

Damit Sie auch jetzt Zuhause nicht auf gute fränkische Küche verzichten müssen.



Wir bieten Ihnen Speisekomponenten für Zuhause. Holen Sie sich Restaurantqualität nach Hause.

Mit minimalem Aufwand (**Anfänger geeignet** 😊) und schneller Zubereitung gelingt Ihnen im Handumdrehen ein leckeres Essen.

Zubereitungsempfehlung:

Wasser in einem ausreichend großen Topf erwärmen (ca. 90° - nicht kochen) und dann die praktischen Aromabeutel im Wasserbad erwärmen, aufschneiden (Vorsicht: heiß!) und anschließend servieren. Nach Belieben: z.B. Spätzle in der Pfanne anbraten.

Ideal auch als Vorrat:

Die Aromabeutel (ohne Weichmacher) sind bei Einhaltung der Kühlkette im Kühlschrank bis zu 6 Tagen haltbar. Somit sind Sie gut versorgt, ohne das Haus verlassen zu müssen.

Guten Appetit!

Ihr Gasthaus zum Roth



Unser Angebot:

Rinderroulade „Hausfrauenart“ in Soße	7,50€
Schaschlik am Spieß in einer pikanten Soße	7,90€
Schweinefilet in Madeirasoße	7,90€
Sauerbraten in Soße	7,50€
Tafelspitz mit Meerrettichsoße / Preiselbeeren	9,80€
Tagliatelle mit Tomaten-Parmesansoße	7,50€
Spinatknödel mit Butter	7,50€
Spätzle o. Bandnudeln	2,00€
Kloß	1,00€
Blaukraut	2,50€
Rahmwirsing	2,50€

Abholung Dienstag - Samstag
von 12 - 18 Uhr

Sollte es Ihnen nicht möglich sein selbst ins Gasthaus zu kommen, rufen Sie uns trotzdem an. Wir finden eine Lösung!

Unsere Produkte sind alle selbstgemacht!



Gasthaus zum Roth

„Zuhause
genießen“

Unsere Telefonnummer

09721 / 20 70 193

Bestellungen bitte
1 Tag vorher

(Di.-Sa. von 12 - 18 Uhr)