



HALBPENSIONSKARTE 🌿 3 GÄNGE

1. MENÜ „WILLKOMMEN IN FRANKEN“

- 🌿 Leberknödelsuppe – Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli
- 🌿 Fränkischer Sauerbraten mit Verjus verfeinerter, fruchtiger Lebkuchensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelkloß
- 🌿 Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

2. MENÜ „RATSHERR“

- 🌿 Silvanercremesuppe mit Bauernbrotkrusteln
- 🌿 Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln
- 🌿 Zimtzwetschgen mit Vanilleeis

3. MENÜ „GANZ TRADITIONELL“

- 🌿 Leberknödelsuppe – Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli
- 🌿 Schäuferle – Schweineschulter aus dem Backofen in Dunkelbier-Kümmeljus, mit Apfelblaukraut und Kartoffelkloß
- 🌿 Stamperl

4. MENÜ „VEGI“

- 🌿 Kleiner Salatteller mit Antipasti-Gemüse
- 🌿 Pasta à la Höfle – Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten
- 🌿 Eis vom Bauernhof Götz in Röthlein mit Sahne



5. MENÜ „RADLER“

- 🌿 Vegetarische Suppe je nach Saison
- 🌿 Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat
- 🌿 Cappuccino mit Vanilleeis

..... JE 21,95 EURO



Wahlweise mittags oder abends im Hinterhöfle dem Restaurant des Hotel Behringer.



HALBPENSIONSKARTE 🌿 FISCH & BROTZEIT

6. MENÜ „FISCHLIEBHABER“

- 🌿 Kräutersaibling vom Grill im Ganzen gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Tomaten-Kräuter-Schmelze
- 🌿 Hausgemachtes Parfait mit einem Espresso

21,95 EURO



*2-Gänge Menü. Unsere Fische kommen frisch aus dem eigenen Bassin.
Bitte rechnen Sie ab der Bestellung mit 25 Minuten Zubereitungszeit.*

7. WEINBROTZEIT

- 🌿 Deftiger Brotzeiteller mit vielen fränkischen Leckereien.
Es stehen Ihnen aus unserem Rot- und Weißwein Angebot
vier Weine je 0,1 Liter zur Auswahl.

21,95 EURO



Zu dieser Weinprobe erhalten Sie unsere Weinbroschüre „Weinfibel“. Darin erfahren Sie Wichtiges und Wissenswertes zu unserem Weinsortiment und Allgemeines rund um das Thema Wein. Auch im Hotel Behringer bestellbar.