
|--|

Fischgerichte

auch als Zwischengang möglich

Gebratenes Lachsforellenfilet
auf frischem Wirsing in Rahm mit Dampfkartoffeln

Gebackenes Rotbarschfilet
mit Sahnemeerrettich und Kartoffel-Gurkensalat

Pochiertes Kabeljaufilet
an einer leichten Kräuter-Senfsoße mit Dampfkartoffeln

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel und Gemüsestreifen

Rinderkraftbrühe
mit Bierflädle und Gemüsestreifen
oder mit Eierstich und Gemüsestreifen
oder mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

Kürbiscremesüppchen
mit Ingwer und Kürbiskernen

Maronencremesüppchen
mit Karottenstroh

Brokkolicremesüppchen
mit gebratener Garnele

Meerrettichcremesüppchen
mit gerösteten Brotwürfeln

Karotten-Orangecremesüppchen
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Fränkische Hauptgerichte

(Menüs ab 10 Personen)

Fränkischer Schweinebraten
an einer Dunkelbiersoße

Gefüllte Rinderroulade

Ochsenbrust mit Meerrettichsoße

Fränkischer Sauerbraten

Kalbsrahmbraten

Kalbshaxe in Rahm

Pfefferhaxe in Rahm

Ofenfrische Schweineschäufele
an einer Dunkelbiersoße

Wildgerichte

Wildgulasch

Hirschkalbsbraten an Wacholderrahm

Wildschweinbraten an Preiselbeerrahm

Rehkeulenbraten

Geflügelgerichte

Gänsebrust „Oma Lina Art“

Landente „Oma Lina Art“

Gerne servieren wir Ihnen zwei Hauptgerichte zur Wahl
auf einer Platte oder als Büffet!

Beilagen

zu jedem Menü servieren wir Ihnen insgesamt 3 Beilagen Ihrer Wahl

Hausgemachte Klöße, Serviettenkloß, gebackene Drillings-Kartoffeln
Spätzle, Kroketten, Kartoffelgratin oder Reis

Blaukraut, Karottengemüse, Rahmwirsing, Sauerkraut
frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt oder Preiselbeeren

Aus Pfanne & Grill

Schweinelendchen –rosa gebraten–
an einer leichten Kräuter-Senf-Soße mit winterlichem Gemüse und Spätzle

„Braumeistersteak“

Rumpsteak vom Grill mit Zwiebel-Specksoße mit Fuhrmannstrunk verfeinert,
dazu grüne Bohnen und gebackene Drillingskartoffeln

Kalbshüftsteak

in MadeirasöÙe mit Karottengemüse und Rösti

Hähnchenbrustfilet

mit frischen Steinchampignons in Rahm, dazu Kroketten

Süßes für Naschkatzen

Apfelküchle

in Zimtzucker gewendet, mit Vanille-Eiscreme und Sahnehaube

Nussknacker

Walnuss-Eiscreme und Schokoladen-Eiscreme
mit Sahnehaube und Eierlikör

Weißer Nougat - Eiscreme
auf winterlichen Waldbeeren

Vanille-Eiscreme

mit Sahnehaube und heißen Waldbeeren

Lebkuchen-Quarkcreme
mit Kirsch-Amarettosoße



Toffee-Eiscreme

auf Pflaumenkompott

Lauwarmes Schokoküchlein

mit flüssigem Kern und Vanille-Eiscreme

bis 19 Personen:

Winterlicher Grosch'n Dessertteller

Lassen Sie sich überraschen...

ab 20 Personen

stellen wir Ihnen ein *Dessertbuffet* mit *Käsebrett*,
nach Ihren Wünschen zusammen.



Gastlichkeit seit 1425

Winterliches Menü 1

ab 10 Personen pro Person 37,50€

Rinderkraftbrühe
mit Bierflädle, Grießklößchen und Gemüsestreifen

Knackige Salate
-alle hausgemacht-

Gänsebrust 'Oma Lina Art'
Fränkischer Sauerbraten
(Hauptgänge auf Platte angerichtet)
mit Blaukraut, hausgemachten Klößen und Serviettenkloß

Weißer Nougat - Eiscreme
auf winterlichen Waldbeeren

Winterliches Menü 2

ab 10 Personen pro Person 33,50 €

Kürbiscremesüppchen
mit Kürbiskernöl und Ingwer

Wildschweinbraten
mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Klößen

Lebkuchen-Quarkcreme
mit Kirsch-Amarettosoße



Gastlichkeit seit 1425

Fränkisches Wintermenü

ab 10 Personen pro Person 31,50€

Maronencremesüppchen
mit Karottenstroh

Schweineschäufele an einer Dunkelbiersoße
mit Sauerkraut und hausgemachten Klößen

Apfelküchle
mit Vanille-Eis und Sahnehaube

Vegetarisches-Menü

(auf Anfrage auch Vegan)

ab 10 Personen

Menü pro Person 38,50 Menü ohne Suppe pro Person 34,50€

Linsensalat
mit Rote Bete-Orangen Carpaccio und marinierten Champignons

Karotten-Orangencremesuppe
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gemüse-Curry
mit Kokosmilch, Chili und Ingwer verfeinert und im Reisrand serviert



TOFFEE-EISCREME
auf Pflaumenkompott



Gastlichkeit seit 1425

Hochzeitsbuffet

(ab 25 Personen)

Suppe wird serviert:

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich, Bierflädle, Grießklößchen
und Gemüstreifen

Knackige Salate -alle hausgemacht-

Schweinemedailleurs mit frischen Steinchampignons in Rahm
Gänsebrust 'Oma Lina Art'
gebratenes Lachsforellenfilet in Kräutersoße

Beilagen:

Rahmwirsing, Blaukraut, Spätzle,
hausgemachte Klöße und Reis

Hochzeit von weißen und braunen Mousse au chocolat
mit Waldbeersöße

pro Person 48,50 €



Gastlichkeit seit 1425

Grosch Buffet

(ab 20 Personen)

Graved Lachs aus der hauseigenen Weißbierbeize
geräuchertes Forellenfilet
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße
Matjesfilet ‚Hausfrauen Art‘
Brotauswahl und Butter

Knackige Salate -alle hausgemacht-
Kraut-, Karotten-, Tomaten-, Gurkensalat

Verschiedene Blattsalate
mit Essig-Öl Dressing und Sauerrahm-Dressing

Biergulasch mit Luthertrunk verfeinert
Schweineschäufele an einer Dunkelbiersoße
Kalbshaxe in Rahm

dazu Sauerkraut, Rahmwirsing, Serviettenkloß und hausgemachte Klöße

Rote Grütze mit flüssiger Vanillesahne
Hausgemachte Lebkuchen-Quarkcreme
Weißes Schokoladen-Mandel-Mousse

pro Person 43,50 €



Gastlichkeit seit 1425

Fränkisches Buffet

(ab 25 Personen)

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Graved Lachs aus der hauseigenen Weißbierbeize
und geräuchertes Forellenfilet
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße
Brotauswahl und Butter

Knackige Salate -alle hausgemacht-
Verschiedene Blattsalate
mit Essig-Öl Dressing und Sauerrahm-Dressing

„Vitello Tonnato“ *fränkisch interpretiert*
gekochte Rinderbrust mit Meerrettichcreme, Kapern und Feldsalat
Mariniertes Gemüse (Antipasti)

Biergulasch mit Luthertrunk verfeinert
Fränkischer Sauerbraten
Marinierte Hähnchenbrust mit Kuhkäse überbacken
dazu Blaukraut, geschwenktes Wintergemüse, Kroketten,
Serviettenkloß und hausgemachte Klöße

buntes Käsebrett mit Käse aus dem Coburger Land
Brotauswahl und Butter

Rote Grütze mit flüssiger Vanillesahne
Lebkuchen-Quarkcreme
Weißes Schokoladen-Mandel-Mousse

pro Person 49,50 €



Gastlichkeit seit 1425

Unser Bieriges Angebot für Gruppen ab 15 Personen

Eine Führung durch unsere kleine private Handwerksbrauerei
(Dauer ca.1 Stunde) mit anschließender Bierprobe

Unser „Grosch“ - Biermenü

Grosch'n 'Spund Gedeck'
Treberbrot und Fuhrmannskrustenbrot
mit Leberwurst und Griebenschmalz

Meerrettichcremesüppchen
mit gerösteten Brotwürfeln

Ofenfrische Schäufole an einer Dunkelbiersoße
mit Sauerkraut und hausgemachten Klößen

Malzbiercreme
mit Preiselbeersoße

pro Person 45,50 €

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Biermenü zusammen.
Fragen Sie uns!



Gastlichkeit seit 1425



dreamstime

Bier-Spezial'

ab 8 Personen

Eine Führung durch unsere kleine private Handwerksbrauerei
(Dauer ca.1 Stunde) mit anschließender Bierprobe

Grosch'n 'Spund Gedeck'
Treberbrot und Fuhrmannskrustenbrot
mit Leberwurst und Griebenschmalz

Pfefferhaxe in Rahmsoße
mit hausgemachten Klößen

oder

Fränkischer Schweinebraten an einer Dunkelbiersoße
mit hausgemachten Klößen

pro Person 29,50 €



... oder nur eine Brauereiführung?

Brauereiführung mit Bierprobe und unserem ‚Spundgedeck‘
pro Person 17,50 €



Gastlichkeit seit 1425

 *Bier-Spezial* 

ab 8 Personen pro Person 29,50 €

Eine Führung durch unsere kleine private Handwerksbrauerei
(Dauer ca.1 Stunde) mit anschließender Bierprobe

Grosch'n 'Spund Gedeck'
Treberbrot und Fuhrmannskrustenbrot
mit Leberwurst und Griebenschmalz

Pfefferhaxe in Rahmsoße
mit hausgemachten Klößen

oder

Fränkischer Schweinebraten an einer Dunkelbiersoße
mit hausgemachten Klößen

 *Brauerei-Schmaus* 

ab 8 Personen pro Person 29,50€

Eine Führung durch unsere kleine private Handwerksbrauerei
(Dauer ca.1 Stunde) mit anschließender Bierprobe

Regional-fränkisches
Brotzeitbrett

‘für ein zünftiges bieriges Miteinander’



... oder nur eine Brauereiführung?

Brauereiführung mit Bierprobe und unserem ‚Spundgedeck‘
pro Person 17,00



Gastlichkeit seit 1425

Buffetvorschläge zum selber zusammenstellen

(Preise auf Anfrage)

Vorspeisen

in kleinen Gläsern serviert:

Shrimps-Cocktail

Rote-Beete Matjessalat

Linsensalat mit gebratener Garnele

Carpaccio vom Rind

mit Feldsalat, Pinienkernen und Hartkäse

„Vitello Tonnato“ *fränkisch interpretiert*

gekochte Rinderbrust mit Meerrettichcreme, Kapern und Feldsalat

mariniertes Gemüse (Anti-Pasti)

Rosa gebratene Entenbrust

auf Waldorfsalat und Soße Cumberland

Hauptgänge

Roastbeef im Ganzen gebraten

Schweinelendchen im Blätterteig

Hähnchenbrust überbacken mit Tomaten und Mozzarella, an einer Basilikumsoße

Geschnetzeltes mit Waldpilzen

vom Schwein/Geflügel/Kalb

Fisch-Reis-Pfanne aus Franken und der Welt

Gemüse-Curry Pfanne

Vegane Gemüsebolognese

Weißweine



Silvaner trocken ltr. 27,50
Weingut Brennfleck

Bacchus halbtrocken ltr. 27,50
Weingut Brennfleck

Sulzfelder Maustal 0,75l 23,50
Riesling, trocken Weingut Brennfleck

Grauburgunder, trocken 0,75l 25,50
Weingut Brennfleck



Rosè & Rotling

Rotling feinfruchtig 0,75l 21,50
Weingut Dr. Heigel

Spätburgunder Rosè trocken 0,75l 23,50
Weingut Brennfleck

Rotweine



Sulzfelder Maustal 0,75l 25,50
Domina, trocken
Weingut Brennfleck

Cuvée Rot 0,75l 23,50
Dornfelder und Domina, QbA. trocken
Weingut Brennfleck



Gastlichkeit seit 1425

Oder eine Weihnachtsfeier zum „Festpreis“?

„Bier-Spezial“ inklusive Getränke von 18.00 bis 24.00Uhr
(Biere aus eigener Brauerei, offene Weine und alkoholfrei Getränke)

Eine Führung durch unsere private Handwerksbrauerei
(Dauer ca. 1 Stunde) mit anschließender Bierprobe

„Spundgedeck“

Leberwurst und Griebenschmalz mit Fuhrmannskruste und Treberbrot

Pfefferhaxe in Rahmsoße
mit hausgemachten Klößen

oder

Fränkischer Schweinebraten an einer Dunkelbiersoße
mit hausgemachten Klößen

zum Festpreis von 49,50 € pro Person



„Weihnachts-Paket“ inklusive Getränke von 18.00 bis 24.00Uhr
(Biere aus eigener Brauerei, offene Weine und alkoholfreie Getränke)

Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen, Bierflädle und Gemüsestreifen

Knackige Salate

Gänsebrüstchen „Oma Lina Art“

Fränkischer Sauerbraten

(Hauptgänge auf Platten angerichtet)

dazu Blaukraut und haugemachte Klöße

Zimt-Eiscreme

auf beschwipsten Waldbeeren

zum Festpreis von 53,50 € pro Person