



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 Rödental

Tel. 09563/750-0 Fax 750-147

Liebe Gäste,

anschließend noch einige Punkte zu Ihrer geplanten Veranstaltung.

* 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!

* Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern

Ihr Team vom Grosch

Vorspeisen

Knackige Salate
- alle hausgemacht -



Linsensalat

mit Carpaccio von Roter Bete und marinierten Champignons

„Vitello Tonnato“ *fränkisch interpretiert*
gekochte Rinderbrust mit Meerrettichcreme, Kapern und Feldsalat

Carpaccio vom Rind
mit Feldsalat, Pinienkernen und gehobelten Hartkäse

Variation von Blattsalaten
an einem Balsamico-Dressing
mit gebratenem Zanderfilet **oder** gebratenen Garnelen

Tatar von hausgebeizter Lachsforelle
an einem Salatbouquet und Baguette

Vorneweg
Fuhrmannskrustenbrot
mit Leberwurst und Griebenschmalz

Fischgerichte

auch als Zwischengang möglich

Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Kräutersoße, geschwenktem Gemüse und Reis

Gebratenes Zanderfilet
in einer Kartoffelkruste auf leichtem Meerrettichschaum

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Gemüsestreifen

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

Tomatencremesüppchen
mit Croutons

Süßkartoffelcremesüppchen
mit Knoblauchcroutons

Meerrettichcremesüppchen
mit gerösteten Brotwürfeln

Karotten-Orangencremesüppchen
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Spargelcremesüppchen
mit Spargelstücken und Sahnehaube
(von Mitte April bis Mitte Juni)

Fränkische Hauptgerichte

(Menüs ab 10 Personen)

Fränkischer Schweinebraten
an einer Dunkelbiersoße

Gefüllte Rinderroulade

Ochsenbrust mit Meerrettichsoße

Fränkischer Sauerbraten

Kalbsrahmbraten

Pfefferhaxe in Rahm

Ofenfrische Schweineschäufele
an einer Dunkelbiersoße

Wildgerichte

Hirschkalbsbraten an Wacholderrahm

Wildschweinbraten an Wacholderrahm

Rehkeulenbraten in Preiselbeerrahm

Geflügelgerichte

Gänsebrust „Oma Lina Art“

¼ Landente „Oma Lina Art“

Putenrahmbraten

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

Spätzle, Kroketten, Kartoffelgratin oder Reis

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

Aus Pfanne & Grill

Schweinelendchen –rosa gebraten-
mit pikantem Paprikagemüse und Pastinaken-Kartoffelpüree

„Braumeistersteak“

Rumpsteak vom Grill mit Zwiebel-Specksauce mit Fuhrmannstrunk verfeinert,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelkroketten

Kalbshüftsteak

in Madeirasoße mit Karottengemüse und Rösti

Hähnchenbrustfilet

mit frischen Steinchampignons in Rahm, dazu Spätzle

Süßes für Naschkatzen

Hausgemachtes Joghurtmousse
mit Waldbeersoße

Rote Grütze
mit flüssiger Vanillesahne

Apfelküchle
in Zimtzucker gewendet, mit Vanille-Eiscreme und Sahnehaube

Nussknacker
Walnuss-Eiscreme und Schokoladen-Eiscreme
mit Sahnehaube und Eierlikör

 Toffee-Eiscreme
auf Heidelbeerkompott

Vanilleeiscreme
mit heißen Himbeeren und Sahnehaube

Hochzeit von weißem und braunem Mousse au chocolat
mit Fruchtmark

Lauwarmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern und Vanille-Eiscreme

Hausgemachtes Tiramisu

Malzbiercreme
mit Himbeersoße

Frische Erdbeeren
–nach Saison–
von April bis Juli

bis 19 Personen:

Grosch'n Dessertteller
-Nach Ihren Wünschen-

ab 20 Personen

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



Gastlichkeit seit 1425

Grosch-Menü

pro Person 39,50€

Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen, Bierflädle und Gemüsestreifen

Knackige Salate
-alle hausgemacht-

Gänsebrust 'Oma Lina Art'
Fränkischer Sauerbraten
(Hauptgänge auf Platte angerichtet)

mit Blaukraut, hausgemachten Klößen und Serviettenkloß

„Grosch Liebe“
Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren und Sahne



Gastlichkeit seit 1425

Fränkisches Menü

pro Person 38,50€

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel und Gemüsestreifen

Knackige Salate

Wildschweinbraten in Wacholderrahm
Gefüllte Rinderroulade

(Hauptgänge auf Platte angerichtet)

mit Speckrosenkohl, hausgemachten Klößen und Serviettenkloß

Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet
mit Vanilleeis und Sahne



Gastlichkeit seit 1425

Spargelmenü

Preis nach Saison
(von April bis Mitte Juni)

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen und Sahnehaube

Fränkischer Spargel
mit Schnitzelchen und Grillschinken (auf Platten serviert)
dazu Sauce Hollandaise, Butter und neue Kartoffeln

Frische Erdbeeren
dazu Vanilleiscreme und Sahnehaube

Veganes-Menü

pro Person 37,50€

Linsensalat
mit Rote Bete Carpaccio und marinierten Champignons

Süßkartoffelcremesuppe
mit Knoblauchcroutons

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

Toffee-Eiscreme
auf Heidelbeerkompott



Gastlichkeit seit 1425

Hochzeitsbuffet

(ab 25 Personen)

Suppe wird serviert:

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich, Bierflädle, Grießklößchen
und Gemüsestreifen

Knackige Salate -alle hausgemacht-

Schweinemedallions 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 vom Rind mit Luthertrunk verfeinert
Schweineschäufele an einer Dunkelbiersoße
Gemüsecurry mit Kokosmilch, Ingwer & Chili verfeinert
dazu Sauerkraut, Rahmwirsing, Serviettenkloß, hausgemachte Klöße und Reis

Rote Grütze mit flüssiger Vanillesahne
Joghurtmousse mit Himbeersoße
Hausgemachte Malzbiercreme

pro Person 44,50 €



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 vom Schwein mit Luthertrunk verfeinert
Fränkischer Sauerbraten
Marinierte Hähnchenbrust mit Kuhkäse überbacken
dazu Blaukraut, geschwenktes Marktgemüse, Kroketten,
Serviettenkloß und hausgemachte Klöße

buntes Käsebrett mit Käse aus dem Coburger Land
Brotauswahl und Butter

Rote Grütze mit flüssiger Vanillesahne
Mousse au chocolat
Bayrisch Creme

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'
Fuhrmannskrustenbrot
mit Leberwurst und Griebenschmalz

Meerrettichcremesüppchen
mit gerösteten Brotwürfeln

Ofenfrische Schäufole an einer Dunkelbiersoße
mit Sauerkraut und hausgemachten Klößen

Malzbiercreme
mit Himbeersoße

pro Person 48,50 €

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



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'
Fuhrmannskrustenbrot
mit Leberwurst und Griebenschmalz

Pfefferhaxe in Rahmsoße
mit hausgemachten Klößen

oder

Fränkischer Schweinebraten an einer Dunkelbiersoße
mit hausgemachten Klößen

NEU ab April!

 *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
Brotzeit-Brett

‘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

Fingerfood zum Apero

(Preise auf Anfrage)

In kleinen Schalen serviert:

Shrimps-Cocktail
mit Brotchip

Hausgebeizter Lachs
mit Weißbrotchip und Honig-Senf-Dilldip

 Linsensalat
mit gebratenem Champignon

Gerstensalat mit Paprika und Gurke
dazu Hirtenkäse

 „Anti-Pasti“
mariniertes Gemüse

Hackfleischklößchen
mit Kartoffelsalat

Coburger Bratwürstchen
auf Sauerkraut

„Vitello Tonnato“ *fränkisch interpretiert*
gekochte Rinderbrust mit Meerrettichcreme,

Rosa gebratenes Roastbeef
auf Waldorfsalat

Herzhafte Blätterteigteilchen

Aperitiv

Unser Bier-Apero

Aperol mit Prinz Albert Pils aufgegossen
0,1l 4,50

„Alkoholfreier Bierhugo“

Holundersirup mit alkoholfreiem Fuhrmannstrunk
aufgegossen
im Sektglas 0,1l 3,80

Unser Grosch-Apero

Fränkischer Zwetschgenbrandy mit Sekt aufgegossen
0,1l 5,00

Sekt „Hausmarke“ trocken

0,1l 4,40 0,75l 26,50

„Aperol Spritz“

Prosecco, Aperol, Mineralwasser 0,2l 7,00

„Hugo“

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser
0,2l 6,50

Campari Bitter 4cl 4,50

mit Soda 5,50 mit Orangensaft 6,00

Alkoholfreier Cocktail

Verschiedene Fruchtsäfte, Bitter Lemon 0,2l 4,50

Wasser

Gerolsteiner Sprudel

0,5l 4,20

Gerolsteiner medium

-leichte Kohlensäure-
0,75l 5,50

Gerolsteiner Naturell

-ohne Kohlensäure-
0,5l 4,20



Weißweine

Silvaner trocken ltr. 29,50
Weingut Brennleck

Bacchus halbtrocken ltr. 29,50
Weingut Brennleck

Sulzfelder Maustal 0,75l 26,50
Riesling, trocken Weingut Brennleck

Grauburgunder, trocken 0,75l 28,50
Weingut Brennleck



Rosè & Rotling

Rotling feinfruchtig 0,75l 24,50
Weingut Dr. Heigel

Spätburgunder Rosé trocken 0,75l 26,50
Weingut Brennleck



Rotweine

Sulzfelder Maustal 0,75l 28,50
Domina, trocken
Weingut Brennleck

Cuvée Rot 0,75l 24,50
Dornfelder und Domina, QbA. trocken
Weingut Brennleck