



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

## Vorneweg

Landbrot mit Leberwurst und Kräuter-Dip

Knackige Salate  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen



## Linsensalat

mit Carpaccio von Roter Bete und marinierten Champignons

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

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

Tatar von hausgebeizter Lachsforelle  
an einem Salatbouquet und Baguette

# 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

Apfelküchle

in Zimtzucker gewendet, mit Vanille-Eiscreme und Sahnehaube

Lauwarmes Schokoküchlein

mit flüssigem Kern und Vanille-Eiscreme

Nussknacker

Walnuss-Eiscreme und Schokoladen-Eiscreme  
mit Sahnehaube und Eierlikör

GroschLiebe

Vanille-Eiscreme mit Sahnehaube und heißen Himbeeren



Toffee-Eiscreme  
auf Rotwein-Pflaumen

Hochzeit von weißem und braunem Mousse au chocolat  
mit Fruchtmark

Bayrisch Creme

mit Heidelbeersöße

Hausgemachtes Joghurtmousse

mit Waldbeersöße

Malzbiercreme

mit Himbeersöße

**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 43,50€

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 39,50€

Rinderkraftbrühe  
mit Leberknödel und Gemüsestreifen

\*\*\*

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 Vanilleeiscreme und Sahnehaube

## Veganes-Menü

pro Person 41,50€

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

## Lina Grosch Buffet

(ab 20 Personen)

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

Verschiedene Blattsalate  
mit Balsamico-Dressing und Sauerrahm-Dressing  
und Toppings

\*\*\*

Fränkischer Sauerbraten  
Ofenfrisches Schäufele an einer Dunkelbiersoße  
Gemüsecurry mit Kokosmilch, Ingwer und Chili verfeinert

### **Beilagen:**

Blaukraut, Sauerkraut, Serviettenkloß,  
hausgemachte Klöße und Reis

\*\*\*

Bayrisch Creme  
Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person 34,50 €



Gastlichkeit seit 1425

## Hugo-Grosch Buffet

(ab 20 Personen)

Geräuchertes Forellenfilet dazu Sahnemeerrettich  
Matjesfilet ‚Hausfrauen Art‘  
Brotauswahl und Butter

\*\*\*

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

Verschiedene Blattsalate  
mit Essig-Öl Dressing und Sauerrahm-Dressing

\*\*\*

Hähnchenbrustfilet mit frischen Steinchampignons in Rahm  
Schweineschäufele an einer Dunkelbiersoße  
Gemüsecurry mit Kokosmilch, Ingwer & Chili verfeinert  
dazu Sauerkraut, Spätzle, hausgemachte Klöße und Reis

\*\*\*

Rote Grütze mit flüssiger Vanillesahne  
Bayrisch Creme

pro Person 44,50 €



Gastlichkeit seit 1425

## Hochzeitsbuffet

(ab 25 Personen)

### **Suppe wird serviert:**

Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich, Bierflädle, Grießklößchen  
und Gemüstreifen

\*\*\*

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 52,50 €



Gastlichkeit seit 1425

## Fränkisches Buffet

(ab 25 Personen)

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Mariniertes Gemüse (Antipasti)

\*\*\*

Landente  
Fränkischer Sauerbraten  
Gemüsecurry mit Kokosmilch, Ingwer & Chili verfeinert  
dazu Blaukraut, Rahmwirsing,  
Reis, Serviettenkloß und hausgemachte Klöße

\*\*\*

buntes Käsebrett mit Käse aus dem Coburger Land  
Brotauswahl und Butter

\*\*\*

Mousse au chocolat  
Joghurtmousse mit Himbeersoße

pro Person 54,50 €



Gastlichkeit seit 1425

## Unser Bieriges Angebot für Gruppen ab 15 Personen

Eine Führung durch unsere historische Brauerei  
und erstem Durstlöscher mit unserm Victoria Hell 0,33  
(Dauer ca.1 Stunde) mit anschließender Bierprobe

### *Unser „Grosch“ - Biermenü*

Grosch'n 'Spund Gedeck'  
Landbrot mit Leberwurst und Kräuter-Dip

\*\*\*

Meerrettichcremesüppchen  
mit gerösteten Brotwürfeln

\*\*\*

Ofenfrische Schäufole an einer Dunkelbiersoße  
mit Sauerkraut und hausgemachten Klößen

\*\*\*

Malzbiercreme mit Himbeersoße

pro Person 49,50 €

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Biermenü zusammen und  
bieten auch gerne eine Vegetarische Variante je nach Saison an.  
Fragen Sie uns!



Gastlichkeit seit 1425

 Historische Brauereiführung 

Eine Führung durch unsere historische Brauerei  
und erstem Durstlöcher mit unserm Victoria Hell 0,33  
(Dauer ca.1 Stunde) mit anschließender Bierprobe

**ab 8 Personen pro Person € 18,50 (ohne Essen)**

Anschließend essen Sie nach Karte

ODER

wählen zwischen unseren beiden unten genannten „zünftigen“ Menüs:

**ab 8 Personen pro Person € 32,50 inkl. Brauereiführung & Menü**



Bier-Spezial'

Grosch'n 'Spund Gedeck'  
Landbrot mit Leberwurst und Kräuter-Dip

\*\*\*

Pfefferhaxe in Rahmsoße  
mit hausgemachten Klößen

oder

Fränkischer Schweinebraten an einer Dunkelbiersoße  
mit hausgemachten Klößen

-wechselnde vegetarisch-/vegane Alternativen-

Brauerei-Schmaus'

Regional-fränkisches  
Brotzeitbrett  
'für ein zünftiges bieriges Miteinander'

Die Gruppe sollte sich gemeinsam für eine der oben genannten Varianten entscheiden!



Gastlichkeit seit 1425



(Dauer ca. 1,5 Stunde)

Führung durch unsere neue Braumanufaktur  
dazu ein gezwickeltes Bier und Brezen  
+ kleine Rundgang durch unsere historische Brauerei  
mit anschließender Bierprobe

**ab 8 Personen pro Person € 23,50** (ohne Essen)

Anschließend essen Sie nach Karte

ODER

wählen zwischen unseren beiden unten genannten „zünftigen“ Menüs:

**ab 8 Personen pro Person € 37,50 inkl. Brauereiführung & Menü**



### *Bier-Spezial'*

Grosch'n 'Spund Gedeck'  
Landbrot mit Leberwurst und Kräuter-Dip

\*\*\*

Pfefferhaxe in Rahmsoße  
mit hausgemachten Klößen

oder

Fränkischer Schweinebraten an einer Dunkelbiersoße  
mit hausgemachten Klößen

-wechselnde vegetarisch-/vegane Alternativen-

### *Brauerei-Schmaus'*

Regional-fränkisches Brotzeitbrett  
'für ein zünftiges bieriges Miteinander'

Die Gruppe sollte sich gemeinsam für eine der oben genannten Varianten entscheiden!





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 4,00

### **Unser Grosch-Apero**

Fränkischer Zwetschgenbrandy mit Sekt aufgegossen  
0,1l 5,50

### **Sekt „Hausmarke“ trocken**

0,1l 4,50      0,75l 28,50

### **„Aperol Spritz“**

Prosecco, Aperol, Mineralwasser 0,2l 7,50

### **„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 4,50

### **Gerolsteiner medium**

-leichte Kohlensäure-  
0,75l 6,00

### **Gerolsteiner Naturell**

-ohne Kohlensäure-  
0,5l 4,50

## Weißweine



Silvaner trocken ltr. 31,50  
Weingut Brennfleck

Bacchus halbtrocken ltr. 31,50  
Weingut Brennfleck

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

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

## Rosè & Rotling



Rotling feinfruchtig 0,75l 26,50  
Weingut Dr. Heigel

Spätburgunder Rosè trocken 0,75l 28,50  
Weingut Brennfleck

## Rotweine



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

Cuvée Rot 0,75l 26,50  
Dornfelder und Domina, QbA. trocken  
Weingut Brennfleck