

Hausgemachtes zum Mitnehmen

Roher Schinken am Stück	100g	1,65
Roher Schinken geschnitten	100g	1,75
Gekochter Hinterschinken	100g	1,65
Salami	100g	1,85
Leberkäse	100g	1,35
Kammrippchen	100g	1,35
Blut- und Leberwürstchen	100g	1,35
Bratwürste	100g	1,35
Geräucherter Presskopf, Schwartenmagen	100g	1,35
Leberwurst	100g	1,35
Große Dose	400g	4,60
Kleine Dose	200g	3,30

-Sprechen Sie uns an-

Unsere Spezialitäten

Mittwochs ab 18.00 Uhr

Gegrillte Schweinshaxe 8.50
mit Brot

Freitags ab 12.00 Uhr

Schlachtplatte 8,90
Blut- und Leberwürstchen, Kesselfleisch,
Sauerkraut und Brot

Kesselfleisch 7,50
mit Sauerkraut und Brot

Ochs am Spieß
Jeden Vatertag



Vorspeisen

Knoblauchbaguette 3,80

Beilagensalat 3,50
mit hausgemachtem Dressing

Aus dem Suppentopf

Leberknödelsuppe 5,20

Wurstsuppe 4,20

Salate

Salat „Mediterran“ 9,80
Blattsalate mit Balsamico-Olivenöl-Dressing, Oliven, Balkankäse, gekochten Schinkenstreifen Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika und Baguette

Salat „Chef“ 9,80
Blattsalate mit Hausdressing, Tomaten, Gurken, Ei, Paprika, gekochtem Schinken, Käsestreifen, Krautsalat, Kidneybohnen, Mais und Baguette

Salat „Pute“ 9,80
Blattsalate mit Hausdressing, gebratener Putenbrust, Gurken, Tomaten, Paprika, Kidneybohnen, Mais, Krautsalat und Baguette

Salat „Lende“ 9,80
Blattsalate mit Hausdressing, gegrillter Schweinelende, Gurken, Tomaten, Paprika, Kidneybohnen, Mais, Krautsalat und Baguette

Vom Rind

Rumpsteak „Steigerer Art“ mit Speckbohnen, Bratkartoffeln, hausgemachter Meerrettich-Kräuterbutter und Soße	19,90
Rumpsteak „Tiroler Art“ in der Pfanne überbackene Rumpsteakstreifen mit Zwiebeln, Speck, Champignonsoße, Spätzle und Salat	19,90
Rumpsteak mit Pommes und Salat wahlweise - mit gebratenen Zwiebeln und Soße - hausgemachter Kräuterbutter oder - Pfefferrahmsoße	19,90
Rumpsteak mit Brot wahlweise - mit gebratenen Zwiebeln und Soße - hausgemachter Kräuterbutter oder - Pfefferrahmsoße	15,90
Grillspieß Rumpsteak, Schweinelende, Putenbruststeak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Salat	17,80
Grillteller Rumpsteak, Schweinelende, Putenbruststeak mit hausgemachter Kräuterbutter, großem Salatbouquet und Baguette	16,80

Vom Schwein

Lendchenpfanne „Schweizer Art“ drei in der Pfanne überbackene Schweinemedallions mit Spätzle, Kochschinken und Rahmsauce dazu servieren wir einen kleinen Salat	16,50
Schweinesteak „Schinder Hannes“ mit gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Räuberkartoffeln und Salat	13,20
Hacksteaks mit Pommes dazu geröstete Zwiebeln, Sauce und Salat	12,60
Hacksteaks mit Brot dazu geröstete Zwiebeln und Sauce	9,50
Jägerschnitzel mit Pommes und Salat	12,60
Zwiebelschnitzel mit Pommes und Salat, gebratenen Zwiebeln und Sauce	12,60
Pfefferrahmschnitzel mit Spätzle und Salat, grünen und roten Pfefferkörnern	12,60
Rahmschnitzel mit Spätzle und Salat	12,60
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat	11,60

-Kleine Portion -1,50-

Pute

Putenbrust „Ungarisch“  14,10
in Streifen geschnitten, mit Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch, Bratkartoffeln und Salat

Putenbruststeak „Natur“ 14,10
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat

Fitness-Teller 14,10
Putenbruststeak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Salatbouquet und Baguette

Fischgerichte

Zanderfilet 18,80
mit Sahnebandnudeln und Broccoli

Forelle vom Grill 16,80
mit Sahnemeerrettich, Bratkartoffeln und Salat

Geräucherter Norwegerlachs 13,20
mit Kartoffelpuffer und Sahnemeerrettich

Nudeln

Bandnudeln „Nero“ 11,20
mit Lachsstreifen und Sahnesoße

Bandnudeln „Schinken“ 9,60
mit hausgemachtem Kochschinken und Sahnesoße

Toast

Bauerntoast

zwei mit Käse überbackene Hacksteaks
auf geröstetem Schwarzbrot
mit gebratenen Zwiebeln und Soße

10,20

Hawaiitoast

zwei Scheiben geröstetes Toastbrot
mit gekochtem Hinterschinken
Ananas und Preiselbeeren
überbacken mit Käse

8,90

Vegetarisch

Gratinierter Balkankäse

in Sahnesoße mit Peperoni, Zwiebeln,
Tomaten, Paprika, Knoblauch,
Oliven und Baguette

11,10

Panierte Blumenkohlröschen

mit Kartoffelpuffer, Remoulade
und Salatbouquet

10,50

Käsespatzen

mit Spinat und Sahnesoße

9,90

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus

6,50

Warme Vesper

Gebratenes Rippchen mit Bratkartoffeln vom Kamm mit Zwiebeln und Soße	10,90
Gebratenes Rippchen mit Brot vom Kamm mit Zwiebeln und Soße	9,20
Gekochtes Rippchen vom Kamm mit Sauerkraut und Brot	9,20
„Steigerer Gerösteltes“ Blut- und Leberwürstchen geschnitten, angebraten mit Zwiebeln, Speck, Ei und Kartoffeln dazu Essiggurke und Soße	9,50
Gebackener Leberkäse mit Bratkartoffeln dazu Spiegelei und Soße	10,90
Gebackener Leberkäse mit Brot dazu Spiegelei und Soße	9,20
Gebratene Blut- und Leberwürstchen mit Sauerkraut und Brot	7,80
Bratwürste mit Sauerkraut Soße und Brot	8,50

Kalte Vesper

Hausplatte Presskopf, Schwartenmagen, Leberwurst, Salami, roher Schinken und Kochkäse mit Butter und Brot	10,90
Käseteller Schnittkäse, Handkäse, Steigerer Käse mit Butter, Brot und Zwiebeln	10,50
„Strammer Max“ zwei Scheiben Schwarzbrot mit Butter, rohem Schinken und zwei Spiegeleiern	9,30
„Stramme Liesel“ zwei Scheiben Schwarzbrot mit Butter, Kochschinken und zwei Spiegeleiern	9,30
Schinkenplatte mit Butter und Brot wahlweise roh, gekocht oder gemischt	9,90
Hausmacher Wurst Presskopf, Schwartenmagen und Leberwurst dazu Brot	7,50
Steigerer Käse mit Musik dazu Butter und Brot	6,40
Steigerer Käse mit Butter und Brot	6,00
Handkäse mit Musik dazu Butter und Brot	6,40

Für unsere kleinen Gäste



„Max und Moritz“ 5,00
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes



„Käpt'n Blaubär“ 5,00
vier Fischstäbchen mit Pommes



„Asterix und Obelix“ 4,60
Kartoffelpuffer mit Apfelmus



„Idefix“ 4,60
eine Bratwurst mit Pommes

Pommes mit Jägersoße 3,50

Pommes mit Rahmsoße 3,50

Pommes frites 3,00

Spätzle mit dunkler Soße 3,00

Nachspeisen

„Dessert Chef“ zwei Apfelfannküchle auf Vanillesoße mit Eis und Sahne	6,80
„Heiße Liebe“ drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,50
„Coup Dänemark“ drei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	5,50
„Vanilla Dream“ eine große Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	4,50
„Kaffeeklatsch“ eine große Kugel Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	4,50
„Eiszwerg Anton“ Erdbeer- und Schokoladeneis mit Waffel, Sahne und Smarties	3,30
Gemischtes Eis mit Sahne eine Kugel Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis	3,90

Allergenauszeichnungen unserer Speisen finden Sie in einer separaten
Menükarte. Bitte sprechen Sie uns an.

Alkoholfreie Getränke

Spessart Limonade	0,40l	2,90
Orange oder Zitrone ^{1,4}	0,20l	1,90
Spessart Cola ^{1,4,10}	0,40l	2,90
	0,20l	1,90
Coca Cola light ^{1,4,10}	0,33l	2,90
Sodenthaler Mineralwasser "Gourmet"	0,50l	3,10
Sodenthaler Mineralwasser "Sanft"	0,50l	3,10

Stengers Fruchtsäfte

Johannesbeersaftschorle	0,40l	3,50
	0,20l	2,50
Apfelsaftschorle	0,40l	2,90
	0,20l	1,90
Orangensaft oder Johannesbeer-Nektar	0,40l	3,80
	0,20l	2,80
Apfelsaft pur	0,40l	3,30
	0,20l	2,10

Heiße Getränke

Pott Kaffee mit oder ohne Koffein		3,50
Tasse Kaffee mit oder ohne Koffein		2,40
Latte Macchiato		3,00
Milchkaffee		3,00
Cappuccino		2,80
Espresso		2,20
Heiße Schokolade		3,00
Verschiedene Tees		2,40
Heißer Apfelwein ⁶ mit Zucker	0,25l	2,80

Frisch vom Fass

Spessart-Specht Premium-Pils	0,40l	3,20
	0,30l	2,40
Schwarzer Specht	0,40l	2,80
	0,30l	2,40
Schlappeseppel Kellerbier	0,40l	2,80
	0,30l	2,40
Heylands Export & Radler _{1,4}	0,40l	2,70
	0,30l	2,20
	1,00l	6,50
Bavaria Weißbier & Ruß _{1,4}	0,50l	3,40
	0,30l	2,70

Flaschenbiere

Spessart-Specht Premium-Pils alkoholfrei	0,50l	3,40
Bavaria Weizenbier alkoholfrei	0,50l	3,40

Apfelwein

Apfelwein ₆ pur oder sauer gespritzt	0,40l	2,40
	0,25l	1,90
Apfelwein süß gespritzt (mit gelber Limo _{1,4,6})	0,40l	2,50
	0,25l	2,00
Bembel Apfelwein ₆ pur	1,50l	8,50
Bembel Apfelwein ₆ gespritzt	1,50l	8,50

Aperitif

Lillet Wildberry (Lillet, Tonic ⁴ , Eis und Beeren)	0,25l	5,90
Hugo (Sekt, Holunder, Minze, Eis und Limette)	0,25l	5,90
Aperol Spritz (Sekt, Aperol, Eis und Orange)	0,25l	5,90

Weißwein

Franken

Silvaner, trocken	0,25l	5,40
Müller-Thurgau, trocken	0,25l	4,80
Bacchus, halbtrocken	0,25l	4,80

Frankenweinschorle	0,50l	5,80
	0,25l	3,80

Weißweinschorle	0,50l	5,00
	0,25l	3,00

Pfalz

Hambacher Rebstöckel, halbtrocken	0,25l	4,50
-----------------------------------	-------	------

Rosé

Hambacher Schlossberg, Weißherbst	0,25l	4,50
-----------------------------------	-------	------

Rotwein

Franken

Domina, trocken	0,25l	5,60
-----------------	-------	------

Pfalz

Portugieser, halbtrocken	0,25l	4,50
--------------------------	-------	------

Sekt

Kellerei Oppmann, Flasche Haussekt, trocken	0,75l	17,50
Kellerei Oppmann, Flasche Piccolo, trocken	0,25l	5,90

Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete

Spirituosen

Diese Prozenze finden Sie auf keiner Bank

Klare Brände

Haselnuss	40%	2cl	2,90
Himbeergeist	40%	2cl	2,50
Williams Christ	40%	2cl	2,50
Zwetschgenwasser	40%	2cl	2,50
Wodka	37%	2cl	2,50
Malteser	40%	2cl	2,80

Liköre

Underberg	44%	2cl	2,80
Zwetschgenlikör	25%	2cl	2,80
Jägermeister	35%	2cl	2,50
Kümmerling	35%	2cl	2,50
Fernet Branca	42%	2cl	2,80
Ramazzotti	30%	2cl	2,80
Baileys	17% [^]	2cl	2,80

Weinbrand

Asbach Uralt	38%	2cl	2,50
--------------	-----	-----	------

Whiskey

Jack Daniel's	40%	2cl	3,10
---------------	-----	-----	------

Longdrinks

Jacky-Cola	4cl	0,20l	6,30
Asbach-Cola	4cl	0,20l	5,80
Hütchen	2cl	0,10l	3,30
Cuba Libre	4cl	0,20l	5,80
Bacardi-Orange	4cl	0,20l	5,80
Wodka-Orange	4cl	0,20l	5,80

-Alle Preise in Euro inklusiver der gesetzlichen Mehrwertsteuer-

Inhaberin Petra Gerber

Steiger 16, 63856 Bessenbach-Steiger

www.spessartruh-steiger.de