

# Die Grosch-Familie freut sich, auf Ihren Besuch!!!



Private  
Braugasthöfe & Hotels



Gastlichkeit seit 1425



**Das Beste aus unserer Region**

## Vorneweg

...dazu unseren Bier-Apero

Leberknödelsuppe 6,50

Gemüwestreifen

*liverdumpling soup/vegetable strip*



Süßkartoffelsuppe 7,70

Knoblauch-Croutons / Kokosmilch

*Sweet potato soup I Garlic croutons I coconut milk*



Knackige Salate 4,90

Hausgemacht

geröstete Sonnenblumenkerne

*Homemade salad*



Feldsalat Oma Lina 7,90

Preiselbeer Dressing / Walnusskerne

*Corn salad/Cranberry Dressing / Walnut Kernels*



Knoblauchbrot 3,50

hausgemachte Knoblauchbutter

*garlic bread*

## Fränkische Brotzeiten

...dazu empfehlen wir unser Prinz Albert Pils

Brauers-Wurstsalat 11,70

Zwiebeln / Gewürzgurke / Butter /

Landbrot

*franconian sausage salad I onions I cucumber I  
country bread I butter*

Hausgerupfter Camembert 9,50

Paprika / Zwiebeln / Bier /

Butter / Landbrot

*Homemade Camembert/ paprika/ onions/  
Butter/ beer/ country bread*



## und Vegetarisch

dazu empfehlen wir unseren Bio Luthertrunk

Groschsalat 13,50

Pflücksalat/Parmesan-Bierdressing/

Knoblauch-Croutons

*picking salad/parmesan beer dressing/*

*/Garlic Croutons*



Nudelpfanne 13,95

Tomaten-Basilikum-Pesto /

frischer Rucola

*Pasta I Tomato Basil Pesto I fresh arugula*



Knusprig

gebackene Klöße 13,10

frische Egerlinge in Rahm

*baked dumplings I fresh mushrooms in cream*



Kichererbsen Curry 14,40

Spinat / Blumenkohl / Kokosmilch

*Chickpea Curry I Spinach I Cauliflower I Coconut Milk*

## Fränkische Braten

...dazu unseren alkoholfreien Fuhrmannstrunk

Fränkischer Sauerbraten 17,90

Rotkohl / hausgemachte Klöße

*Franconian marinated beef I homemade potato dumplings  
I red cabbage*

Gefüllte Rinderroulade 17,90

Gewürzgurke / Senf / Zwiebeln

/Speck/ Rotkohl /

hausgemachte Klöße

*filled beef/ potato dumplings/ red cabbage*

Fränkischer

Schweinebraten 16,65

Dunkelbiersoße/ Sauerkraut/

hausgemachte Klöße

*Pork roast/ darkbeersauce/, homemade potato dumplings/  
sauerkraut*

## Typisch Grosch

*...dazu empfehlen wir unseren Fuhrmannstrunk*

### Graved Lachs 13,50

Weißbierbeize/ Kartoffeldätsch/  
Senf-Honig-Dill-Dip/ Salatbouquet  
*marinated salmon /potato fritters/  
mustard-honey-dill-sauce*

### Groschsalat 18,50

Pflücksalat / Parmesan-Bierdressing  
gebratene Hähnchenbrust /  
Knoblauch-Croutons  
*picking salad/parmesan beer dressing/  
fried chicken breast/Garlic Croutons*

### Grosch'n Bierleberle 18,50

Geflügelleber / geröstete Zwiebeln /  
Bier-Specksoße / Bratkartoffeln  
*'Grosch 'n Beer-liver' /chicken liver/spicy beer sauce/  
fried onions/ roasted potatoes*

### „Bierbrauersteak“ 19,40

Schweinerückensteak /  
geröstete Zwiebeln / Spiegelei /  
Drillings-Kartoffeln“  
*'Brewer steak' steak of pork,roast onions,fried egg/  
potatoes/*

### „Braumeistersteak“ 26,80

Rumpsteak / Zwiebel-Specksauce /  
Bohnen / Krokette  
*rumpsteak /Onion-bacon sauce / Fuhrmannstrunk/  
beans/  
rosemary potatoes*

### Schweineschnitzel 16,20

Pommes Frites  
*Escalop of pork I French frie*

### Cordon Bleu 19,40

Schweineschnitzel / Schinken I

Käse Sauce Hollandaise / Pommes Frites  
*Escalop of pork/ ham/ cheese/ Hollandaise/ French fries*

### Grosch-Lendchenpfanne 23,00

Schweinemedallions /  
Luthersenfsoße / Brokkoli /  
Bratkartoffeln  
*Pork Medallions I Luther Mustard Sauce I Broccoli I  
Fried Potatoes*

## Fischgerichte

*dazu empfehlen wir unser naturtrübes  
Zwicklbier*

### Pflücksalat mit Garnelen 14,30

Pflücksalat/Limetten-Honig-  
Vinaigrette/gebackene Garnelen im  
Bierteig /Wasabi-Mayonnaise  
*Lettuce/lime honey vinaigrette/baked prawns/wasabi  
mayonnaise*

### Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Apfel / Zwiebel / Sauerrahm /  
Kartoffeln  
*white herring „housewife`s style“ apple/, onion/ potato  
2 Filet 13,10*

### Gebratenes Lachsforellenfilet 25,70

-Fischzucht Seidmannsdorf-  
Bandnudeln / Weißweinsauce /  
Brokkoli  
*Fried salmon trout fillet/Tagliatelle / White Wine Sauce /  
Broccoli*

### Fish and chips 20,80

Gebackener Kabeljau /  
gepickelte Zwiebeln / Pommes  
frites/ Malz-Mayonnaise  
*Baked cod / pickled onions / french fries / malt mayonnaise*

### Wolfsbarschfilet 23,20

hausgemachter Rösti / Lauch-  
Speckgemüse in Rahm  
*Sea bass fillet/homemade hash browns / leek-bacon vegetables  
in cream*