



Hauptstraße 30 · 97332 Volkach · Tel. 09381 718-180 · info@hinterhoefle.de · www.hinterhoefle.de

Liebe Gäste, dies ist ein Auszug aus unserer Speisekarte. Gerne senden wir Ihnen auch Vorschläge für weitere Gerichte. Um Ihnen einen rundum angenehmen Aufenthalt bereiten zu können, informieren Sie uns bitte, für welche Gerichte Sie sich entschieden haben. Bei über 15 Minuten Verspätung bitten wir um Nachricht. Vielen Dank!
Ihre Familie Behringer und Mitarbeiter

Name: _____ Personenzahl: _____ Datum: _____ Uhrzeit: _____

Gruppen-Speisekarte 2018**

Anzahl eintragen: * Die Gerichte mit diesem Zeichen gibt es auch als kleine Portion für ca. 85% des Normalpreises.

Port	Kl Portion	Suppen – nur in Kombination mit einem Hauptgericht	Preis
		Leberknödelsuppe Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schwimmerli	4,95 €
		Silvanercremesuppe mit Sahnehaube und Bauernbrotkrusteln	4,95 €
		Hauptgerichte	
		Leberknödelsuppe als Hauptspeise	8,50 €
		Silvanercremesuppe als Hauptspeise	8,50 €
		Pasta à la Höfle* Bandnudeln in Silvanercreme mit Basilikum-Cocktailtomaten, dazu Salat	12,95 €
		Fränkischer Brotzeiteller⁴ Weißer Presssack, roter Presssack, Gerupfter, Kümmerle, rote Zwiebelringe, hausgemachter Quittenmeerrettich, Butter und Bauernbrot	12,50 €
		Großer bunter Salatteller mit saftig gebratenen Medaillons vom Schweinefilet, (Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch), Butter und Stangenweißbrot	15,95 €
		Fränkischer Winzereintopf * Eintopf mit hausgemachtem Bratwurstteig, Kartoffeln, Karotten, Lauch, Blumenkohl und Weißkraut, mit einem Schuß Volkacher Silvaner und Bauernbrot	11,95 €
		Schäufele mit Wacholder, Lorbeer, Kümmel und Bier geschmort, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelkloß ^{1,3}	14,95 €
		Fränkischer Sauerbraten* mit Verjus verfeinerter, fruchtiger Lebkuchensauce, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelkloß ^{1,3}	15,95 €
		Geschmorte Rinderbäckchen Pfefferrahmsoße, mit Apfelblaukraut und Kartoffelkloß ^{1,3}	16,95 €
		Rahmgulasch vom Steigerwälder Hirsch * mit Rotwein-Preiselbeerbirne, Blaukraut und Kartoffelkloß ^{1,3}	16,95 €
		Radlerteller saftiges Hähnchenbrustfilet mit Silvaner-Lauchcreme-Nudeln und Salat (artgerechte Haltung, frei von Antibiotika, zertifizierte Landwirte) – nur von Mai – Okt!	16,95 €
		Saibling hausgeräuchert mit Salatbukett, Sahnemeerrettich ³ , Zitrone, Butter und Stangenweißbrot	17,50 €
		Medaillons vom Schweinefilet* (Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch) Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Salat	17,95 €
		Kräutersaibling – im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln und Tomaten-Kräuter-Schmelze	18,95 €

¹Konservierungsstoffe, ³Schwefel, ⁴Phosphat

** Preis- & Speisen-Änderungen vorbehalten!

Desserts nach aktuellem Tagesangebot!

Bei Busgruppen laden wir bei vorheriger Reservierung und Vereinbarung je 35 Personen den Busfahrer zu 1 Hauptspeise, 1 Getränk und 1 Kaffee ein (freiwillige Leistung).

Rückantwort: ab 10.15 Uhr
Tel. 09381 718-1837 (Küche)
Fax 09381 814-299 (mind. ein Tag vorher)

Bitte planen Sie für Ihre Gruppe 90 Minuten Aufenthalt ein.