



„Deheam genießen“

Damit Sie auch Zuhause nicht auf gute fränkische Küche verzichten müssen, bieten wir Ihnen Speisen für daheim an. 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.

Ideal auch als Vorrat:

Die Aromabeutel (ohne Weichmacher) sind bei Einhaltung der Kühlkette im Kühlschrank bis zu 3 Tage haltbar. Somit sind Sie gut versorgt, ohne das Haus verlassen zu müssen.

Guten Appetit!

Ihr Gasthaus zum Roth



Speisekarte (Mai 2021)

Brauergulasch* Rinderhesse Wurzelgemüse Dunkelbiersoß	11,90
Rinderroulade* (hausfrauenart) Wurzelgemüse Dominasoß	klein 9,50 groß 11,50
Hochzeitsessen* Tafelspitz vom Rind Meerrettichsoß Preiselbeeren	12,50
Ochsenbäckchen* Wurzelgemüse Portweinssoß	12,50
Schweinebraten Dreierlei* Kamm Schulter Wammerl fränk. Natursoß Krusterl	11,50
Königsberger Klopse Kapern Weißweinsöße	9,50
Spinatknödel Tomatenragout Parmesanspäne	11,50
Oder mal was anersch! auf Anfrage (neudt: Monatsspecials)	
Butterspätzle (selbstgemacht)	1,50
Seidenkloß (handgerollt m. Weckbröggeli)	1,50
Weckkloßscheiben (selbstgemacht)	1,50
Bandnudeln	1,50
Rahmwirsing	2,00

* inkl. wahlweise einer **Sättigungsbeilage!**

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

Unser Fleisch beziehen wir aus der Kesslergasse von der **Rhön Metzgerei Arnold**.

Ihre Bestellungen nehmen wir gerne von Dienstag bis Donnerstag von 14h00 bis 18h00 telefonisch unter folgender Telefonnummer entgegen:

09721 / 20 70 193

Abholzeiten sind:	Freitag	15h00 bis 18h00
	Samstag	11h00 bis 14h00