VORNEWEG

dazu empfehlen wir unseren
Haus Apero -Zwetschgenbrandy mit Sekt aufgegossen-

Leberknödelsuppe 7,50
Gemüsestreifen
liverdumpling soup I vegetable strips

Vegan **Kürbiscremesuppe** 8,50
Kokosmilch I geröstete Kürbiskerne
pumpkin cream soup I pumpkin seeds

Vegan **Feldsalat** 8,50
Preiselbeer Dressing I Walnusskerne
lamb's lettuce I cranberry dressing I walnut kernels

Knackige Salate 5,50
Hausgemacht I geröstete Sonnenblumenkerne
homemade salad I roasted sunflower seeds

Knoblauchbrot 4,50
hausgemachte Knoblauchbutter
garlic bread

Graved Lachs 15,50
Weißbierbeize I Kartoffeldätsch I Senf-Honig-Dill-Dip I Salatbouquet
marinated salmon I potato fritters I mustard-honey-dill-sauce

Freitag 30. Oktober 2026

Lutherabend 38,50
Taucht ein in die Welt Martin Luthers und lasst euch von einem fantastischen 3-Gänge-Menü verzaubern.

VEGETARISCH & VEGAN

dazu empfehlen wir unser **Victoria Helles**

Groschsalat 14,50
Pflücksalat I Tomaten I Gurken I Parmesan-Bierdressing I Knoblauch Croutons
picking salad I cherry tomatoes I cucumber I parmesan beer dressing I garlic Croutons
mit Hähnchenbrust 21,00
chicken breast

Knusprig gebackene Klöße 14,90 (12,90)
frische Egerlinge in Rahm
fried dumplings I fresh mashrooms in cream

Vegan **Nudelpfanne** 16,00 (14,00)
Kürbiscremesoße I Kirschtomaten I Salbei
pasta I Cream of pumpkin sauce I cherry tomatoes I sage

Vegan **Linsen Curry** 16,50 (14,50)
Kokosmilch I Ingwer I Chili I gebackener Blumenkohl
lentil curry I coconut milk I ginger I chili I baked cauliflower

Hausgerupfter Camembert 11,50
Paprika I Zwiebeln I Butter I Landbrot
homemade camembert I paprika I onions I Butter I country bread

Freitags-Aktion im November

½ Karpfen gebacken 23,00
Sahnemeerrettich Kartoffelsalat

Und dazu eine von unseren
Grosch Bierspezialitäten 0,3l

HANDGEMACHT & BIERIG

und dazu unseren **Bio Luthertrunk**

Brauers Wurstsalat 13,00
Zwiebeln I Gewürzgurke I Butter I Landbrot
franconian sausage salad I onions I cucumber I country bread I butter

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 15,50 (13,50)
Apfel I Zwiebel I Sauerrahm I Kartoffeln
white herring, housewife´s style apple I onion I potato

Fränkische Sülze 14,50 (12,50)
Essig-Öl Tunke I Zwiebeln I Bratkartoffeln
franconian Pork in aspic I onions I Vinaigrette I fried potatoes

Grosch´n Bierleberle 20,50 (18,50)
Geflügelleber I geröstete Zwiebeln I Bier-Speck-Soße I Bratkartoffeln
grosch´n beer liver I chicken liver I spicy beer sauce I fried onions I roasted potatoes

Bierbrauersteak 21,50
Schweinerückensteak I geröstete Zwiebeln I
Spiegelei I Drillingskartoffeln
brewer steak of pork I roast onions I fried egg I potatoes

Braumeistersteak 29,80
Rumpsteak I Zwiebel-Bier-Specksoße I Bohnen I Kroketten
rumpsteak I onion-bacon sauce I beans I potato croquettes

Fasanenbrust 29,50
geschmorter Spitzkohl I Kürbisgnocchi I Preiselbeersoße
pheasant breast I braised pointed cabbage I pumpkin gnocchi I cranberry sauce

Wildbratwürste 19,50 (17,50)
Rahmwirsing I Dampfkartoffeln
wild sausages I creamed savoy cabbage I steamed potatoes

Denken Sie jetzt schon an Weihnachten

Reservieren Sie Ihren Lieblingsplatz für sich, Ihre Familie, Freunde und Kollegen bei uns im Grosch

TYPISCH GROSCH

dazu empfehlen wir unseren **Fuhrmannstrunk** mit & ohne Alkohol

Fränkischer Sauerbraten 19,50 (17,50)
Blaukraut I hausgemachte Klöße
franconian marinated beef I homemade potato dumplings I red cabbage

Gefüllte Rinderroulade 19,90
Speck I Senf I Zwiebeln I Gewürzgurke I Blaukraut I hausgemachte Klöße
filled beef I bacon I mustard I onions I gherkin I homemade potato dumplings I red cabbage

Fränkischer Schweinebraten 18,50 (16,50)
Dunkelbiersoße I Sauerkraut I hausgemachte Klöße
pork roast I darkbeersauce I sauerkraut I homemade potato dumplings

Hirschkalbsbraten 24,50 (22,50)
Preiselbeer-Birne I Blaukraut I hausgemachte Klöße
roast venison veal I Cranberry pear I red cabbage I homemade dumplings

Wildschweinbraten 23,50 (21,50)
Wacholderrahm I Preiselbeeren I Blaukraut I hausgemachte Klöße
roast wild boar I Juniper cream I cranberries I red cabbage I homemade dumplings

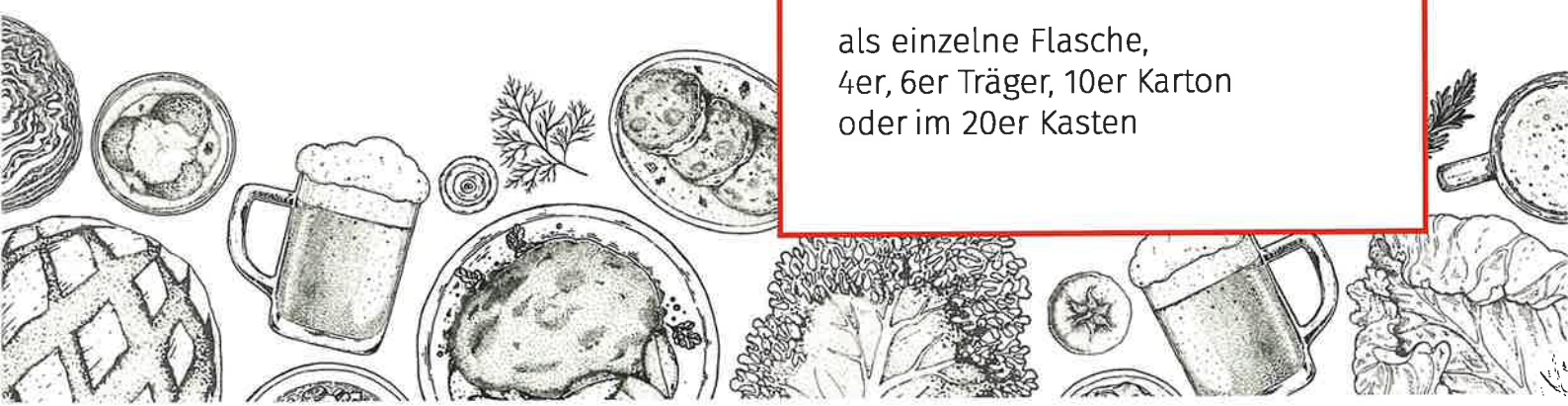
Schweineschnitzel 18,00 (16,00)
Pommes Frites
escalope of pork I French fries

Cordon Bleu 21,50
Schweineschnitzel I Schinken I Käse I Sauce Hollandaise I Pommes Frites
escalop of pork I Ham I chees I hollandaise I french fries

Gebratenes Lachsforellenfilet 28,50
-Fischzucht Seidmannsdorf- Rahmwirsing I Dampfkartoffeln
fried salmon trout fillet I ceamed savoy cabbage I steamed potatoes

Unsere Groschbiere
Gekühlt und Mitnahmebereit

als einzelne Flasche,
4er, 6er Träger, 10er Karton
oder im 20er Kasten



SÜSSES & KAFFEE

dazu empfehlen wir unser leckeres **Bockbier**

Affogato 5,50
Vanille-Eiscreme I doppelter Espresso
affogato I vanilla ice cream I double espresso

GroschLiebe 8,50 (7,50)
Vanille-Eiscreme I heiße Himbeeren I Sahne
vanilla ice cream I hot raspberries I whipped cream

Nougat Mousse 8,50
Kirschragout
nougat Mousse I cherry ragout

Toffee Eiscreme 8,50 (7,50)
Rotweinzwetschgen
toffee Ice cream plums in red wine

Lauwarmes Schokoküchlein 8,50
Flüssiger Kern I Vanille-Eiscreme
lukewarm chocolate cake I liquid core I vanilla ice cream

Apfelküchle 8,50 (7,50)
Zimt-Zucker I Vanille-Eiscreme I Sahne
apple fritters I vanilla ice cream I whipped cream

Und hinterher noch...

ein Kaffee, Espresso, Cappuccino
und ein fränkisches Schnäpschen

Williams Birne, Schlehengeist,
unsere Bierbrände und vieles mehr...