



Spargelzeit im Landgasthof Gentner

Feine Spargelcrèmesuppe	4.90
Bärlauchsuppe mit Croûtons	4.90
Gegrillte Jakobsmuschel mit Salat vom grünen Spargel in Holunderblüten-Apfel-Vinaigrette	7.40
Hausgemachte Bärlauch Maultasche an Rotweibutter	6.90
Fränkischer Spargelsalat mit Schnittlauch	9.60
Fränkischer Butterspargel mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise <u>oder</u> zerlassene Butter	12.80

Ihre Wunschbegleiter zum fränkischen Spargel

Portion warmen Wacholderschinken	6.80
2 Fränkische Bratwürste	5.90
Feine Schweinelendchen	8.90
Wiener Schnitzel vom Kalb	10.90
Kleines Wiener Schnitzel	8.90
Kross gebratenes Zanderfilet	11.90

Feine Tranchen vom Rinderfilet
mit gebratenem Spargel & Kartoffeln
dazu ein Cappuccino vom fränkischen Spargel
€ 23.80

Zum Einklang

Feldsalat aus dem Knoblauchsland

mit Speckwürfeln und Croûtons

6.90

mit gebratenem Schafskäse, Quitten & schwarzen Nüssen

8.60

Hausgebeizter Gewürzlachs

8.90

mit Kartoffelrösti, Senf-Dillsauce und knackigem Salatbouquet

Gekräuterte, gegrillte Riesengarnelen auf Lauchravioli

9.80

mit Krustentierschaum und geschmorten Cherry-Tomaten

Mariniertes Carpaccio vom Kalbsfilet

11.80

mit Röschen vom Mönchskopfkäse

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindfleischsuppe „Fränkische Festtagssuppe“

5.20

mit Leberknödel, Butterklößchen, Grießklößchen und Kräuterpfannkuchenstreifen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Butter-Croûtons

4.20

Gentners leichte Schmankerln

Gentners fränkischer Bauernbrotsalat

9.20

Knackige bunte Salate mit Bauernspeck, Ziegenkäse, dunklem Bauernbrot

Gebratene Hühnerbrust im Sesammantel

10.80

dazu bunte Blattsalate in Kräutervinaigrette & Gentners fruchtigen Hausdip

Gegrillte Riesen-Garnelen

13.80

dazu bunte Blattsalate in Sherry-Walnuss Dressing

Gentners Landgasthof Klassiker

Krosses ofenfrisches Schweineschäufele mit Kartoffelklößen ² und buntem Salat	12.90
Gentner's gefülltes Landgasthof-Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat	12.40
Geschmorte Kalbsbäckchen in Frankenrotweinsauce mit Kartoffel-Sellerie-Püree und glacierten Vanille-Karotten	17.80
Saftige 1/2 Bauernente, kross gebraten mit Apfelblaukraut und Kartoffelklößen ^{1,2}	16.90
Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken mit Bratkartoffeln, krossen Zwiebelringen und buntem Salat	17.90 kleine Portion 15.60
Zart geschmorte Haxe vom Weidelamm mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	15.80
Wiener Schnitzel (vom Kalb) in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren und buntem Salat	16.90 kleine Portion 14.90
Medaillons vom Schweinelendchen im Speckmantel mit Morchelrahmsauce, Kartoffelkrapfen und Mandel-Brokkoli	16.80
Gemischte Filetspitzen „Züricher Art“ mit Kartoffelrösti und buntem Salat	16.50 kleine Portion 14.50
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffel-Sahne-Püree	16.40

Aus unserer Steak-und Grillecke

Gentner's Grillpfanne -Medaillons vom Schwein, Rind, Maispoularde 18.20
mit Speck-Bohnen, Rosmarinkartoffeln & Kräuterbutter und Gentners Haus-Dip

	Rohgewicht	<u>150 g</u>	<u>220 g</u>
Argentinisches Filetsteak		14.30	20.90
Argentinisches Rumpsteak		12.30	17.90
Entrecôte vom Pommerschen Rind			18.90
Nach alter Tradition trockengereifte Fleischspezialität vom „Schwarzbunten“ deutschen Rind. Eine echte Spezialität für Fleischliebhaber und Kenner!			
Hühnerbrust		ca.180 g	7.60

Zu allen Steaks servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter

Wählen Sie selbst eine unserer leckeren Beilagen:

Folienkartoffel & Sauerrahm	3.80	Speckbohnen	4.20
Pommes Frites	3.20	Mandel-Broccoli	3.50
Farmerkartoffeln	3.20	Bunter gemischter Salat	3.20
Bratkartoffeln	3.50	Knoblauchbrot	3.20
Röstzwiebeln extra	1.80	Maisgemüse	3.20

Wir empfehlen zu unseren Steaks:

2009er Bordeaux „Orangerie“ de Carignan 0.1 l 3.90 0.2 l 7.40

Nicht Fisch nicht Fleisch

Safrangrießnockerln mit Steinpilzrahmsauce & grünem Spargelgemüse	12.40
Hausgemachte Lauch-Quiche mit Schnittlauch-Schmand & Salatbouquet	8.90

Aus Fluss, Bach und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet - auf der Haut gebraten	17.60
in Riesling-Sauce mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	kleine Portion 15.20
Forelle in Mandel-Butter gebraten	14.80
mit Petersilienkartoffeln und Beilagen-Salat	
Filet vom Wolfsbarsch - auf der Haut gebraten	20.90
auf Steinpilzrisotto & frittiertem Rucola	

Wir empfehlen zu unseren Fischen:

2010er Weißburgunder, Weingut Seeger, Baden 0.1l 3.60 0.2l 6.80

Zum Vesper und für den kleinen Hunger

Stadtwurst mit Musik	6.90
Fränkischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essig und Öl	
Hausgemachte Sülze vom Schweinsbraten	8.60
mit röschen Bratkartoffeln	
Deftiges Vesperbrett mit fränkischen Wurstspezialitäten	10.80
serviert mit Landbrot und Butter	
Gentner's hausgemachte Leberwurst im Glas zum Mitnehmen	4.90