

Frommanns Landhotel & Privatbrauerei

Vorspeisen

Herzhafte **Rinderkraftbrühe**

mit Einlage (Hochzeitsuppe) 6,50€

Französische **Zwiebelsuppe**

mit überbackenem Käsetoast 6,40€

Kleiner **Salatteller** mit gemischten Salaten der Saison und Joghurt- oder American-Dressing 4,50€

Geflügel

Ofenkartoffel

mit Sour Cream und 120 g zarten Hähnchenbrust-Streifen* sowie einer kleinen Salatbeilage 16,80€

„**Fitness-Salatteller**“

mit 120 g zartem Hähnchenbrustfilet, knackigem Eisbergsalat, Gurken, Paprika, Mais, Tomate, Joghurt- oder American-Dressing und Baguettebrot 17,30€

Caesar Salat - Romasalatherzen mit Caesar-Dressing, Tomate, roten Zwiebeln, Parmesan-Streifen, Croutons, sowie 120 g gebratenen Hähnchenbrust-Streifen 16,80€

Schnitzel

Cordon bleu - ausgebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu feine Erbsen und Pommes frites 21,00€

Wiener Schnitzel

paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salatteller 27,50€ (kleine Portion 24,50€)

„**Brauhaus-Schnitzel**“ - paniertes Schweineschnitzel mit Dunkelbiersoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller 20,50€ (kleine Portion 18,60€)

Fisch

Hamburger Pannfisch

Je ein Stück Rotbarschfilet und Seelachsfilet an Senf-Dill-Soße mit Bratkartoffeln und einem Blattsalat mit Sauce Vinaigrette 20,30€

Christophers Backfisch

Zwei Filets vom Kap-Seehecht im Bierteig gebacken mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller 24,20

Pfifferlinge

100g frische Pfifferlinge

mit drei Schweinemedallions und Kroketten 26,50 (kl. Portion mit zwei Medallions 22,90)

mit Kräuterrührei und Salzkartoffeln 15,50

mit 200 g Rumpsteak und Kroketten 31,80

Klassiker

Riesen-Currywurst mit Pommes frites 13,50€

Bauernfrühstück - Bratkartoffeln mit Rührei und Würfelschinken 14,20€ (kleine Portion 12,20€)

Grüzwurst vom Lande

mit Apfelmus und Bratkartoffeln 18,00

Heidjers Grillteller

Je ein Stück Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Rumpsteak mit Champignon-Zwiebel-Gemüse gebraten, Bohnenbündchen im Speckmantel, Kräuterbutter und würzigen Kartoffelspalten 24,90

Brauhausburger mit 120 g Hähnchenbrustfilet, Cocktail-Senfsoße, Salat, Zwiebeln, Gurke und Tomate, dazu Pommes Frites 18,90

Pulled-Pork Burger

Sesambrot mit schonend gegartem, zart gezupftem Schweinefleisch, cremigem Weißkohl-Möhren-Salat, roten Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten 18,30

Vegetarisch

„**Feta-Pfanne**“ (vegetarisch) - mediterrane Gemüsepfanne mit Knoblauchöl, Schafskäse, Pferreronen und Baguettebrot 19,30€

Steak

Rumpsteak nach „Art des Hauses“

200 g Rumpsteak mit frischem Champignon-Zwiebel-Gemüse gebraten, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salatteller 27,90€

Hofmeistersteak - 250 g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kräuterbaguette, Pommes frites oder Bratkartoffeln, sowie einem kleinen Caesar Salat 30,90€

Bayerische Spezialitäten

Frittatensuppe - Rinderkraftbrühe mit dünnen Pfannkuchenstreifen 6,20

Knusprige Schweinshaxe auf Dunkelbiersud mit Sauerkraut und Kartoffelknödel 23,50

„**Münchner Schnitzel**“

Ein mit süßem Senf und Meerrettich mariniertes, paniertes Schweineschnitzel, serviert mit einem bayerischen Kartoffel-Gurken-Salat 21,50

Schweine-Krustenbraten mit Dunkelbiersud, Weißkrautsalat und 2 Semmelknödeln 19,70

Zwiebelrostbraten

200 g Rumpsteak aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln, Dunkelbiersud und Bratkartoffeln 27,50

Ofenfrische ½ Ente

mit Entenjus, Rotkohl und Kartoffelknödel 30,50

Jausenbrett – Aufschnittvariation aus Käse und Wurst, Butter, zwei Scheiben Feinbrot und 100 g Brezel 17,80