



Speisekarte



Suppen

Zusatzstoffe/
Allergene €

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit Leberklößchen und Gemüseeinlage

a,h,v 4,20

Tomatencremesuppe
mit Schmand und Brostkrusteln

9,a,d,l 4,30

Gebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf Soße, dazu Baguette

9,a,i,l,w 9,80

Tomaten mit Mozzarellaspießchen und Basilikum
an weißem Balsamicoglance, Salatgarnitur und Baguette

9,a,l 7,80

Salate frisch vom Markt

Beilagensalat

9,a,l 3,90

Vorspeisensalat

9,a,l 7,10

Großer Salatteller "Sämenhof"
hausgemachtes Chutney und Baguette

9,a,l 8,30

Großer Salatteller mit französischer Maishähnchenbrust
hausgemachtes Chutney und Baguette

9,a,l 13,40

Großer Salatteller mit Pfannenhüpfer
und hausgemachtem Kräuterschmand



9,a,l 11,50



Gasthaus Sämenhof

Lieblingsgerichte vom Küchenchef

Zusatzstoffe/
Allergene

€

Paniertes Schweinekotelett

auf Rahm-Wirsing mit Speck und Salzkartoffel

9,a,h,l

15,70

Argentinisches Ribeyesteak mit Kräuterbutter

dazu Pfannenhüpfel und Beilagensalat

9,a,d,l

23,90

Argentinisches Rinderfilet an Portweinjus

mit Mandelbroccoli und Kartoffelgratin

a,d,v

24,80

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Burgundersoße

auf Kartoffelstampf und Wurzelgemüse

9,l,v,w

16,80

Fischgerichte

Gegrilltes Lachssteak mit Limettenbutter

auf Rahm-Tomaten-Lauch Gemüse und Schwenkkartoffeln

9,i,l

17,10

Gegrilltes Zanderfilet

an Rieslingrahmsoße, auf Blattspinat und gemischter Reis

9,i,l

16,80

Tagliarini in Kräutern und Olivenöl

dazu gebratene Knoblauch-Garnelen

g,i

13,20

Vegetarisch & Vegan

Französischer Schafskäse gratiniert

auf mediterranem Gemüse, mit schwarzen Oliven und Baguette



7,9,l

13,20

Spaghetti "Mediterran" an pikant fruchtiger Tomatensoße

mit schwarzen Oliven und Rucola

Vegan



7,v

10,40

Port. frisch geriebenen Parmesan

9,l

0,60

Fast alle unsere Gerichte können auch als kleine Portion mit einem Nachlass von 2,00 € bestellt werden !



Klassiker vom deutschen Schwein und Rind

Zusatzstoffe/
Allergene €

Burgunderschmorbraten

mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut

8,h,v,v 14,10

Argentinisches Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsoße

dazu Röstitaler und Speckbohnen

3,9,l,v 20,60

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Beilagensalat

9,a,h,l 11,50

Paniertes Schnitzel mit Cognac-Pfefferrahmsoße

dazu Pommes frites und Beilagensalat

9,a,h,l,v 12,80

Schweinelendchen mit Champignon`s a la creme

dazu hausgemachte Spätzle und Marktgemüse

9,a,h,l,v 14,60

Vesperkarte ab 14.00 Uhr

Fränkische Bratwürste

auf Sauerkraut, mit Soße und Bauernbrot

3,8,a,d,v 8,90

Handkäse mit feinem Apfelwein-Dressing

Zwiebelwürfel, Bauernbrot und Butter

6,9,a,d,l,w 5,70

Kochkäse ausgarniert

mit Bauernbrot und Butter

9,a,d,l 5,70

"Musik " Port. Zwiebel mit Essig und Öldressing

0,50

Obazter mit Zwiebelringen und Paprika

ausgarniert mit Laugengebäck

9,17,a,d,l 6,00

"Deftiges Brotzeitbrett"

Hausmacher Wurst, Roher & gekochter Schinken,

Kochkäse, Camenbert und Schnittkäse, Essiggurke, dazu Bauernbrot und Butter

3,6,8,12,a,d
l,w 9,20

"Schinkenbrett"

roh & gekocht, ausgarniert mit Essiggurke, dazu Bauernbrot und Butter

3,12,a,d,l 8,70

"Hausmacher Wurst Brett"

Pressack, Schwartenmagen & Leberwurst, Essiggurke, dazu Bauernbrot, Butter

3,6,12,a,d 7,80

Port.Brot 1,00 € / Port. Butter 0,30 € / Port. Ketchup oder Mayonaise 0,30 € / Port. Senf 0,20 €



Gasthaus Sämenhof

Für die Kids

Portion Pommes & 1 Port. Ketchup

Zusatzstoffe/
Allergene €
3,50

Kleines Kinderschnitzel mit Pommes & 1 Port. Ketchup

a,h,l 6,20

Mini-Bratwürste mit Pommes & 1 Port. Ketchup

3,4,5,8,v,w 4,50

Port. Ketchup oder Mayonaise

0,30

1 Kloß mit Soße

8,v,w 3,00

Portion hausgemachte Spätzle

a,h,v,w 4,00

"Kinderüberraschungseis"

l,9 3,00

Kindermenü für 1- 5 Jährige

1 Knödel oder Spätzle mit Soße

eine Saftschorle 0,1 l und 1 Kinderüberraschungseis

l,v,w, 6,00

Dessert

Gemischter Eisbecher (3 Kugeln Eis)



9,l,o,p 3,90

Gemischter Eisbecher (3 Kugeln) mit Sahne

9,l,o,p 4,60

"Heiße Liebe"

Vanilleeis mit heißer hausgemachter Himbeersoße und Sahne

9,l,o,p 5,80

"Coup Danmark"

Vanilleeis mit hausgemachter Schokosoße und Sahne

9,l,o,p 5,60

"Eierlikörbecher" Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör

9,l,o,p 6,10

Crepes mit Eisscreme, Schokoladensoße und Sahne

9,a,h,l,o,p 6,60

Bauernhofeis, je Kugel

auch als Sorbet erhältlich. Geeignet für Lactoseintolleranz!

Das Eis kann je nach Sorte Nüsse enthalten!

Sahne 0,70 € Schokosoße 0,80 € Himbeersoße 1,20 € Eierlikör 2cl 1,60

Selbstgemachtes Eis mit frischer Milch vom Bauern,
selbsthergestellter Joghurt und Früchte aus der Region



9,l,o,p 1,80

Cafe`Affogato Vanilleeis Madagskar küsst Espresso

9,l,o,p 3,80

Die aktuelle Eissorten erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal!

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.



Gasthaus Sämenhof

Schwindbräu frisch vom Fass:

	Liter	€
<i>Export^b, Radler^{b,12}, Colabier^{b,10}</i>	0,25	2,50
	0,4	2,90
<i>Pils^b</i>	0,3	2,70
	0,4	2,90
<i>Schwoier Dunkles^b</i>	0,25	2,50
	0,4	2,90
<i>Hefeweizen hell^{a,b}</i>	0,3	2,80
	0,5	3,40
<i>Dunkles Weizen aus der Flasche^{a,b}</i>	0,5	3,40

Alkoholfreies aus der Flasche:

<i>Alkoholfreies Weizen von Schwindbräu^{a,b}</i>	0,5	3,40
<i>Clausthaler Pils^b</i>	0,5	3,40
<i>Malzgetränk^{b,5}</i>	0,33	2,90

Alkoholfreie Getränke:

<i>Coca-Cola^{1,10,17} Coca-Cola light^{1,10,12,13,17} Mezzo Mix^{1,10,17}</i> <small>(koffeinhaltig)</small>	0,2	2,30
<i>Sprite¹⁷, Fanta^{1,4,17}</i>	0,4	2,90
<i>Sodenthaler "Gourmet" Classic und Sanft</i>	0,25	2,50
	0,75	4,60
<i>Tafelwasser</i>	0,4	2,80
<i>Holunderschorle</i>	0,25	3,30
	0,5	4,90
Stengers Säfte:		
<i>Orangensaft & Johannisbeernektar</i>	0,2	2,70
	0,4	4,00
<i>Orangensaftschorle & Johannisbeerschorle</i>	0,2	2,60
	0,4	3,70
<i>Maracujanektar</i>	0,2	3,20
	0,4	4,40
<i>Maracujaschorle</i>	0,2	3,00
	0,4	4,20



Gasthaus Sämenhof

Liter €

Stengers Apfelsaft und Apfelwein

<i>Apfelsaft</i> ⁶	0,2	2,40
	0,4	3,80
<i>Apfelsaftschorle</i> ⁶	0,2	2,30
	0,4	3,20
<i>Apfelsaftschorle in Karaffe</i> ⁶	1 L	6,90
<i>Apfelwein</i> ⁶ <i>süß</i> ¹⁷ , <i>sauer oder pur</i> (sulfit)	0,25	2,80
	0,5	3,60
<i>Apfelwein</i> ⁶ <i>Bembel</i>	1 L	6,60
	2 L	12,30

Spezialitäten der Kaffeerösterei "Braun"

<i>Espresso</i>		2,20
<i>Cafe` Affogato</i> <i>Vanilleeis Madagaskar küßt Espresso</i>	9,1	3,80
<i>Doppelter Espresso</i>		3,60
<i>Ristretto</i>		2,20
<i>Cafe crème</i>		2,50
<i>Großer Pott Kaffee</i>		2,80
<i>Cappuccino</i>		2,60
<i>Milchkaffee</i>		3,00
<i>Latte Macchiato</i>		3,00
<i>Heisse Schokolade</i>		2,70
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		2,90
<i>Glas Tee von Ronnefeldt</i>	0,3	2,90
<i>Refreshing Mint, Bio Bergkräuter, Cream Orange Rooibos, Morgentau, Assam Bai, Masala Chai, Sweet Berries</i>		

Weinempfehlung

Weisswein	Liter	€
<i>Rottenberger Gräfenstein, Riesling</i>	0,2	4,20
<i>Franken, Weingut Holler, trocken mit Sulfit</i>	11	20,00
<i>Hörsteiner Reuschberg, Müller-Thurgau</i>	0,2	4,50
<i>Franken, Qualitätswein trocken, mit Sulfit</i>	11	21,50
<i>Volkacher Kirchberg, Müller-Thurgau</i>	0,2	4,40
<i>Franken, Halbtrocken, mit Sulfit</i>	11	21,00
<i>Großostheimer Heiligenthal, Silvaner</i>	0,2	4,40
<i>Deutschland, Trocken, mit Sulfit</i>	11	21,00
<i>Behringer Abtswind Altenberg, Bacchus</i>	0,2	4,50
<i>Franken, feinherb mit Sulfit</i>	11	21,50
<i>Portugieser Weißherbst</i>	0,2	4,20
<i>Pfalz, Deidesheimer Hofstück, Trocken, mit Sulfit</i>	11	21,00
Weissweinschorle	0,25	3,70
	0,5	6,60
Rotwein		
<i>Großostheimer Heiligenthal, Domina</i>	0,2	5,10
<i>Franken, Domina, Weingut Kapraun, trocken, mit Sulfit</i>	11	24,50
<i>Kitzinger Hofrat, Dornfelder</i>	0,2	4,80
<i>Franken, QbA, trocken, mit Sulfit</i>	11	23,00
<i>Edenkobener Pfalz Rubin, Portugieser</i>	0,2	4,40
<i>Rheinpfalz Portugieser Qualitätswein halbtrocken, mit Sulfit</i>	11	21,00
<i>Großheubacher Bischofsberg, Spätburgunder</i>	0,2	4,80
<i>Franken, Weingut Schmitt, Spätburgunder Qualitätswein trocken mit Sulfit</i>	11	23,00
Rotweinschorle	0,25	3,70
	0,5	6,60



Gasthaus Sämenhof

Sekt

	Liter	€
Glas Sekt Splendid halbtrocken, feine Frucht, liebliche Art mit Sulfit	0,1	3,00
Flasche Sekt Splendid halbtrocken feine Frucht, liebliche Art mit Sulfit	0,75 L	21,00

Flaschenweine

Weisswein - Bocksbeutel

2012 er Dertinger Mandelberg Silvaner trocken

Saftig, fruchtig und unkomplizierter Silvaner
Passt gut zur Brotzeit und zu deftigen Fleischgerichten
Tauberfranken
mit Sulfit

0,75 24,50

Rotwein - Bocksbeutel

2013 er Röttinger Feuerstein

Weingut Deppisch, Domina trocken mit Sulfit

0,75 26,00



Gasthaus Sämenhof

Aperitif "Classic"

	cl	€
<i>Sherry medium / dry</i>	5 cl	3,80
<i>Campari auf Eis</i>	4 cl	4,70
<i>Campari mit Soda</i>	4 cl	4,80
<i>Campari mit Orangensaft</i>	4 cl	5,50
<i>Glas Sekt mit Creme de Cassis</i>	0,1	4,00
<i>Glas Sekt mit Pêche (Pfirsichlikör)</i>	0,1	4,00
<i>Glas Sekt mit Holunderblütensirup</i>	0,1	4,00

Mischgetränke

<i>Aperol Sprizz Sekt, Aperol, Soda, frische Orange, Eiswürfel 15 %</i>	0,2 l	5,20
<i>Lillet französischer Südwein mit "Wild Berry" und Himbeeren, Eiswürfel</i>	0,2 l	5,20
<i>Hugo Sekt, Soda, Holunderblütensirup und Eiswürfel</i>	0,2 l	5,20

Feingebrannte Destillate aus dem Gut Sämenhof

<i>Bierbrand 42 %</i>	2 cl	2,60
<i>Zwetschge 42 %</i>	2 cl	3,30
<i>Mirabelle 42 %</i>	2 cl	3,30
<i>Apfel im Holzfass 40 %</i>	2 cl	3,40
<i>Williams 40 %</i>	2 cl	3,30
<i>Himbeergeist 40%</i>	2 cl	3,50
<i>Kirschlikör 22 %</i>	2 cl	3,20

Zweifellos eine Spezialität aus der hauseigenen Destille.

Digestif

<i>Averna 29 %</i>	2 cl	3,30
<i>Ramazotti 30 %</i>	2 cl	3,30
<i>Fernet 39%</i>	2cl	2,60
<i>Jägermeister 35%</i>	2cl	2,60
<i>Baileys auf Eis 17 %</i>	2 cl	3,30
<i>Malteser 40%</i>	2cl	2,50
<i>Grappa di Barolo 38 %</i>	2cl	5,50
<i>Remy Martini 40 %</i>	2cl	5,80

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.