



Herzlich willkommen in Reundorf...

Grüß Gott und ♥-lich Willkommen!

Wir servieren Ihnen herzhaftes Schmankerl aus der Genussregion Oberfranken. Mit unseren Spezialitäten von frischer Forelle und Karpfen über Vitalsteak bis hin zu Wild aus heimischen Wäldern möchten wir Sie kulinarisch verwöhnen.



Unsere Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag, Freitag, Samstag und Sonntag von 16.00 Uhr – 22.00 Uhr
warme Küche von 17.00 Uhr – 20.30 Uhr
Mittwoch & Donnerstag sind Ruhetage!

...schön, dass Sie unsere Gäste sind...
Ihre Familien Müller & Team

Kloster-Banz-Straße 4 * 96215 Lichtenfels OT Reundorf * Tel. 09571 / 9578-0 * kontakt@gasthofmueller.de *
www.gasthofmueller.de



Vom Suppentopf

Leberknödelsuppe

kräftige **Hühnersuppe** mit Hühnerfleisch – und Reiseinlage

Gulaschsuppe mit Brot

Kürbissuppe nach Art des Hauses mit Kürbiskernöl

Aus dem Salatbeet

Beilagensalat

Bunte Salatplatte

an Kräuterrahmdressing, mit gebackenem Schafskäse,
dazu knuspriges Knoblauchbrot

Vitalsteak

Bunte Salatplatte an Kräuterrahmdressing
mit Früchten, Nüssen und Kernen,
dazu Schweinerückensteak mit Kräuterbutter

Vegetarische Gerichte

Gemüsefrikadelle mit frischen Zucchini und Käse überbacken
auf Tomatensoße mit Schafskäse verfeinert, dazu Butterreis

vegetarisches Bauernomelette

(Bratkartoffeln, Gemüsestreifen und Ei) an Salatgarnitur



Wild aus heimischen Wäldern

Blätterteig-Pastetchen

gefüllt mit Wildragout und Pfifferlingen

Wildbraten „Baden-Baden“ (Reh, Hirsch oder Wildschwein)

mit Preiselbeerbirne, dazu Spätzle und Rotkraut

fränkische Brotzeit

Hausgeräucherter roher Schinken

mit Butter und Brot

Schweizer Wurstsalat

mit Käse azu Butter und Brot

„Zwetschgenbaames“ (hausgeräucherter Rinderschinken)

mit frischen Datteln, Butter und hausgebackenem Walnussbrot

angemachter **Schafskäse** garniert mit frischen Früchten,
dazu hausgebackenes Walnussbrot und Butter



Forelle blau

mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich (6,7)

Forelle gebacken mit Kartoffelsalat

Gebratene Forelle in Mandelbutter mit Kartoffeln

Forellen je nach Größe und Gewicht zwischen 12,50 € und 21,50 €

Karpfenfilet im Wurzelsud

dazu Kartoffeln, zerlassene Butter und Sahnemeerrettich (6,7)

Pfeffer-Karpfenfilet gebacken

dazu Kartoffelsalat

Karpfenfilet gedünstet in Frankenweinsahnesoße

dazu Kartoffeln



1/2 Karpfen blau

mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich

1/2 Karpfen gebacken oder „Müllerin Art“

dazu Kartoffelsalat

1/2 Karpfen je nach Größe und Gewicht zwischen 12.50 € und 21,50 €

Gebackene Karpfenstückla

auf buntem Salatteller mit hausgemachtem Senfdressing und Weißbrot



vom Säula

pikanter Lendenspieß

mit fruchtigem Paprikagemüse in Rahm, dazu Butterreis

Schweinerückensteak vom Grill

mit Waldpilzen und Käse überbacken, dazu Pommes frites

Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße, dazu Kroketten

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

Schweineschnitzel „Cordon bleu“

gefüllt mit gekochtem Schinken (3) und Käse (2),
dazu Pommes frites

gefülltes Meerrettichschnitzel nach Art des Hauses

mit Preiselbeergarnitur, dazu Pommes frites

Bauernomelette (Bratkartoffeln, Schinken und Ei)

mit Salatgarnitur

vom Truthahn

Truthahnsteak mit Blattspinat in Rahm und Käse überbacken

dazu Röstitaler

aus dem Meer

gedünstetes Filet vom Lachs auf Bandnudeln

in Pfeffersahnesoße



Rund um die Bratwurst

Bauernschmaus

Rauchfleisch (5), Bratwurst, kleines Steak und Grillwürstchen auf Sauerkraut, dazu Brot und Senf

Rauchfleisch gekocht und 1 Paar **Bratwürste** auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln und Senf

3 Stück hausgemachte Bratwürste auf Sauerkraut, mit Brot und Senf

Vom Rind

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, dazu Kroketten

Am Wochenende gibt es hausgemachte Klöße:

Freitag: fränkischer **Sauerbraten** mit Klößen

Samstag: **Rinderroulade** mit Klößen

Sonntag: **Mastochsenbrust in Meerrettichsoße** mit Klößen

1 Port. Rotkraut

Auf Vorbestellung ab 2 Personen :

1/2 Ente frisch gebraten, mit Klößen und Rotkraut



Falls Ihnen etwas nicht gefallen hat...lassen Sie es uns wissen,
denn Kritik kann unser Ansporn sein.

Gerne können Sie unseren Gasthof im Internet unter
www.gasthofmueller.de besuchen.



**Unsere Lieferanten für Fisch, Fleisch und Wild
sind alle aus der Region.**

Forellen- und Karpfenlieferanten sind:

- Fischzucht Alexander Schardt aus Neuensee und
- Fischzucht „Hopfenmühle“, Familie Ellner aus Bad Staffelstein

Fleischwaren beziehen wir von der Metzgerei Schnapp aus Bad
Staffelstein.

Wild beziehen wir direkt von den Förstern Michael Ament, Marion Klemens,
Erik Apel, Rösler sowie dem Forstgut Banz.