

Willkommen in unserem



Lieber Gast,

Danke, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken.

Wir wollen mit frischen, lokalen und regionalen Produkten, die auf möglichst kurzen Wegen zu uns gelangen, Ihren Gaumen erfreuen.

Genießen Sie fränkische Küche, aber auch ausgefallene Spezialitäten in unserem rustikalen Ambiente.

Unsere Speisen werden ausschließlich frisch und ohne Geschmacksverstärker zubereitet. Daher kann manchmal auch eine kleine Wartezeit entstehen.

Selbstverständlich stehen wir auch außerhalb unserer üblichen Geschäftszeiten für Ihre Feierlichkeiten gerne zur Verfügung.

Ob Brunch, Buffet oder Menü – wir richten es gerne für Sie.

Für Ihre Familienfeiern, Vereinstreffen, Geschäftsessen oder Weihnachtsfeiern steht Ihnen neben unserem schönen Bauernzimmer für ca. 22 Personen auch unser Saal mit max. 60 Personen zur Verfügung. Auch bei Ihnen zu Hause betreuen wir gerne von der Planung bis zur Bedienung Ihre persönlichen Feste.

Gerne bereiten wir, auf Vorbestellung, ganze Spanferkel, Fische oder auch Lämmer für Sie zu.

Bei uns gibt es keine Senioren- oder Kinderportionen, sondern alle warmen Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

Unsere Öffnungszeiten (Warme Küche bis 22.00 Uhr):

*Montag bis Samstag:
17:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Sonntag und Feiertag:
ab 11:00 durchgehend bis 21:00*

Besuchen Sie uns auch unter: www.grimmguetlein.de

Wir nehmen gerne auch Ihre EC-Karten an!

Suppen und Vorspeise

Tagesuppe

*Fränkische Meerrettichsuppe
mit Räucherlachsstreifen und Weißbrot*

*Räucherlachs-Tatar
mit Backern und hausgem. Sahnemeerrettich*

Salate (Dressing ausschließlich hausgemacht)

*Grimmgütlein Salat
Bunter Salat der Saison mit gegrillten Garnelen*

*Gutsherrn Salat
Bunter Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen*

Gesunde Speisen (Vegetarisch)

*Gemüse-Backers
mit Salatbouquet*

*Gemüseplatte
mit Ei und Sauce Hollandaise*

*Backers
mit Apfelmus*

*Zucchini-Käse-Taler
mit Kräuterdip und Salatbouquet*

Fränkisch: Backers oder Bagger, werden in anderen Gegenden Deutschlands auch Erdäpfelpuffer, Kartoffelpfannkuchen, Kartoffelpuffer, Reibekuchen, Reiberdatschi oder Reibeplätzchen genannt.

Warme Speisen – Fleisch

*Grimmgütlein – Schnitzel
in Kräuter-Parmesankruste
mit Bratkartoffeln und Salat*

*Knusper –Schnitzel
in einer Panade aus Cornflakes
mit Bratkartoffeln und Salat*

*Cordon Bleu (vom Schwein)
mit Schinken und Käse gefülltes Schnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat*

*Land-Junker Lende
Schweinelende mit Käse gefüllt,
Ratatouille und Kartoffelkrapfen*

*Gutsherren-Pfanne
Schweinelendchen in Champignonsoße, mit
Kartoffelschiffchen und Gemüse der Saison*

*Hahn auf dem „Mist“
Hähnchenbrust mit Blattspinat gefüllt,
Fruchtreis und Gemüse der Saison*

*Fränkischer Zwiebelrostbraten
mit Kartoffelkrapfen und Salat*

Warme Speisen - Fisch

*Seelachsfilet, gebacken
mit Kartoffelbrei, Kräuterdip und Salat*

*Fischgrillteller nach Art des Hauses
mit Schwenkkartoffeln und Beilagensalat*

*Lachssteak
auf Zitronensoße mit Risotto*

Frische Karpfen (saisonal!) 100gr.

*Weitere, fangfrische Fische auf Nachfrage (Freitag ist
Fischtag!)*

Steaks

*Pikantes Putensteak
mit Kartoffelkrapfen und Salat*

*Putenspieß in Currysoße
mit Fruchtreis*

*Grillteller nach Art des Hauses
(Pute, Rind, Schwein und Bratwurst)
mit Bratkartoffeln, hausgem. Kräuterbutter
und Salat*

*Ochsensteak
mit Bratkartoffeln, Preiselbeersauce und
Grillgemüse*

*Argentinisches Filetsteak
mit hausgem. Kräuterbutter und Soße nach Wahl:
Sauce Béarnaise, Pfefferrahmsauce oder Teufelsauce (scharf)*

200 Gramm Rohgewicht

250 Gramm Rohgewicht

300 Gramm Rohgewicht

Beilagen (pro Beilage)

Folienkartoffel mit Sauerrahm

Kartoffelkrapfen

Pommes frites

Gartengemüse

Beilagen Salat

Kleine Speisen und Brotzeiten

3 Fränkische Bratwürste mit Brot

3 Fränkische Bratwürste mit Kraut

„Blaue Zipfel“

3 Fränkische Bratwürste im Zwiebelweinsud

Strammer Max

Schwarzbrot, gekochter Schinken und Spiegelei

*(Schweizer) Wurstsalat
mit Brot*

*Bratwurstgehäck
mit Brot und Salatgarnitur*

*Hausgemachter Grupfter
mit Brot und Salatgarnitur
(nur in den Sommermonaten!)*

Nachtisch

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Rumrosinen

(Gibt's auch für Kinder, ohne Alkohol)

Apfelküchle

mit Vanilleeis und Sahne

Schokosoufflé

mit Eis, Sahne und Eierlikör

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesoße (Nur auf Vorbestellung,

ab 6 Personen!)

Heiße Getränke

Tasse Kaffee

Kännchen Kaffee

Tasse Tee

(Schw., Pfefferminz, Kamille, Apfel, Roibusch)

Espresso

Doppelter Espresso

Cappuccino

Pharisäer

Kaffee mit Rum

<i>Getränke</i>	<i>Ltr.</i>
<i>Zeltner Hell vom Fass</i>	<i>0,5</i>
<i>Zeltner Hell vom Fass</i>	<i>0,25</i>
<i>Zeltner Pils vom Fass</i>	<i>0,4</i>
<i>Zeltner Pils vom Fass</i>	<i>0,3</i>
<i>Zirndorfer Kellerbier oder Landweizen, Leichtes Weizen oder Alkoholfreies Weizen</i>	<i>0,5</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,5</i>
<i>Radler, auch alkoholfreies Radler möglich</i>	<i>0,5</i>
<i>Cola Weizen ^(1,5) oder Russe</i>	<i>0,5</i>
<i>Bad Brückenauer Mineralwasser</i>	<i>0,5</i>
<i>Bad Brückenauer Mineralwasser</i>	<i>0,25</i>
<i>Mineralwasser, Still</i>	<i>0,5</i>
<i>Mineralwasser, Still</i>	<i>0,25</i>
<i>Cola ^(1,5) , Cola light ^(1,4,5), Fanta, Limo</i>	<i>0,5</i>
<i>Cola ^(1,5), Cola light ^(1,4,5), Fanta, Limo</i>	<i>0,3</i>
<i>Spezi ^(1,5)</i>	<i>0,5</i>
<i>Spezi ^(1,5)</i>	<i>0,3</i>
<i>Tonic ⁽²⁾ oder Bitter Lemon ⁽²⁾</i>	<i>0,2</i>
<i>Saft</i>	<i>0,5</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,5</i>
<i>Saftschorle</i>	<i>0,25</i>
<i>(Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Kirsche)</i>	

Kenntlichmachung:

(1)=Koffeinhaltig

(2)=Chininhaltig

(3)=Geschwefelt

(4)=mit Zuckerarten und Süßungsmittel

(5)=Farbstoffe

Weißweine (Franken) Ltr.

Escherndorfer Lump, Silvaner trocken 0,25

*füllig, feine Art, ein Silvaner zum Verwöhnen
"ein echter Lump!", Weingut am Lump, Alfred Sauer*

Escherndorfer Fürstenberg, 0,25

*Bacchus halbtrocken
ideal zur leichten Sommerküche,
Weingut am Lump, Alfred Sauer*

Rosè- und Rotweine (Franken)

Rotling, Kabinett, Spätburgunder 0,25

*"belebt alle Sinne", fruchtig, feine Art, für alle, die
sich jung fühlen
Weingut am Lump, Alfred Sauer*

Rot, Kabinett, Spätburgunder 0,25

*feinblumiger Rotwein, mit Finesse und Eleganz
Weingut am Lump, Alfred Sauer*

Flaschenweine (Kabinett)

Escherndorfer Lump, Silvaner, 0,75

*Bocksbeutel - frische elegante Silvaner Art mit
jugendlichem Duft*

Sekt und Prosecco

Prosecco (Mainsecco) 0,1

Flasche Prosecco oder Sekt 0,75

*Spirituosen**Haustrunk* 12 cl*Fränkische Brände* 2 cl*Apfel, Zwetschge, Quitte, Williams-Christ,
Mirabelle**Haselnussgeist (exzellent!)* 2 cl*Sonstige geistige Getränke**Ramazotti oder Campari* 4 cl*Jägermeister* 2 cl*Grappa* 2 cl*Fernet Branca* 2 cl*Asbach Uralt* 2 cl*Hennessy Cognac* 2 cl*Frischer Whiskey (Tullamore Dew)* 2 cl*Tennessee Whiskey (Jack Daniel's)* 2 cl*Mixgetränke**Campari Orange oder -Soda (0,25 Ltr.)* 4 cl*Aperol Spritz (Prosecco, Soda, Eis)* 4 cl*Gin Tonic (0,2 Ltr.)* 4 cl