



## Hotel Restaurant Lichterhof

# Speisekarte

## Aperitif

Lillet Wild Berry 6,90 €

Aperol Spritz 6,90 €

Aperol, Secco, Mineralwasser

Rhabarber Spritz 6,90 €

Rhabarbersaft, Secco, Mineralwasser

Limoncello Spritz 6,90 €

# Karpfen Saison 2024 Karte

<b>Aischgründer Karpfen</b> 1,7,10	18,90 €
Halber Karpfen gebacken, mit Kartoffelsalat	
<b>Karpfenfilet gebacken</b> 1,7,10	19,90 €
Mit Kartoffelsalat	
<b>Karpfenchips Salat</b> 1,7,10	16,90 €
Mit Hausdressing	
<b>Karpfen Burger</b> 1,7,10	14,90 €
Mit Mango Curry Dip, Emmentaler, Salat, Gurken, Karamellisierte Zwiebel	
<b>Kürbissuppe</b> 7	6,90 €



# Hausgemachte Burger

**BBQ Burger** 1,7 13,90 €  
- extra Fleisch - 4,- €

ca. 200g Rohgewicht  
100% Marinieretes Rindfleisch – Prime Beef –  
Guacamole Karamellisierte Zwiebel Käse  
Tomate Salat Gewürzgurke BBQ Sauce

**Original Burger** 1,7 12,90 €  
- extra Fleisch - 4,- €

ca. 200g Rohgewicht  
100 % Rindfleisch Zwiebel Käse Tomate  
Salat Gewürzgurke Burgersauce

**Gegrillte Chicken Burger** 1,3,7 12,90 €

100% Hähnchenbrustfilet Zwiebel  
Käse Tomate Salat Gewürzgurke Joppiesoße

**Veggie Burger** 1,3,7 13,90 €

Gebackener Weichkäse gebratene Zucchini  
Salatgurke Salat Tomate Zwiebel  
Knoblauchsauce (vegetarisch)

**Mexican Burger** 1,7 13,90 €

ca. 200g Rohgewicht  
100 % Rindfleisch, gegrillte, Paprika, Tomaten  
Jalapeños, Gewürzgurken, Rinderschinken

**Home Sweet Home Burger** 1,7 13,90 €

Ca. 200 g Rohgewicht  
100 % Rindfleisch Karamellisierte Zwiebel, Tomaten,  
Gurken, Gorgonzola, Brie Käse ,Cumberlandsoße

## Beilagen

Süßkartoffel-Pommes 5,60 €  
Onion Rings 1,3,7 5,60 €  
Pommes Frites 3,90 €  
Wedges m. Parmesan 7 5,90 €  
Beilagensalat 7 5,90 €  
Chilli - Cheese Curls 7 5,90 €

## Dips

BBQ  
Mango - Curry  
Sourcream  
Guacamole  
Knoblauch  
Sweet - Chilli

Dips je 2,00 €

**Bacon, o. Spiegelei** je 2.00 €

# Pinsa



<b>Speziale</b> 1,7	10,90 €
Tomatensauce Käse Salami Schinken Frische Champignons	
<b>Frutti di Mare</b> 1,7	12,90 €
Tomatensauce Käse Meeresfrüchte	
<b>Margherita</b> 1,7	9,90 €
Tomatensauce Käse	
<b>Tonno</b> 1,4,7	12,90 €
Tomatensauce Käse Kapern Rucola Cherry Tomate Crema di Balsamico	
<b>Funghi</b> 1,7	9,90 €
Tomatensauce Käse frische Champignons	
<b>Prosciutto</b> 1,7	9,90 €
Tomatensauce Käse Schinken	
<b>Salame</b> 1,7	9,90 €
Tomatensauce, Käse, Salami	
<b>Vegetariano</b> 1,7	11,90 €
Tomatensauce Käse Oliven Artischocken frische Champignons Paprika (vegetarisch)	
<b>Quesadillas</b> 1,7	
mit Hähnchenbrustfilet	15,90 €
mit Rinderfiletstreifen	18,90 €
Dazu reichen wir Mozzarella Saison Gemüse Salatbukett Pommes 2 Dips	

# Hauptgerichte | Main Courses

<b>Quesadillas</b> 1,7	14,90€
mit Gemüse Mozzarella Salatbukett Pommes frites 2 Dips (vegetarisch)	
<b>Portion Gänsekeule</b> 1,3,7	17,90 €
1/4 Gans in fränkischer Beifußsoße Mit hausgemachten Klößen, dazu Apfel Rotkohl	
<b>Portion Gänsebrust</b> 1,3,7	19,90 €
1/4 Gans in fränkischer Beifußsoße Mit hausgemachten Klößen, dazu Apfel Rotkohl	
<b>Geschmorter Rehbraten</b> 1,3,7	18,90 €
An Burgundersoße Dazu Blaukraut, Kroketten und Wildpreiselbeeren	
<b>Kalbs Tafelspitz</b> 1,3,7	16,90 €
Gekochte Rinderbrust an Meerrettichsoße Dazu Bandnudeln und Preiselbeeren	
<b>Halbe Ente</b> 1,3,7	18,90 €
Mit Soße Dazu Klöße und Blaukraut	
<b>Schäufele</b> 9,10	18,90 €
mit Kloß und Soße	



**Lichterhof Salat** 7 15,90 €

mit Hähnchenstreifen Saisonsalat  
Walnüsse Pomelos Filet

**Fränkischer Sauerbraten** 1,3,7 17,90 €

mit Klößen & Sauce dazu Rotkohl

**Cordon Bleu** 1,3,7 17,90 €

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit  
Schinken & Käse dazu Pommes frites & Salat

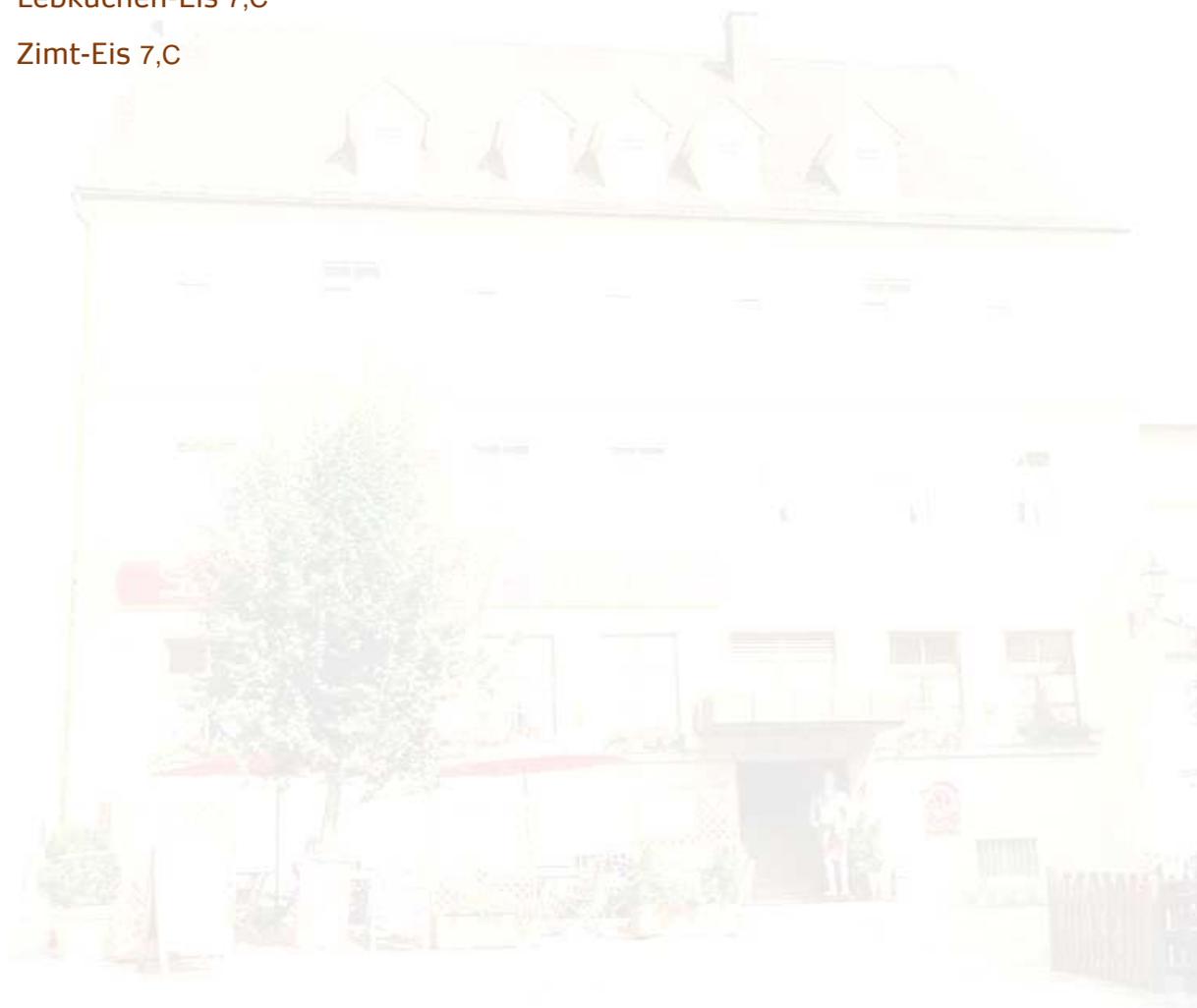
**Pfannenschnitzel** 1,3,7 15,90 €

Paniert vom Schwein, mit Pommes frites & Salat

**Unsere Empfehlung** 1,40 €

Lebkuchen-Eis 7,C

Zimt-Eis 7,C



# Dessert

**Apfelstrudel** 6,90 €

Mit Vanilleeis 7,C

**Schoko Soufflé** 7,90 €

Mit weißer Schokolade, Mohnis und Sahne 7,C

## Unsere Empfehlung

Hauseigener Kräutertrunk 3,30 €

Hauseigener Nusslikör 7,8 3,30 €

## Eis vom Bauernhof

Vanille 7,C 1,40 €

Pistazie 8 1,40 €

Karamell Krokant 6,7,8 1,40 €

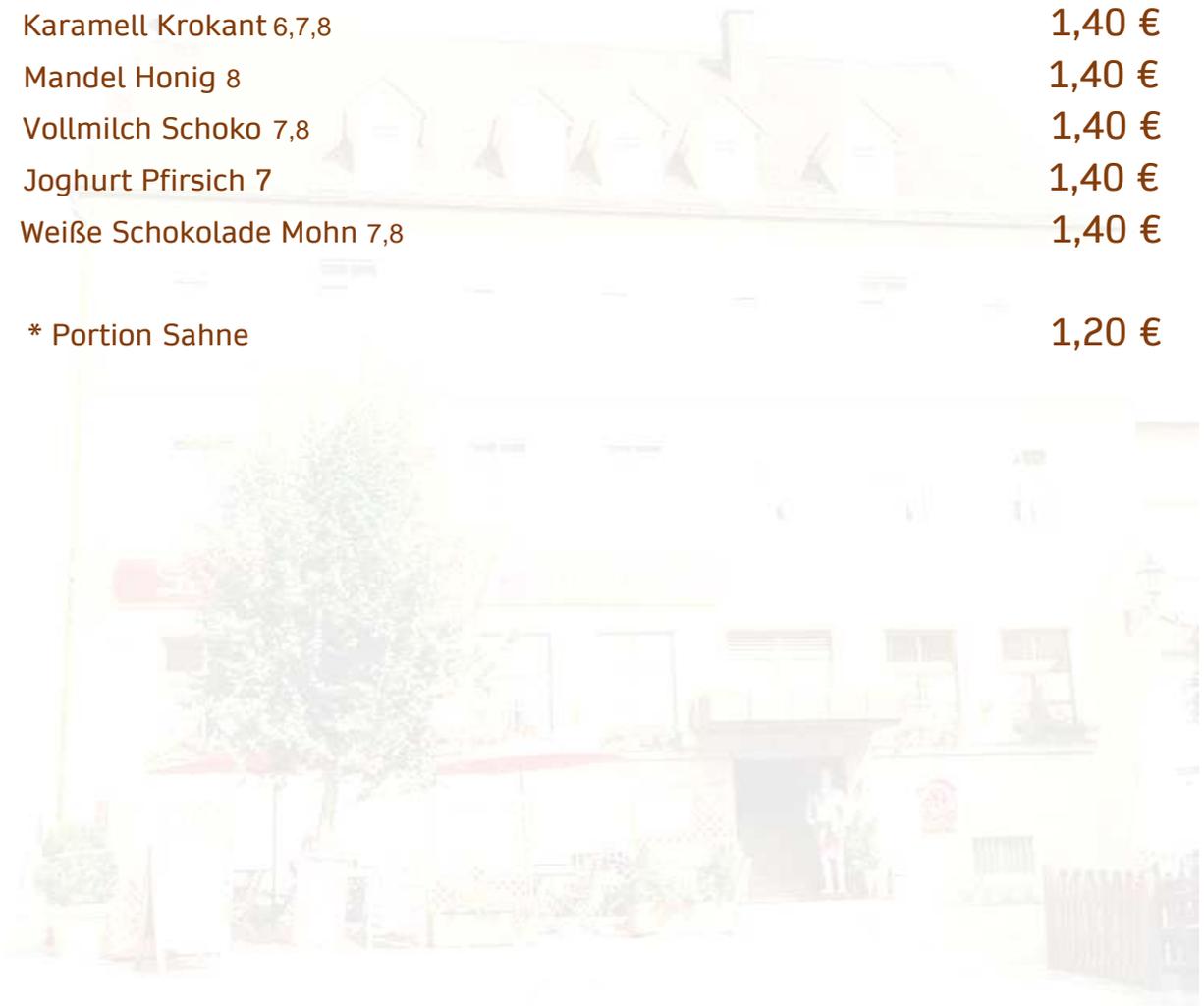
Mandel Honig 8 1,40 €

Vollmilch Schoko 7,8 1,40 €

Joghurt Pfirsich 7 1,40 €

Weißer Schokolade Mohn 7,8 1,40 €

\* Portion Sahne 1,20 €



## Biere 0,5

Kesselring Marktsteft

Pils	3,50 €
Pils alkoholfrei	3,50 €
Landbier dunkel	3,50 €
Hefeweizen	3,50 €
Hefeweizen alkoholfrei	3,50 €
Radler * 8,10 Naturtrüb	3,50 €
Reichstadtbeer Naturtrüb Döbler Bad Windsheim	3,50 €

## Softdrinks 0,4l

Coca Cola * C, D, E	4,80 €
Coca Cola Zero * C, D, E	4,80 €
Fanta * C, D	4,80 €
Sprite * D	4,80 €
Spezi * C, D, E	4,80 €
Wasser 0,4 spritzig, medium, still	4,60 €
Wasser 0,75 spritzig, medium, still	5,20 €
Softdrinks ( 0,2l )	2,80 €

## Schorlen 0,4 l

Apfel	4,80 €
Johannisbeere Nektar	4,80 €
Orange	4,80 €
Maracuja	4,80 €
Schorlen ( 0,2l )	2,80 €

## Weine 0,2l

Schmidt Bullenheim deutsche Qualitätsweine \* A

Silvaner trocken	5,90 €
Bacchus feinfruchtig	5,90 €
Müller-Thurgau trocken	5,20 €
Rotling * 2 feinfruchtig	5,90 €
Domina Rotwein trocken	5,90 €

## Flaschen-Weine

Silvaner trocken 1l	26,90 €
Bacchus feinfruchtig 1l	26,90 €
Müller-Thurgau trocken 1l	24,90 €
Rotling * B feinfruchtig 0,75l	24,90 €
Domina Rotwein trocken 0,75l	25,90 €

## Mixgetränke

Lillet Wild Berry * C,D,E,F,G,H	6,90 €
Aperol Spritz	6,90 €
Hugo	6,90 €
Rhabarberspritz	6,90 €
Gin Tonic	6,90 €
Cuba Libre	6,90 €
Vodka – Orange	6,90 €
Bacardi – Orange	6,90 €
Asbach – Cola	6,90 €
Jacky– Cola	6,90 €
Baileys	4,20 €

\* A enthalten Sulfite

\* B kein Qualitätswein

\* C mit Farbstoff

\* D mit Antioxidationsmittel

\* D koffeinhaltig

\* E mit Geschmacksverstärker

\* F mit Phosphat

\* G mit Süßungsmittel

\* H chininhaltig

\* I enthält Phenylalaninquelle

## Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	2,90 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffe	3,80 €
Espresso	2,30 €
Kamillentee	2,90 €
Pfefferminztee	2,90 €
Hagebuttentee	2,90 €
Grüner Tee	2,90 €
Earl Grey	2,90 €
Früchtetee	2,90 €

## Schnäpse 2cl

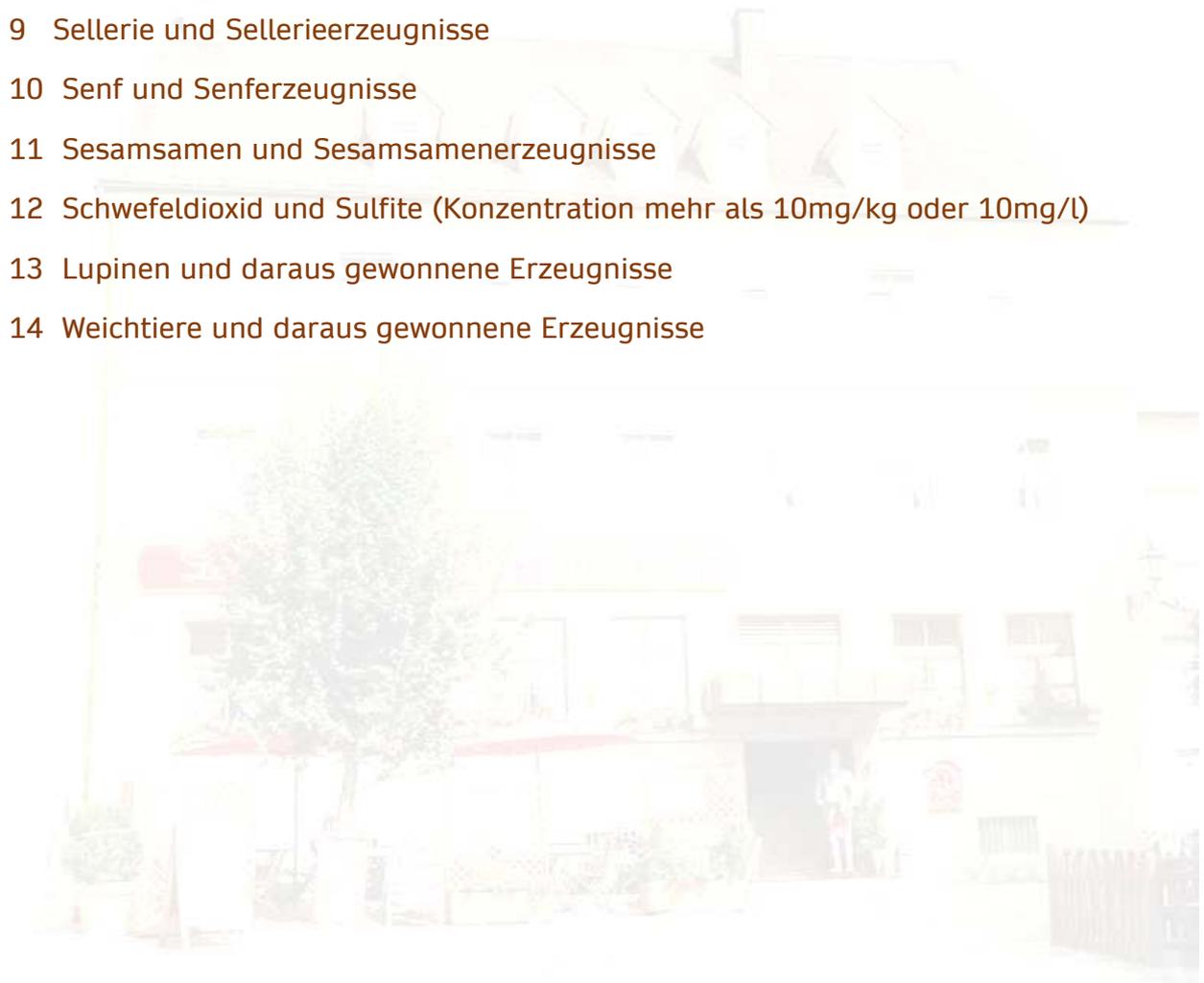
Williams Christ Birne	3.30 €
Marille	3,30 €
Obstler	3,30 €
Zwetschgen	3,30 €
Himbeergeist	3,30 €
Malteser Aquavit	3,30 €
Jägermeister	3,30 €
Hauseigener Kräutertrunk	3,30 €
Hauseigener Nusslikör 7,8	3,30 €



## Hinweis zur Allergen-Kennzeichnung

Folgende Zutaten und Stoffe können Allergien und Unverträglichkeiten auslösen und sind nach der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) kennzeichnungspflichtig:

- 1 glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- 2 Krebstiere und Krebserzeugnisse
- 3 Eier und Eierzeugnisse
- 4 Fisch und Fischerzeugnisse
- 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Bitte haben Sie Verständnis, dass wir 1,00 € für Verpackungsmaterial, für Ihre Speisen berechnen.