



## Hotel Restaurant Lichterhof

# Speisekarte

### Aperitif



Lillet Wild Berry	6,90 €
Lillet Blueberry	6,90 €
Aperol Spritz	6,90 €
Aperol, Secco, Mineralwasser	
Rhabarber Spritz	6,90 €
Rhabarbersaft, Secco, Mineralwasser	
Limoncello Spritz	6,90 €

# Pfifferling Saison 2025 Karte

**Pfifferlingcremesuppe** 1,7 6,90 €

Mit Croûtons

**Knusprig gebackene Pfifferling** 1,7 11,90 €

mit Sour creme und Curry Mango Dip

**Gebratene Pfifferlinge in Rahmsauce** 1,7 20,90 €

dazu selbstgemachte Serviettensemmelknödel

**Schweinelende gebraten mit Pfifferlingen  
in Rahmsauce** 1,7 23,90 €

dazu Kroketten und Salat

**Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen** 1,7 19,90 €

mit Rucola, dazu Cherrytomaten und Basilikumpesto

**Pfiffersalat gebratene Pfifferlinge** 1,7 19,90 €

mit Rucola, Parmesan und Orange  
an Balsamico Vinaigrette



# Hausgemachte Burger

<b>BBQ Burger</b> 1,3,7	13,90 €
- extra Fleisch - ca. 200g Rohgewicht 100% Marinieretes Rindfleisch – Prime Beef – Guacamole Karamellisierte Zwiebel Käse Tomate Salat Gewürzgurke BBQ Sauce	4,- €
<b>Original Burger</b> 1,3,7	12,90 €
- extra Fleisch - ca. 200g Rohgewicht 100 % Rindfleisch Zwiebel Käse Tomate Salat Gewürzgurke Burgersauce	4,- €
<b>Gegrillte Chicken Burger</b> 1,7	12,90 €
100% Hähnchenbrustfilet Zwiebel Käse Tomate Salat Gewürzgurke Joppiesoße	
<b>Veggie Burger</b> 1,3,7	13,90 €
Gebackener Weichkäse gebratene Paprika Salatgurke Salat Tomate Zwiebel Knoblauchsauce (vegetarisch)	
<b>Onion Cheese Burger</b> 1,3,7	13,90 €
100 % Rindfleisch, Onionrings, Chilli, Cheesesoße Karamellzwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken	
<b>Home Sweet Home Burger</b> 1,3,7	13,90 €
Ca. 200 g Rohgewicht 100 % Rindfleisch Karamellisierte Zwiebel, Tomaten, Gurken, Gorgonzola, Brie Käse ,Cumberlandsoße	
<b>Summer Jam Burger</b> 1,3,7	15,90 €
100 % Rindfleisch, mit gebr. Pfifferlingen Gorgonzola, karamelierte Birne, Gurke, Salat, Curry Mangosauce	

## 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>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>Pfifferling Pinsa Gorgonzola</b> 1,7	18,90 €
Tomatensauce Gorgonzola Rucola Cherrytomaten, Balsamicocreme	

# Hauptgerichte | Main Courses



<b>Quesadillas</b> 1,7	16,90€
mit Gemüse Mozzarella Salatbukett Pommes frites 2 Dips (vegetarisch)	
mit Hähnchenbrustfilet	18,90 €
<b>Rinderleber mit Kartoffelpüree</b> 1,7	18,90 €
dazu Karamellzwiebel Beilagen Salat	
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> 1,7	23,90 €
mit Portweinsoße dazu Kartoffelpüree und Rosenkohl	
<b>Gebratene Asia Nudeln</b> 1,3,7	16,90 €
mit Gemüse	
<b>Gebratene Asia Nudeln</b> 1,3,7	17,90 €
mit Gemüse und Hähnchen	
<b>Gebackene Hähnchenstreifen</b> 1,3,7	16,90 €
mit Pommes Salat und Dips	
<b>Cordon Bleu</b> 1,3,7	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse dazu Pommes frites & Salat	
<b>Pfannenschnitzel</b> 1,3,7	17,90 €
Paniert vom Schwein, mit Pommes frites & Salat	

# 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 1,60 €

Pistazie 8 1,60 €

Karamell Krokant 6,7,8 1,60 €

Mandel Honig 8 1,60 €

Vollmilch Schoko 7,8 1,60 €

Joghurt Pfirsich 7 1,60 €

Weißer Schokolade Mohn 7,8 1,60 €

\* 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

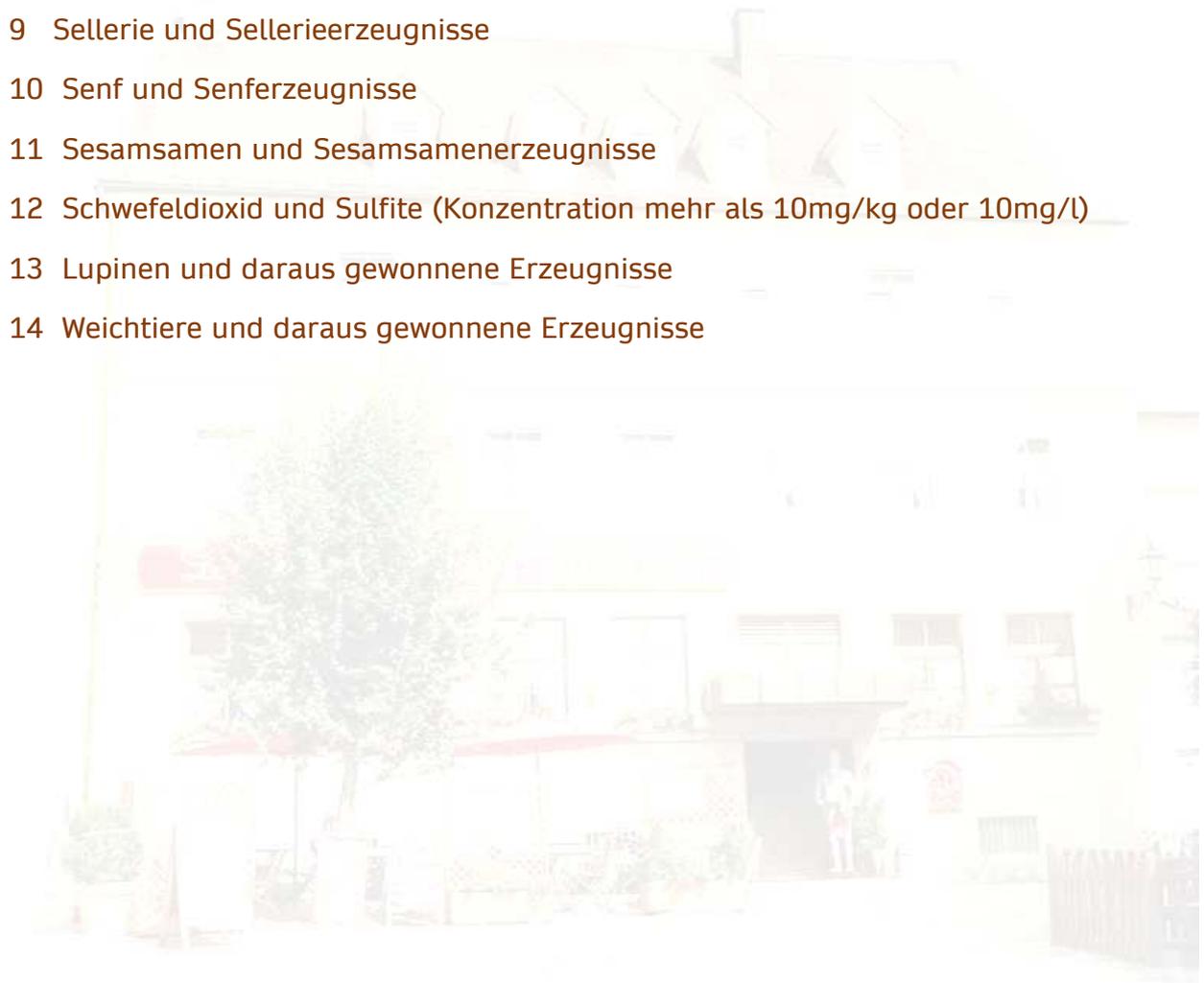
Williams Christ Birne	3.30 €
Marille	3,30 €
Obstler	3,30 €
Zwetschgen	3,30 €
Himbeergeist	3,30 €
Malteser Aquavit	3,30 €
Jägermeister	3,30 €
Hauseigener Kräutertrunk	3,30 €
Hauseigener Nusslikör 7,8	3,30 €



## 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.