



*Landgasthof Frank*

**Die Speisekarte**





# Landgasthof Frank

## Das leckere Menü für Kinder

Nudelsuppe  
mit frischen Kräutern

\*\*\*

Knusprig gebratene  
Chicken-Nuggets mit  
Pommes frites und Ketchup

\*\*\*

Leckerer  
Smartiesbecher mit  
Schlagsahne

1 2

€ 9,50

## Das herzliche Familienmenü

Nudelsuppe mit  
frischen Kräutern

\*\*\*

Bunte Salate  
der Saison

\*\*\*

Rahmgeschnetzeltes  
„Züricher Art“ mit frischen  
Champignons, dazu  
hausgemachte Spätzle und  
Kartoffelkroketten

2

€ 15,60 pro Person

Kinder bis 6 Jahre frei,  
Kinder von 7 bis 12 Jahren € 7,00

## Das Seniorenmenü

Rinderkraftbrühe mit Flädle  
und frischen Kräutern

\*\*\*

Bunt gemischte Salate der Saison

\*\*\*

Zartes Wildragout mit hausgemachten Spätzle serviert,  
dazu Preiselbeeren

1 2

€ 15,80

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel

- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat
- 6) geschwärzt

- 7) geschwefelt
- 8) mit Süßungsmitteln
- 9) coffeinhaltig

- 10) chininhaltig
- 11) gewachst



# Landgasthof Frank

Feine Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehäubchen	€ 4,90
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Flädle	€ 4,90
Großer Salatteller mit Zanderknusperle und Holzofenbrot 2	€ 13,90
Tortellini Gigante gefüllt mit Steinpilzen an Käsesoße, dazu Gemüse und einen Salatteller 2	€ 15,20
Portion frische Pfifferlinge in Weißweinssoße mit Bandnudeln und bunt gemischten Salaten 2	€ 15,90
Medaillons mit frischen Pfifferlingen Schweinemedillons an Pfifferlingrahmssoße mit hausgemachten Spätzle und Salaten der Saison 2	€ 21,80
Gebratenes Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rieslingsoße auf Bandnudeln, vorweg bunte Salate 2	€ 18,20
Lammhüfte mit Pfifferlingen an Rotweinssoße mit Rosmarin, dazu Kartoffelkroketten und einen Salat 2	€ 19,80

## Dessert

Desserteller Creme Brulée, weißes Schokoladenparfait & dunkles Schokoladenmousse garniert mit Früchten und Schlagsahne	€ 9,50
Panna Cotta mit Erdbeeren, dazu Vanilleeiskrem und Sahne	€ 6,50

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel

- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat
- 6) geschwärzt

- 7) geschwefelt
- 8) mit Süßungsmitteln
- 9) coffeinhaltig

- 10) chininhaltig
- 11) gewachst



# Landgasthof Frank

## Die Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und frischen Kräutern		€ 4,50
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle		€ 4,50
„Fit & Fun“ Putensteak in der Sesamkruste gebraten, dazu Saisongemüse und ein großer, bunt gemischter Salatteller mit Früchten	2	€ 15,50
Gebratenes Zanderfilet in Safransoße, serviert mit Butternudeln und bunten Saisonsalaten	2 3 7	€ 16,80
Zarter Tafelspitz in der Bouillon gegart, serviert an einer Sahne-Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, frisches Gemüse und bunte Saisonsalate	2	€ 15,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“, serviert mit Pommes frites und bunt gemischten Salaten	2	€ 14,90
Cordon-Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit frischem Saisongemüse und Kartoffelkroketten	2 5	€ 17,50
Zarte Medaillons vom Schweinefilet, serviert mit frischen Champignons in Rahm, dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischte Saisonsalate	2 4	€ 18,50
Grillspieß „Hotel Frank“ mit verschiedenen Medaillons, hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites, einer Gemüsegarntur, Röstzwiebeln und bunten Salaten	1 2 4	€ 20,90
Rumpsteak vom argentinischen Angusrücken wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße, serviert mit einer Gemüsegarntur, Pommes frites oder Spätzle und gemischten Salaten	1 2 4	€ 22,80
Wildragout vom Wild aus der Region mit feinen Waldpilzen gegart, dazu hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und bunten Salaten	2 4	€ 17,50

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel

- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat
- 6) geschwärzt

- 7) geschwefelt
- 8) mit Süßungsmitteln
- 9) coffeinhaltig

- 10) chininhaltig
- 11) gewachst



# Landgasthof Frank

## Unsere Salate, serviert mit frischem Holzofenbrot

Salatplatte „Landgasthof Frank“ mit kurzgebratenem Angus-Rindfleisch, gekochtem Ei, Speck und feinen Garnituren	2 5	€ 13,80
Salatplatte mit gegrillten Puten-Medaillons, dazu frische Früchte	2	€ 12,50
Salatplatte mit gebackenen Tintenfischringen	2	€ 11,50
Salatplatte mit mild gebeiztem Lachs und feinem Sahnemeerrettich	2 7	€ 11,90
Salatplatte mit hausgemachten gebratenen Maultaschen, geröstetem Speck und Röstzwiebeln	2	€ 12,50
Gemischter Saisonsalat	klein 2 groß 2	€ 3,50 € 5,20

## Vesper & Kleinigkeiten

Deftiger Wurstsalat mit Salatgarnitur und Holzofenbrot	2 5 8	€ 7,50
Deftiger Wurstsalat mit Käse, einer Salatgarnitur und Holzofenbrot	2 5 8	€ 8,20
Toast „Hawaii“ überbacken mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse, serviert mit einer Salatgarnitur	2 8	€ 9,80
Hausgemachte Käs´spätzle mit Röstzwiebeln und Salaten der Saison	2	€ 10,80

Falls Sie ein Problem mit Allergien haben, fragen Sie uns nach dem Allergenordner

### Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff  
2) mit Konservierungsstoff  
3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker  
5) mit Phosphat  
6) geschwärzt

7) geschwefelt  
8) mit Süßungsmitteln  
9) coffeinhaltig

10) chininhaltig  
11) gewachst



# Landgasthof Frank

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir grundsätzlich versuchen, Lebensmittel ohne Zusatzstoffe zu verwenden. Andererseits ist es notwendig, diese zu verarbeiten, um eine einwandfreie Hygiene zu gewährleisten.

Zusatzstofffreie Lebensmittel sind auf dem Markt kaum mehr zu erhalten.

Unsere Salate sind mit Essig (geschwefelt) und Mayonnaise (Konservierungsstoffe/Süßungsmittel) zubereitet.

Gekochter Schinken enthält Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Phosphate.

Die Essiggurken enthalten Süßungsmittel.

Die Fleischwurst (Wurstsalat) enthält Phosphate.

Essiggurken, Rote Beete, Käse, enthalten Konservierungsstoffe. Die Suppen und Soßen können Geschmacksverstärker enthalten.

