

Herzlich Willkommen

im Fichtelgebirgshof, dem besonderen Wirtshaus!

Warum „besonderes Wirtshaus“? ...

Ja nun, wir sind ein familiengeführter Restaurant- und Hotelbetrieb.

Wir bieten Ihnen verschiedene Restaurants, urig, edel, luftig in unserem
Wintergarten

oder mediterran auf unserer Palmenterrasse

(vielleicht net grad im Winter ☺)

Mehrere Veranstaltungsräume für Tagungen und Familienfeiern.

Unser Speisenangebot ist jedoch in allen Räumen gleich, und für jeden ist was
dabei.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und erholsame Stunden.

Ihr Fichtelgebirgshof-Team

Vorspeisen

- 720 Flädlesuppe ^{1,12}
mit allerlei Kräutern 4,20 €
- 721 Leberknödelsuppe ¹
umgarnt von Kräutern und Gemüsestreifen 4,50 €
- 724 Ungarische Gulaschsuppe ¹
hierzu reichen wir Graubrot 4,80 €
- 728 Tomate Mozzarella ^{1,2} 10,50 €
eine Kugel vom echten Büffelmozzarella
im Tomatenbett angerichtet, mit Balsamico
und Rucola dazu frisches Baguette



Salate

- 718 Salat mit gegrillten Scampis ^{5,4,6,3,2} 12,80 €
zwei Scampispieße vom Grill mit sautierten Gemüsestreifen
serviert auf einem Salatbouquet an zweierlei Dressing
und rösches Kräuterbaguette
- 719 Sportsfreund ^{5,4,6,3,2} 11,50 €
Salat nach Jahreszeit mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
mit Kräuterbutter und ofenfrischem Gebäck
- 766 Isländer Lachs-Salat ^{5,4,6,3,2} 11,60 €
Salate der Saison mit Räucherlachsscheiben und Sahnemeerrettich
dazu servieren wir Röstitaler
- 5300 jede Beilagenänderung 1,00 €



Pasta

- 732 Spaghetti Bolognese ^{1,2} 8,20 €
mit hausgemachter Bolognese vom Rind dazu gibt es gehobelten Parmesan
- 733 Tortellini in Rahm^{1,2} 9,80 €
in einer Schinken-Sahne-Sauce mit frischen Kräutern
- 768 Schlutzkrapfen Tiroler Art 9,80 €
gefüllt mit Spinat und Hartkäse in einer Speck Sahnesauce
mit frischen Kräutern
- 767 Rustico Pecorino 9,80 €
Nudeltaschen gefüllt mit Feigen, Pecorino und Senf
mit feinem Gemüse, in Butter geschwenkt und frischen Kräutern
- 737 Garnelen Special 14,60 €
Garnelen und Gambas in Knoblauchbutter sautiert
an pikanter Tomatensauce mit Tagliatelle und frischen Kräutern



Vegetarische Einfälle ...

- 726 Das Camembert Duett ^{5,4,6,3,2} 9,50 €
zwei Camembert knusprig gebacken mit buntem Salatbouquet
dazu reichen wir Preiselbeeren und Baguette
- 727 Portobello Funghi (vegan) 9,80 €
Nudeltaschen mit cremiger Pilzfüllung in einer Kräutersauce
- 471 Beilagensalat 3,80 €
- 5300 jede Beilagenänderung 1,00 €

Schnitzel Gala




753	Schweineschnitzel ⁶ panierter Schweinerücken knusprig gebraten mit Pommes Frites	11,80 €
754	Wiener Schnitzel ^{8,3,6,9} 2 Schnitzel vom Kalbrücken in feiner Panade dazu reichen wir hausgemachten Kartoffelsalat	19,80 €
755	Schnitzel nach Jäger Art ^{8,3,9,10} natur gebratenes Schweineschnitzel mit einer cremigen Jägersauce und hausgemachten Röstis,	13,20 €
748	Zwiebelschnitzel ^{8,3,9,10} paniertes Schnitzel vom Schwein mit gebratenen Zwiebeln pikant mariniert dazu servieren wir Pommes Frites	13,20 €
756	Schinken Schnitzel ^{8,3,9,10} natur Schnitzel vom Schwein in einer rahmigen Sauce mit sautierten Schinkenstreifen und Schweizer Röstli	13,20 €
758	Hähnchen Schnitzel ^{3,9,10} Hähnchenschnitzel mit Cornflakes paniert, überbacken mit Mozzarella angerichtet auf tomatierten Nudeln	12,80 €
757	Käseschnitzel ^{1,2,10} saftiges Schnitzel vom Schwein, natur gebraten, mit Tomatenscheiben, Schinkenstreifen, Sauce Hollandaise, und Käse überbacken auf cremiger Sauce dazu servieren wir Pommes Frites	13,60 €
471	Beilagensalat	3,80 €
5300	jede Beilagenänderung	1,00 €

Grill Spezialitäten

745	Landhaussteak ca. 220gr <small>1,10</small>	12,80 €
	Steak vom Schweinekamm mit gebratenen Zwiebeln in deftiger Sauce und Bratkartoffeln	
740	Rumpsteak Hofmeister <small>1</small>	19,50 €
	servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter und Pommes Frites	
748	Grillteller	14,80 €
	verschiedene Fleischstücke vom Grill in Pfeffersauce mit frittierten Kartoffelspalten	
749	Zwiebelrostbraten <small>7,2</small>	19,80 €
	medium gebratenes Rumpsteak, mit gebratenen Zwiebeln an Bratenjus mit Bratkartoffeln	
750	Pfeffermedaillons <small>1,7</small>	16,90 €
	Schweinemedallions vom Grill leicht rosa mit Gemüse der Saison an zweierlei Saucen dazu servieren wir Kroketten	
780	Rinderfilet ca 220 gr vom Grill <small>1,7</small>	28,60 €
	ein medium gebratenes Filetstück vom heimischen Rind mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	
471	Beilagensalat	3,80 €
5300	jede Beilagenänderung	1,00 €

Frisch gefischt...

- | | | | |
|-----|--|-------|---------|
| 773 | Norweger Lachsfilet | 5,3,8 | 16,50 € |
| | in Butter gebraten, auf sautierten Gemüse an leichter Weinsauce mit Butterkartoffeln | | |
| 726 | Zanderfilet | 5,3,8 | 16,80 € |
| | in Zitronenbutter gebraten auf feinem Gemüse an Rieslingsauce mit Kräuterkartoffeln | | |
| |  | | |
| 772 | frische Fichtelgebirgs-Forelle „Müllerin Art“ | | 16,50 € |
| | in Butter gebraten mit Nusskartoffeln und frischen Kräutern | | |

...für den großen Hunger oder 2 Personen

- | | | | |
|------|--|--|---------|
| 751 | Fichtelgebirgshof Grillplatte | | 36,00 € |
| | verschiedene Spezialitäten vom Grill mit Gemüse der Saison, feurigem Dip, Cognac-Pfeffersauce, Rösti und Kroketten
(Zubereitung ca. 20 Minuten) | | |
| 752 | Dry Age Porterhousesteak | | 58,00 € |
| | ca. 1200 gr. Rindfleisch, mind. 21 Tage gereift, medium gebraten, mit frischem Gemüse, zweierlei Dip, deftiger Sauce, frittierten Kartoffelspalten und Pommes Frites
(Zubereitung ca. 35 Minuten) | | |
| 471 | Beilagensalat | | 3,80 € |
| 5300 | jede Beilagenänderung | | 1,00 € |



Brotzeit.... Ist die schönste Zeit



774	Brotzeitbrett <small>11,7</small> mit Sülze, Pressack, Wurst, Schinken und Käse, reichlich garniert dazu reichen wir Butter und Brot	9,80 €
777	Hausmacher Sülz'n <small>12</small> mit ordentlich „Musik“ und Bratkartoffeln	8,00 €
775	Schinkenbrettl'a <small>5,3,14</small> verschiede Schinken mit Essiggurke, Tomaten, Zwiebeln, Butter und Bauernbrot	9,80 €
778	Wurstsalat <small>14</small> Fränkischer Wurstsalat, mit Zwiebelringen, Gurken, Tomaten, Butter und Bauernbrot	8,00 €
783	Pressack mit Musik weißer Pressack mit Musik dazu servieren wir Bratkartoffeln	8,00 €
784	Appetitsbrot <small>14</small> 2 Scheiben Bauernbrot belegt mit Wurst, Schinken und Käse und knackiger Garnitur	7,80 €
5300	jede Beilagenänderung	1,00 €

...für zwischendurch

	Currywurst ^{7,14}	7,80 €
715	an einer pikant gewürzten Currysauce mit Pommes Frites	
716	oder einer feurigen Chillisauce mit Pommes Frites	
779	Strammer Max ^{7,14}	8,80 €
	zwei Scheiben Bauernbrot mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleier	
758	Leberkäse mit Ei ^{7,14}	8,80 €
	Leberkäse vom Grill mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat	

.. und zu Abschluß

801	Apfelstudel	6,80 €
	Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	
802	Kaiserschmarrn	6,80 €
	mit Apfelkompott und Sahne	
804	Eis und heiß	6,80 €
	3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne	
5300	jede Beilagenänderung	1,00 €