



# **SPEISEN & GETRÄNKE**

Bei Fragen zu Zusatzstoffen  
und Allergenen fragen Sie  
unser Servicepersonal nach  
unserer Dokumentation

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag

17.00 - 21.00 Uhr (warme Küche)

Sonn- und Feiertage

11.30 - 14.00 Uhr

17.00 - 21.00 Uhr

Bahnhofstraße 28

97737 Gemünden a. Main



[www.hotel-schaeffer.de](http://www.hotel-schaeffer.de)



09351 5082-0

# Aperitifs

1

Campari Orange<sup>2</sup>

5,50 €

2

VW Wermuth und Williamsbirne

5,50 €

3

Martini bianco

5,50 €

4

Sherry medium oder trocken

4,50 €

5

Kir Royal, Sekt mit Creme de Cassic<sup>2</sup>

6,00 €

6

Glas Sekt

3,50 €

7

Aperol Spritz

5,50 €

## Vorspeisen

17

Gebackener Hirtenkäse<sup>G</sup> (aus Kuhmilch) Käse 45% Fett  
10,00 €

18

Gebackener Camembert<sup>G</sup>  
Toast und Preiselbeeren  
10,00 €

20

Feinschmecker Gemüseteller  
Frisches Gemüse nach Art des Hauses, dazu frisches Baquette  
12,90 €

24

Vegetarischer Teller  
Gemüseréis mit frischen Champignons, mit Käse überbacken  
15,50 €

26

Ungarische Gulaschsuppe<sup>6,A</sup>  
7,00 €

27

Hühnersuppe mit Einlage<sup>6,A,C</sup>  
7,00 €

## Salate

51

Salatteller klein  
4,00 €

52

Großer gemischter Salatteller  
10,00 €

53

American Salat  
Bunte Salatmischung mit gegrillter Putenbrust, dazu ofenfrisches Bequette  
16,90 €

54

Salatteller mit Rinderstreifen  
Bunte Salatmischung mit gegrillten Rinderstreifen,  
dazu ofenfrische Baquette  
18,90 €

Dressing nach Wahl: Joghurt, French, Balsamico oder Olivenöl

## Steaks vom Grill

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden in Südamerika und Argentinien gezüchtet werden. Black-Angus und Hereford-Rinder sind die Lieferanten der wohlschmeckenden Steaks.

Sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen sollen:

Englisch: blutig gegrillt

Medium: rosa gegrillt

Well Done: durch gegrillt

## Argentinisches Hüftsteak

Das Beste aus der Rinderkarte.

41

Kleines saftiges Hüftsteak, 200 gr.

19,00 €

42

Großes saftiges Hüftsteak, 300 gr.

23,00 €

## Argentinisches Rumpsteak

Ein herzhaftes Stück Fleisch aus dem Rinderrücken mit einem Fettrand.

43

Kleines saftiges Rumpsteak, 200 gr.

23,00 €

44

Großes saftiges Rumpsteak, 300 gr.

26,00 €

Salate siehe Verspeisenseite.

## Argentinisches Entrecote

Auch Ribeye-Steak genannt, von seinem saftigen Fettauge ziehen sich Fettmarmorierungen durch das Fleisch, die es besonders aromatisch und saftig machen.

45

Kleines saftiges Ribeyesteak, 200 gr.

23,00 €

46

Großes saftiges Ribeyesteak, 300 gr.

27,00 €

## Argentinisches Filetsteak

Das zarte Stück aus dem Herzen der Ochsenlende als Tornado hoch geschnitten. Für durchgebratene Steaks schneiden wir dieses Stück flach im Schmetterlingsstil.

47

Kleines zartes saftiges Filetsteak, 200 gr.

27,00 €

48

Großes zartes saftiges Filetsteak, 300 gr.

31,00 €

Salate siehe Vorspeisenseite.

# Beilagen

56

Pommes frites

4,00 €

57

Hausgemachte Bratkartoffeln

5,00 €

58

Kroketten (5 Stück)

4,00 €

59

Folienkartoffel, Kräuterbutter oder Sauerrahm<sup>G</sup>

5,50 €

60

Gebratene frische Champignons

6,00 €

62

Sommergemüse, mit Sauce Hollandaise überzogen

4,50 €

64

Djuwetschreis, mit Gemüse eingemacht

4,00 €

66

Broccoli, mit Sauce Hollandaise überzogen

5,00 €

67

Blattspinat, mit Sahne und Knoblauch eingemacht

5,50 €

69

Portion Kräuterbutter

2,50 €

70

Ajvar, Tomatenpaste

2,50 €

# Saucen

76

Pfefferrahmsauce<sup>A</sup>

5,00 €

77

Champignonsauce<sup>G,A1</sup>

5,00 €

79

Sauce Hollandaise<sup>C,G</sup>

5,00 €

# Argentinische Steaks

86

## Rumpsteak Mirabeau

ca. 250 gr.

saftiges Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und  
Pommes frites

27,00 €

87

## Pfeffersteak

ca. 250 gr.

saftiges Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce überzogen,  
dazu Kroketten und Broccoli

28,00 €

98

## Filetsteak Champignon

ca. 250 gr.

zartes Rinderfilet mit Champignons,  
dazu Kroketten und Broccoli

32,50 €

Salate siehe Vorspeisenseite.

# Spezialitäten vom Grill

105

## Pfirsich Medaillons

3 kleine Putenfiletmedaillons mit Pfirsich und  
Sauce Hollandaise überbacken, dazu Bratkartoffeln

22,50 €

106

## Putensteak „Baron“

Gegrilltes Putensteak im Speckmantel, mit Käse überbacken,  
dazu hausgemachte Bratkartoffel

23,50 €

107

## Zwiebel-Rostbraten

Gegrilltes Schweinenackensteak, dazu hausgemachte Bratkartoffeln,  
geschmorte Zwiebeln und ein Dessert des Tages

21,50 €

113

## Balkan-Hacksteak

Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse (aus Kuhmilch), dazu Djuwetschreis  
und Pommes frites

20,50 €

115

## Halb und Halb

1 gegrillter Schweinenackenspies, 4 Cevapcici,, Pommes frites und  
Djuwetschreis

18,00 €

122

## Gemündener Teller

ca. 300 gr.

Rumpsteak, Schweinenackensteak, Hacksteak und Speck,  
dazu Bratkartoffeln und Djuwetschreis

25,50 €

123

## Steakteller

Rumpsteak, Hüftsteak und Putenbrustfilet  
mit Pfefferrahmsauce überzogen,  
dazu Kroketten und Buntes Pfannengemüse

25,50 €

Salate siehe Vorspeisenseite.

## Spezialitäten vom Grill

133

### Steak-Platte

für 2 Personen

2 Rumpsteaks, 2 Schweinefiletsteaks, 2 Hüftsteaks  
mit Pfefferrahmsauce, Gemüse, Djuwetschreis, Krokette

52,00 €

146

### Senioren-Teller

2 kleine Schweinefiletmedaillons  
mit Pfefferrahmsauce,  
dazu Krokette und Buntes Pfannengemüse

18,50 €

148

### Putenmedaillons „Berner Art“

2 kleine gegrillte Putenfiletmedaillons  
mit Champignon-Rahmsauce überzogen,  
dazu Buntes Pfannengemüse und Krokette

18,50 €

Salate siehe Vorspeisenseite.

## Pfannengerichte

152

### Hauspfanne

3 Schweinefiletmedaillons mit Sauce Hollandaise,  
dazu Bratkartoffeln und Buntes Pfannengemüse

23,50 €

154

### „Filetpfanne“

geschnetzeltes Putenfilet mit frischen Champignons  
in Rahmsauce, dazu Kroketten

21,50 €

## Schnitzelparade

160

### Schweineschnitzel „Hawaii“<sup>A,C</sup>

paniert, mit Ananas, mit Käse überbacken, dazu Pommes frites

17,50 €

161

### Schweineschnitzel „Wiener Art“<sup>A,C</sup>

paniert, mit Pommes frites und Gemüse

15,00 €

162

### Pfefferschnitzel<sup>A,C</sup>

paniert, mit Pfeffer-Bratensauce, dazu Pommes frites

16,50 €

164

### Jägerschnitzel<sup>A,C</sup>

paniert, mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites

16,50 €

Salate siehe Vorspeisenseite.

## Fischspezialitäten

171

### Pangasiusfiles<sup>A,C,D</sup>

zartes gebratenes Pangasiusfilet mit Sauce Hollandaise überzogen,  
dazu Broccoli und Bratkartoffeln

16,50 €

172

### Gebackene Calamaris<sup>A,C,D</sup>

mit Pommes frites und Cocktail-Sauce

16,00 €

173

### Alaska Seelachsfilet<sup>A,C,D</sup>

mit Broccoli, Sauce Hollandaise und Pommes frites

19,50 €

## Vegetarische Gerichte

Vegetarische Gerichte bereiten wir Ihnen  
nach Ihren Wünschen zu.

Salate siehe Vorspeisenseite.

## Warme Getränke

202  
Tasse Kaffee  
3,50 €

203  
Glas Tee  
3,00 €

204  
Espresso  
3,50 €

207  
Tasse Cappuccino  
4,00 €

## Fair-Trade Tee

Eilles Tee, Bio Englisch Breakfast  
3,50 €

## Fair-Trade Säfte

The Fruit Lab Orange  
250 ml  
3,50 €

The Fruit Lab Orange-Raspberry  
250 ml  
3,50 €

## Alkoholfreie Getränke

211	Cola <sup>1</sup>	0,3 l	3,20 €
311	Cola <sup>1</sup>	0,4 l	4,20 €
212	Cola light <sup>1</sup>	0,3 l	3,20 €
312	Cola light <sup>1</sup>	0,4 l	4,20 €
213	Spezi <sup>1, 2</sup>	0,3 l	3,20 €
313	Spezi <sup>1, 2</sup>	0,4 l	4,20 €
214	Sprite <sup>3</sup>	0,3 l	3,20 €
314	Sprite <sup>3</sup>	0,4 l	4,20 €
215	Fanta <sup>2</sup>	0,3 l	3,20 €
315	Fanta <sup>2</sup>	0,4 l	4,20 €
216	Selters Gastro Classic oder Naturell	0,25 l	3,00 €
217	Selters Gastro Classic	0,75 l	5,50 €
218	Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	3,20 €
219	Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
220	Orangensaft	0,2 l	3,20 €
221	Apfelschorle	0,3 l	3,20 €
222	Apfelschorle	0,4 l	4,20 €

## Biere

231	Radeberger Pils vom Fass	0,3 l	3,70 €
232	Radeberger Pils vom Fass	0,4 l	4,50 €
233	Radler	0,3 l	3,70 €
240	Radler	0,4 l	4,50 €
234	Jever Fun Alkoholfrei	0,3 l	4,50 €
235	Kraftmalz	0,5 l	4,00 €
237	Schöfferhofer Hefe hell	0,5 l	4,50 €
238	Schöfferhofer Hefe dunkel	0,5 l	4,50 €
239	Schöfferhofer Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

(1) coffeinhalten (2) mit Farbstoff (3) chininhaltig

## Balkanweine

(Alle Weine enthalten Sulfite)

241	Dalmatiner, mild	0,25 l	5,50 €
242		0,50 l	11,00 €
243		1,00 l	21,00 €
244	Vitac Royal, süß	0,25 l	5,50 €
245		0,50 l	11,00 €
246		1,00 l	21,00 €
247	Vranac, trocken	0,25 l	5,50 €
248		0,50 l	11,00 €
249		1,00 l	21,00 €
250	Prosek, Likörwein, süß	0,25 l	7,00 €
251		0,50 l	14,00 €
252		1,00 l	22,00 €

## Offene Weißweine

266	Zilavka, kräftig, herb	0,25 l	5,50 €
267		0,50 l	11,00 €
268		1,00 l	21,00 €
269	Laski Riesling, ölig, lieblich	0,25 l	5,50 €
270		0,50 l	11,00 €
271		1,00 l	21,00 €
272	Roséwein, halbtrocken	0,25 l	5,50 €
273		0,50 l	11,00 €
274		1,00 l	21,00 €

Wir halten Qualitäts-Flaschenweine für Sie bereit.  
Bitte fragen Sie die Bedienung.

# Fränkische Weine

(Alle Weine enthalten Sulfite)

Silvaner, trocken, weiss	0,25 l	6,00 €
	0,50 l	12,00 €
	1,00 l	22,00 €

Bacchus, halbtrocken, weiss	0,25 l	6,00 €
	0,50 l	12,00 €
	1,00 l	22,00 €

Rotling, halbtrocken	0,25 l	6,00 €
	0,50 l	12,00 €
	1,00 l	22,00 €

Domina, trocken	0,25 l	6,00 €
	0,50 l	12,00 €
	1,00 l	22,00 €

## Spirituosen

280	Weizenkorn	2 cl	3,00 €
281	Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
282	Wodka Gorbatschow	2 cl	3,50 €
283	Bacardi Rum	2 cl	3,50 €
284	Fernet Branca	2 cl	3,50 €
285	Sambuca	2 cl	4,00 €
286	Asbach Uralt	2 cl	3,50 €
287	Metaxa *****	2 cl	4,50 €
288	Remy Martin	2 cl	5,50 €
289	Pelinkovac, jugoslawischer Kräuterlikör	2 cl	3,50 €
290	Kruskovac, Birnenlikör	2 cl	3,50 €
292	Ballantines	2 cl	3,50 €
293	Ouzo	2 cl	3,50 €
294	Slivovitz	2 cl	3,50 €
295	Julischka	2 cl	3,50 €
296	Jägermeister	2 cl	3,50 €
297	Maltaser Aquavit	2 cl	3,50 €
298	Underberg	2 cl	3,50 €
299	Kümmerling	2 cl	3,50 €
300	Ramazzotti mit Eis	2 cl	4,00 €

### **Zusatzstoffe:**

- (1) koffeinhaltig
- (2) mit Farbstoff
- (3) chininhaltig
- (4) mit Konservierungsstoff
- (5) mit Antioxidationsmittel
- (6) mit Geschmacksverstärker
- (7) geschwefelt - Sulfite
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmittel
- (10) enthält Phenylalaninquelle

### **Enthält folgende Allergene:**

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg od 10mg/l)

M = Lupinen

N = Weichtiere



Wir bedanken uns bei Ihnen  
für Ihren Besuch

Familie  
Dujković