

**Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst.**

François VI. Duc de La Rochefoucauld (1613 - 1680),
französischer Diplomat und Schriftsteller

Unser kleines, feines Küchen-Team unter der Leitung von Sebastian Seelhoff verstehen sich als

"Geniesser – Kreativ – Werkstatt" des SchreiberHof!

Ständig sind sie auf der Suche nach neuen, interessanten Zubereitungsarten und besonderen Präsentationsvarianten. Die wichtigsten Zutaten zu allen unseren Gerichten jedoch sind:

- Leidenschaft
- Fantasie
- und ganz viel Liebe zum Detail.

Wir bauen um!

Damit wir Ihnen weiterhin beste Qualität bieten und präsentieren können, müssen wir einige Umbaumaßnahmen ergreifen und bitten diese zu entschuldigen.

**Ihr Team vom
Hotel & Restaurant SchreiberHof**

Vorspeisen, Suppe und Salate/ Starters

Selbstgemachter Obazda / Radieschen / rote Zwiebel / Hausbrot 7,90€
Homemade Obazda / radishes / red onions / bread
7, 13

Bayerischer / Schweizer Wurstsalat / sauren Gurken rote Zwiebel / Bauernbrot 7,80€ / 8,80€
Bavarian or swiss (with cheese) sausage salad / pickles/ red onions / bread
4, 7, 8, 13

Rinderkraftbrühe / gebackene Leberknödel / Schnittlauch 6,40€
Beef consommé / baked liver dumplings / chives
1, 4, 6, 7, 8, 13

Kleiner gemischter Beilagensalat 3,90€
Small side salad
4, 7, 8

Bunte Sommersalate mit Brotchip 7,90€
Fresh summer salad with bread chip / 4, 7, 8

ODER OR

Caesar Salat mit Croutons und Parmesan 8,90€
Caesar salad with croutons and parmesan cheese / 4, 5, 7, 8, 13

Dazu bieten wir Ihnen verschiedene Toppings an:

We offer you different toppings:

mit gebratenen Pilzen 3,60€
with fried mushrooms

mit gebratenen Putenstreifen 4,50€
with grilled turkey breast

mit gratiniertem Ziegenkäse 4,90€
with gratinated goat cheese

mit karamellisierten Nüssen und Orangenfilets² 3,90€
with caramelized nuts and orange fillets²

mit 4 Garnelen⁹ vom Grill 7,50€
with 4 king prawns⁹

mit Backhendl^{1, 2, 7} in der Kürbispanade 6,20€
with chicken in pumpkinbreeding^{1, 2, 7}

Vegan und Fisch /Vegan and Fish

Rotes Thai Curry / knackiges Gemüse / Sprossen / Basmatireis 15,60€
Red Thai curry / vegetables / sprouts / basmati rice
2, 4, 6, 7, 10, 12

Krosse Fjordforelle / Zitronenthymian / glaciertes Gemüse / Schnittlauchkartoffeln 20,80€
Crispy fjord trout / lemon thyme / glazed vegetables / chives potatoes
4, 5, 6, 13

Fleisch / Meat

6 Stück Nürnberger Rostbratwürste / Fasssauerkraut 6 Nuremberg sausages / kraut 4, 13	7,50€
Kalbsfleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat Veal „Pflanzerl“ with homemade potato – cucumber salad 1, 4, 7, 8, 13	11,80€
Ofenfrische Spanferkelhaxe / Dunkelbiersauce / Krautsalat / Kartoffelknödel Crispy suckling pig knuckles/ dark beer sauce / bavarian coleslaw / potato dumpling 4, 7, 13	14,70€
Wiener Schnitzel vom Kalb / Preiselbeeren / Bratkartoffeln Escalope veal – Vienna style – / Cranberries / fried potatoes 1, 4, 7, 13	19,80€
Lendensteak von der Färse / glaciertes Gemüse / Bratkartoffeln Sirloin steak from the heifer / glazed vegetables / roasted potatoes 4, 13	21,50€

Süße Sünde / Dessert

Eine Kugel Haselnuss - Schokoladeneis / Haselnusskrokant/ Espresso Scoop of hazelnut-chocolate ice cream / hazelnut croquant / Espresso 1, 2, 4, 13	4,90 €
1 Kugel hausgemachtes Sorbet Scoop of home – made sherbet of your choice:	1,50€
Himbeere / raspberry Ingwer - Mango / ginger - mango Mango - Maracuja / mango - maracuja Grüner Apfel / Green apple	Yuzu / Yuzu Zitrone / lemon Kokos / coconut Hugo / HUGO
<i>Unsere Sorbets sind alle Laktosefrei</i> <i>Our sherbets are all Lactose Free</i>	
mit exotischem Obstsalat oder mit Prosecco aufgegossen with exotic fruit salad or freshly infused with Prosecco	3,50€
Zitronengras Crème Brulleé / Orangenfilets Lemongrass Crème Brulleé / orange fillet 1, 13	4,60€
Buttermilchparfait / Amarenakirschen Butter milk parfait / Amarena cherries 1, 2, 4, 7, 13	4,50€