

A decorative border with intricate blue floral and scrollwork patterns surrounds the text. The border is composed of repeating motifs of leaves and scrolls, creating a classic, elegant frame.

**Gasthaus zur  
Traube, Bad  
Kissingen**

**Kurt Müller**

# Vorspeisen:

Fischteller „Gourmet“ Lachs-Forelle-  
Shrimpscocktail  
Sahnemeerrettich, Baguette, Butter  
\*\*

Räucherforelle und graved  
Rhönlachsforelle  
(Aus der Region ☺ )  
\*\*\*

Lachspralines & Sushi & Lachskonfekt mit  
Frischkäse  
\*\*\*

Gratinierte Grünschalen-Muscheln  
\*\*\*

Jakobsmuscheln  
\*\*\*

TAPAS - Teller  
\*\*\*

Melone mit Rhöner Lachsschinken  
(Oder Seranoschinken)  
Spargelschinkenröllchen Sc. Hollandaise  
\*\*\*

Antpasti „Verdura“ Gemüse gegrillt an  
Olivenöl, Parmaschinken/Serano

Salchicchio, Oliven, Mozzarella und  
Cocktailtomate

\*\*

## Suppen:

–

Fränkische Festtagssuppe (Leber-Mark-Klößchen,  
Schwimmerle)

Broccolicrèmesuppe

Tomatencrème

Spargelcrème

Klare Gemüsesuppe (vegetarisch) mit  
Grießklößchen

Schwäbische Hocheitsuppe mit Maultäschle,  
Eierstich und Leberklößchen

Klare Ochschwanzsuppe (Oxtail mit  
Sherry)

Lachssahnesüppchen

Hummersahnesüppchen

Schneckenrahmsuppe

Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)

Klare Suppe mit Eierstich

Kartoffelsuppe

Chinesische Gemüsesuppe „Honkong“

Zwiebelsuppe „Paris“

# Diverse Bratengerichte

Rhöner Schinkenbraten

Gyrosbraten

Gewürzgrillbraten „Provence“

Kräuterbraten „Italia“

Rhön—Räuberbraten

(gefüllt mit Speckwürfeln, Pilzen, Zwiebeln)

Bärlauch-Grillbraten (Saison)

Spießbraten

Schweinerollbraten

Gegrillter Schweinebauch

Gegrillte Schweinshaxen

## **Gegrilltes Spanferkel „am Stück“**

(im Ganzen gebraten- gibt's fast nur...bei uns!)

Schinken im Brotteig

Kassler im Brotteig

Spanferkelbraten. Rücken und Keule

Spanferkelhäxle

Gegrillte Nürnberger Schäuferle  
„Jägerbraten“  
Schweinelendchen-Medaillons  
Schweinefilet „India“  
Schweinefilét „Piemont“  
Schweinefilét „Madagaskar“  
Schweinefilét „Arosa“  
Schweinefilét Medaillons „Försterin“  
Gefülltes Schweinelendchen  
Gefüllter Braten „Amsterdam“  
(mit Gouda und Schinkenspeck gefüllt)  
Gefüllter Schweinebauch „Großmutter's  
Art“

---

## **Truthahn**

im ganzen gebraten (für ca. 20 – 30 Pers.)

## **Putenbrust-Braten**

Gefüllte Poulardenbrüstchen

Putenunterkeulen  
Hähnchenkeulen  
Hähnchenbrustfiléts  
Barberie Entenbrustfiléts  
Gänsebrust  
Gänsekeulen  
Ganze Gänse  
Ganze Enten

---

Kalbsrahmbraten  
„Osso Bucco“ Kalbshaxen „Italienisch“  
Kalbshaxen „Bayrisch“  
Gefüllte Kalbsbrust „Großmutter's Art“  
„Burgunderbraten“  
Zigeunerbraten(Rind)  
Rinderfilét im Blätterteig

Rhöner Sauerbraten  
Rinderschmorbraten

Feines „Fränkisch –Rhöner Hochzeitsessen“

Mit Tafelspitz, „Hausgema. Meerrettichgemüse nach Großmutter's Art“ – nix 0-8-15 Soße ! Frischeinudeln, Preiselbeeren

---

Lammkeule

„Irish Stew“ (Irisches Lammgericht)

Lammhäxle, Lammrücken

Hirschkeule an Wacholderrahmsauce oder

„Rhöner Art“- sauer

Geschmorte marinierte Hirsch-Steaks

Wildschweinkeule (Rhön/Spessart)

Rehkeule



---

Steinbeisser  
Lachsfilét an Sherrysahnesauce  
mit Grönlandshrimps  
Lachs-Nudeln  
Zanderfiléts  
Ganzer Wildlachs in der Folie

---

-

**PFANNEN:**

Gyros  
Goulasch  
Rhöner Krogge  
Chilli con carne  
Chinesische WOK- Reispfanne  
Andalusische Paella

Schweinefilét-Geschnetzeltes in  
Champignonsahnesauce  
Geschnetzeltes "Züricher"(Kalb)  
Wildschweingoulasch  
Lachswürfel in Cognacsahne  
Hirschgoulasch  
Italienische Nudelpfanne  
Putengeschnetzeltes „Bangkok“  
Lammgeschnetzeltes "Provence"  
Schnitzelpfanne „Bauern Art“  
Mexico-Pfanne „Cortez“ mit Tortillas und  
Enchiladas & Baked Beans

---

-

**„Gratins“**  
„Überbackenes“  
z.B. Lasagne  
Canneloni

Lachssahne-Gratin  
„Schlemmerschnitzel“  
„Alm Öhi“ (Schweizer) Gratin  
(überbackene Schweinefilets auf Kartoffelrösti an  
Käsesahnesauce

## **Beilagen:**

Klöße, Butternudeln, Kartoffelgratin,  
Curryreis, Spätzle, Reis&Wildreis,  
Langkornreis, Kartoffelrösti,  
Countrypotatoes  
Buttergemüseplatte, diverse Nudelarten  
Wedges-Kartoffeln“Mexico“, Ofenkartoffeln  
Folienkartoffeln mit Kräuterbutter/Quark

# Salat-Auswahl

## **Natürlich nur frische Salate:**

Blattsalate der Saison z. B. "Lollo-rosso, Eichblatt, Eisberg, Grüner usw. Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Tomate „Cabrese“ mit Mozzarellawürfeln, Bohnensalat, Speckkrautsalat, Hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat, Salat-„Gärtnerin“ (Salatmix mit frischen Kräutern), Spargelsalat (Saison), Paprika-Zwiebelsalat, Karotten-Rohkostsalat,

## **Partysalate mit Cocktailcrèmes:**

Geflügel ,Chinesischer Reissalat, Rigatoni, Spaghettinis

## Diverse Salatdressings:

„Klassisch“ Essig/Öl  
Joghurtsahne, French, Russian,  
Italienisches,  
Olive+weißer-o.roter Balsamico

Joghurt-Currysahne,

## **Cocktailsaucen:**

Chilli, Steak-Grillsauce, BBQ-Sauce,  
Tsatsiki, Bärlauch-Pesto (Saison),  
Basilikum-Pesto

Knoblauch-Mayonaise, Chinasauce Sweet-  
Sour, Grillkräuter-Öl

## **„Himmlische“ Desserts:**

-  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Vanille und Stracciatella mit warmen  
Schattenmorellen

Vanilleeis mit Schokoladensauce  
Walnusseis mit Karamelsauce

Vanilleeis mit warmen Feigen in Chassis  
Zimteis mit Hutzeln in Glühwein<sub>(Saison)</sub>

Gemischtes Eis mit Früchten

Eisbombe „Gourmet“

Eiskugelberg

Alle gewünschten Eissorten von  
Schöller oder Langnese im Angebot.

**Erdbeerbecher** (Saison)

Birne Helene

Fruchtsalat

Bayrische Creme

Mousse Cocos „Pina Colada“

Mousse au Chocolate

Mousse von weißer Schokolade

Verschiedene Mousse

Mit Joghurt, Lemon, Rhabarber

Mit Früchten/Johannisbeer z.B.

Rote Grütze mit Vanillesauce(Sahne)

Desserteller mit Mousse und Eiscreme, Sahne

NEU: „Himbeerbömbchen“

Joghurt-Quarkcrème mit Baiser

und „Himbeeren“