



Lieber Gast,

wir heißen Sie in unserem Gasthof
herzlich willkommen.

Unser Bestreben ist es, Ihnen in unseren gemütlichen Räumen etwas Ruhe und Behaglichkeit zu vermitteln. Fühlen Sie sich wohl bei uns, nicht nur als Gast, sondern als Freund des Hauses.

Nehmen Sie bitte eine kurze Wartezeit in Kauf, die wir zur sorgfältigen und frischen Herstellung der Speisen benötigen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns im „Schwarzen Rob“ in Goldmühl.

Waren Sie zufrieden und haben Sie sich bei uns wohlfühlt, empfehlen Sie uns bitte weiter; sollten Sie einen Grund zur Beschwerde haben, wenden Sie sich bitte an uns.

die Wirtsleut`

Familie Wolfrum und alle Mitarbeiter

Dürfen wir Sie noch darauf hinweisen, dass unser Haus alle Möglichkeiten bietet, um **Tagungen, Betriebsausflüge, Familienfeiern** und andere **Festlichkeiten** abzuhalten?

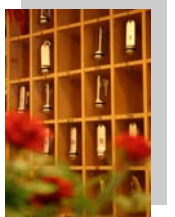
Sie möchten zuhause feiern? Kein Problem!

Unser **Partyservice** liefert alles frei Haus!

Moderne **Gästezimmer** (40 Betten), sowie vier **Ferienwohnungen** stehen Ihnen zum übernachten oder für längeren Aufenthalt zur Verfügung.

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer.

Danke für Ihr Verständnis, dass wir im Restaurant Bargeld und ec - Karten akzeptieren, jedoch **KEINE KREDITKARTEN.**



Vorneweg und zwischendurch

Bunter Salatteller

mit verschiedenen knackigen Salaten der Saison und Balsamico - Senfdressing mariniert

klein € 2,30
grob € 3,20

Fleischsalat ^{3,8} (aus der hauseigenen Metzgerei)
auf Toast, mit Zwiebelringen garniert

€ 4,60

Knusprige Bratkartoffeln

mit Speck ⁸, Shrimps, frischen Kräutern und kleiner Salatgarnitur

€ 5,80

Carpaccio vom Rinderfilet,

mit Balsamicoessig, Olivenöl und frischem Parmesankäse mariniert, dazu Baguette

€ 8,20

Aus unser'm Supp'nkessel

Fränkische Leberknödelsuppe

€ 2,60

Rinderkraftbrühe mit Ei

€ 2,40

Weißmaintaler Brotsuppe

mit Speck ⁸, Zwiebeln und frischen Kräutern

€ 3,--

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

€ 3,20



Knackige Salate

Bunte Blatt- und Rohkostsalate der Saison

mit Olivenöl und Balsamico - Senfdressing mariniert, sowie mit „Zutaten“ Ihrer Wahl:

- Knoblauch - Garnelen vom Grill € 8,80
- Räucherlachs und Sahnemeerrettich € 7,90
- gebratenen Putenbruststreifen € 7,60
- gebackenem Fetakäse und Zwiebelringen € 6,90
- Schinken ⁸- und Käseröllchen und gekochtes Ei € 6,90

- dazu servieren wir jeweils Baguette -

Erläuterungen der Zusatzstoffe: siehe letzte Seite

Unsere Rössl - Spezialitäten



Weißmüntaler Holzhackertopf

Bauernwärschtla^s, Kasseler^s, Räucherbauch^s und Schweinsbrot´n
im Töpfla serviert, dazu a Sauerkraut und Ärpfl

€ 8,50

Schwarze - Rob - Pfanne

Schweinelendchen in der Pfanne serviert, dazu buntes Marktgemüse,
Pilze der Saison, Spiegelei und Pommes frites

€ 13,30

Balkanspieß

Filets vom Schwein und Rind am Spieß in feuriger Paprikasauce,
dazu gebratenes Paprikagemüse, Speck^s, Grillwürstl^{s,s} und Butterreis

€ 13,60

Grillteller

Gebratene Schweinelendchen mit geschmorten Champignons, Grillwürstl^{s,s},
Speckbohnen^s, Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes frites

€ 13,50

Waldler - Pfanne

Filetstücke von Rind, Schwein und Pute am Spieß mit Grillwürstl^{s,s},
und Räucherspeck^s, in der Pfanne serviert, dazu Pilze der Saison,
Röstzwiebeln, buntes Marktgemüse und Bratkartoffeln

€ 15,90

Feine Nudelgerichte

Rigatoní in Steinpilz - Kräuterrahm mit gebratenen Schweinefiletspitzen,
dazu frischer, gehobelter Parmesankäse

€ 7,20

Schinkennudeln

mit Ei und frischen Kräutern, dazu Salate der Saison

€ 5,50

Leckerer vom Schwein

Saftige Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Salaten der Saison € 7,95

Cordon bleu (mit Schinken^s und Käse gefülltes Schweineschnitzel)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salaten der Saison € 9,20

Schweizer Schnitzel

Naturschnitzel mit geröstetem Speck^s und Zwiebeln,
das Ganze mit Edamer überbacken, dazu eine bunte Salatschüssel € 9,20

Rahmschnitzel

Naturschnitzel in feiner Rahmsauce, dazu Butterreis
und Salate der Saison € 8,20

Paprikaschnitzel

Naturschnitzel in feuriger Paprikasauce, dazu Butterreis
und Salate der Saison € 8,50

Jägerschnitzel

Naturschnitzel in Schwammerlrahmsauce, dazu Kräuterspätzle
und Salate der Saison € 8,95

Prager Schnitzel

Naturschnitzel in feiner Sauce mit Speckrührei^s, dazu Pommes frites
und Salate der Saison € 8,95

Geschmort, gebacken und gegrillt

Knuspriges Schweineschäufele

mit fränkischen Klößen⁹ und Sauerkraut € 9,20

Saftiger Schweinsbraten

mit fränkischen Klößen⁹ und Salaten der Saison € 6,95

Zwiebelbraten

mit fränkischen Klößen⁹, Röstzwiebeln und Salaten der Saison € 7,20

Rössl - Teller

Schweinelendchen vom Grill mit geschmorten Champignons in Rahm,
dazu Bandnudeln und Salate der Saison € 11,80



Schweinelendchen vom Grill in Gorgonzolarahm,
dazu Kartoffelrösti € 10,80

Schweinelendchen „ungarisch“
Schweinelendchen vom Grill in Paprikarahmsauce,
dazu Butterreis und Salate der Saison € 11,80

Weißmüntaler Holzhacker - Steak
Saftiges Kammsteak in Zwiebelsauce, dazu geschmorte Pilze,
geröstete Speckstreifen^s, Bratkartoffeln und Krautsalat € 9,20

Portion heißer Knochenschinken^s
mit bunter Salatplatte € 8,60

Kotelett „Zigeuner Art“
Kotelett vom Grill in Paprikarahm mit geschmortem Paprikagemüse,
dazu Pommes frites € 7,80

Saftiges Kasseler Rippen^s
mit Butterkartoffeln und Sauerkraut € 6,70

Gebackenes Kotelett in knuspriger Panade
mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 6,40

Aus Wald und Feld

Geschmorter Rehbraten in Wacholderrahmsauce
mit fränkischen Klößen^o und Preiselbeeren € 12,30

Geschnetzeltes vom Hirsch in Wild - Preiselbeersauce, mit Früchten garniert,
dazu Butterspätzle und Salate der Saison € 13,80

Alles vom Federvieh

Knusprige Gänsebrust in Beifußsauce,
dazu fränkische Klöße^o und Apfelrotkraut

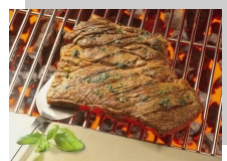


€ 12,50

Putensteak vom Grill in Curryrahm
mit Butterspätzle und gebratenem Früchtespieß € 9,20

Rund um's Rind

Fränkischer Rahmsauerbraten mit Klößen und Apfelrotkohl	€ 8,20
Schwammerlrahmbraten mit Klößen und Salaten der Saison	€ 9,80
Rinderschmorbraten in Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und buntem Marktgemüse	€ 8,20
Pfefferrahmbraten in feuriger Sauce, dazu Kartoffelkroketten und Salate der Saison	€ 8,20
Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salaten der Saison	€ 11,90
Rumpsteak in Dunkelbiersauce, dazu Bratkartoffeln und bunte Blattsalate	€ 12,90
Pfeffersteak Rumpsteak in feuriger Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Speckbohnen	€ 13,20
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salate der Saison	€ 13,20
Rumpsteak „natur“ mit würziger Kräuterbutter und großer, bunter Salatschüssel	€ 12,90
Rinderfiletsteak „natur“ mit würziger Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Salaten der Saison	€ 18,50
Rinderfiletsteak mit geschmorten Champignons, dazu Herzoginkartoffeln und buntes Marktgemüse	€ 18,80
Rinderfiletsteak „Mirabeau“ Natursteak mit Sardellenfilets und Eischeiben garniert, dazu Pommes frites und Salate der Saison	€ 18,80



Unser Fischangebot

Gebratene Zanderfilets in würziger Knoblauch - Kräuterbutter, dazu Schnittlauchkartoffeln und Salate der Saison	€ 13,20
Gebackenes Schollenfilet in knuspriger Panade mit großem, buntem Salatteller	€ 8,40
Gebackenes Goldbarschfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und kleiner Salatgarnitur	€ 5,80
Feine Matjesfilets in Sauerrahm - Joghurtsauce mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken ⁵ , dazu Butterkartoffeln	€ 5,95
Geräucherte Fichtelgebirgs - Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter	€ 7,95
Feiner Räucherlachs mit Kartoffelrösti, kleiner Salatgarnitur und Sahnemeerrettich	€ 9,75

das weitere, aktuelle Fischangebot entnehmen Sie bitte der Tageskarte -

Kleine Gerichte für zwischendurch



Toastschnitten „Hawaii“ Toastscheiben mit gekochtem Schinken ⁸ und Ananas belegt, das Ganze mit Käse überbacken, mit Früchten garniert	€ 4,80
Schinken ⁸ - Käse - Toast	€ 4,20
Hausgemachter Leberkäs ^{3,8} mit Kartoffelsalat und Spiegelei	€ 4,40
2 Stück Knackwürstl ^{3,8} mit Sauerkraut und Brot	€ 3,90
2 Stück heiße Bauernseufzer ^{3,8} mit Sauerkraut und Brot	€ 3,90
Currywurst ^{3,8} in feuriger Sauce mit Pommes frites	€ 4,40
Bauernomelette (knusprige Bratkartoffeln mit Speck ⁸ , Zwiebeln, Kümmel, Ei und frischen Kräutern), dazu Krautsalat	€ 5,95
Rustikales Zwiebelbrot mit Speck ⁸ und Ei, das Ganze mit Käse überbacken	€ 4,50

Erläuterungen der Zusatzstoffe: siehe letzte Seite

Spezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei

„Schwarze Rob“ - Platte

Hausplatte mit verschiedenen Wurst^{3,8}-, Schinken⁸- und Käsesorten, dazu Brot und Butter € 7,80

Appetitsbrot „Schwarzes Rob“

(mit Fleischsalat^{3,8}, Schinken⁸, leckeren Wurstsorten^{3,8}, reich garniert) € 5,80

Beefsteak Tatar mit Zwiebeln und Ei, dazu Butter und Brot € 8,50

Schwedenplatte (verschieden belegte Toasthappen, reich garniert) € 10,50

Gemischte Schinkenplatte⁸, dazu Brot und Butter € 7,20

Hausgemachte Sülze „pikant“ mit Röstkartoffeln oder Brot € 5,80

Fränkischer Brotzeiteller

Hausgemachte Wurst^{3,8}- und Schinkenspezialitäten⁸ mit Gurke⁵, Brot und Butter € 7,50

Gemischte Aufschnittplatte^{3,8} mit Brot und Butter € 6,40

Kalter Braten vom Schwein,

dazu Brot, Butter und Sahnemeerrettich € 7,50

Fränkischer Wurstsalat^{3,8} mit Brot und Butter € 4,80

Schweizer Wurstsalat^{3,8} (mit Käsewürfeln), dazu Brot und Butter € 5,60

Hausgemachter Presssack (weiß und rot) mit Brot und Butter € 4,60

Strammer Max⁸

Gekochtes oder rohes Schinkenbrot mit Spiegelei € 4,20

Schinkenbrot⁸ (roh oder gekocht) € 3,70 Kaltes Bratenbrot € 4,20

Tatarbrot € 4,50 Wurst^{3,8}- oder Käsebrot € 3,50



Fleischlos glücklich...

Luftiger Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Puderzucker € 4,80

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Früchten, Toast und Butter € 4,90

Knusprige Kartoffelpuffer (4 Stück) mit Apfelmus € 4,20

Käseplatte € 8,20

mit verschiedenen leckeren Käsesorten, dazu Butter, Brot und Früchte

Erläuterungen der Zusatzstoffe: siehe letzte Seite

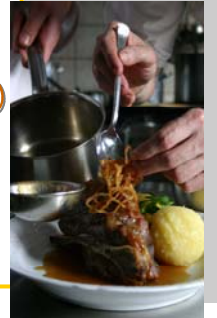
Sie suchen ein Geschenk?



Wie wär' s mit

- einem GUTSCHEIN vom „Schwarzen Rob“ (für Speisen & Getränke oder Einkauf in unserer Metzgerei)
- einem FESTMENÜ, das wir nach Ihren Wünschen zusammenstellen
- einem PRÄSENTKORB, (z. B. mit leckeren Schinken- und Wurstspezialitäten aus unserer haus eigenen Metzgerei, Süßigkeiten, Obst, fränkischen Edelbränden und vielem mehr...)
- einer netten KLEINIGKEIT aus unserem Schrank am Haupteingang?!

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!



Verbringen Sie einen netten Abend mit Familie und Freunden bei uns - und kochen doch selbst - und zwar beim

RACLETTE oder FONDUE !!

Wir bereiten alle Zutaten (z. B. verschiedene Filets, buntes Marktgemüse, Baguette, Kartoffeln usw.) für Sie vor, Sie brauchen nur noch „drauf los zu kochen“!!

- ab 3 Personen, bitte mindestens 2 Tage vorbestellen! -



Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff,
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Phosphat
- 5 = mit Antioxidationsmitteln
- 8 = mit Nitrtpökelsalz
- 9 = geschwefelt/mit Schwefel behandelt

Liebe Gäste,
Zusatzstoffe sind Hilfsstoffe, die für uns bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln in großen Mengen oftmals notwendig sind
Sie stellen keine Gefahr für die Gesundheit dar, laut Lebensmittel – Kennzeichnungs – Verordnung sind wir jedoch zu Angabe dieser Stoffe verpflichtet.

