

# Alte Amtsvogtei

\*Gasthof

\*Pension

\*Biergarten

\*rustikaler Weinkeller

\*Saal bis 120 Personen

Kirchplatz 4 97 506 Grafenrheinfeld Tel: 09723 / 2025 Fax: 2027 E-mail:Alte-Amtsvogtei@T-online.de

*Wir sind Ihr Partner für Ihre Familienfeier, Hochzeit, Tagung ect. bis 120 Personen in den passenden Räumlichkeiten*

*Sehr verehrte Damen und Herren, liebe Gäste, wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause und wollen Ihre Wünsche gerne erfüllen. Stellen Sie in Zusammenarbeit mit unserem Team Ihr individuelles Menü oder Büffet für Ihre Familienfeier oder Hochzeit mit uns gemeinsam zusammen.*

*In der Menüfolge können Sie verschiedene Gerichte, Beilagen bzw. Soßen zusammen kombinieren. Gerne beraten wir Sie natürlich auch über spezielle, jahresbedingte Saisonmenüs, stehen Ihnen in Servietten- und Dekorationsfragen mit unserer Erfahrung bei Ihrer Menübesprechung persönlich zur Verfügung.*

*Ob Hochzeit, Geburtstag oder Jubiläum, ab ca. 30 Personen bietet unsere Küche Ihnen gerne auch ein kaltes Buffet an. Ob Fränkisch, als Hausbuffet oder nach italienischer Art, wir beraten Sie gerne.*

*Weiterhin können wir Ihnen in unserem rustikalen Weinkeller z. B. ein Spanferkelessen oder einen saftigen Knochenschinken anbieten.*

*Natürlich können Sie Ihre Kuchen für Ihre Feierlichkeit selbst backen und mitbringen; dafür berechnen wir Ihnen einen Gedeckpreis von €1,30 pro Person. Für mitgebrachten Wein berechnen wir Ihnen ein Korkgeld von € 5,50 pro Flasche. Kinder mit einer Körpergröße bis zur Tischkante sind bei Ihrer Feierlichkeit frei, bis ca. 10 Jahren berechnen wir für die Kleinen für das Essen die Hälfte.*

*Ein Kleiner Hinweis in eigener Sache;*

*Auch wir Unterliegen der Sperrzeit. Aus diesem Grund müssen wir Sie darauf hinweisen, dass die Tanzmusik bei Ihrer Feier ab 1.00 Uhr nur noch bei Zimmerlautstärke spielt und ab 2.00 Uhr langsam zum Ende kommt. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.*

*Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin mit uns, um mit Ihnen persönlich Ihre Feierlichkeit zu besprechen.*

*Das Team der Alten Amtsvogtei freut sich schon heute auf Ihren Besuch.*



# *Vorspeisenteller und Salate*

als 1. Gang

- \* Kleiner Bauernsalat  
knackig frische Salate mit gebratenen Champignons, Speck und Zwiebelwürfel
- \* Amtsvogteisalat  
gebeizter Lachs und gebackene Scampis mit einer Blattsalatgarnitur und einem Kartoffelpuffer
- \* Haussalat  
frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Eiern, gebratenen Putenbruststreifen
- \* Wochenmarktsalat  
frische gemischte Salate mit Weißbrotwürfeln und frischen Früchten garniert
- \* Frischer Feldsalat mit Speck und Zwiebelwürfel ( Saisonbedingt )  
eventuell mit Streifen von der Geflügelbrust, oder Streifen vom Wildrücken
- \* Kleiner italienischer Salat  
mit Schinken und Käsestreifen, Peperoni und Zwiebeln,
- \* Anti Pasti ( hausgemachtes, eingelegtes Gemüse)  
mit Stangenweißbrot
- \* Spargelsalat ( Saisonbedingt )  
mit eingelegten frischen Früchten, Widschweinschinken oder Fisch
- \* Geräuchertes Forellenfilet  
mit Kartoffelpuffer, Kräutersoße und Blattsalatgarnitur
- \* Hausgebeizter Lachs  
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter
- \* Pochierter flusskrebs  
mit Spaghettisalat und eingelegtem Gemüse
- \* Tomaten Mozzarella  
mit Olivenöl, Balsamicoessig und frischen Kräutern
- \* Geeiste Honigmelone  
mit Landschinken
- \* Geflügelcocktail  
auf Chinakohlsalat
- \* Kaltes mariniertes Rindfleisch  
mit Sc. vinaigrette und Blattsalat
- \* Vorspeisenteller Alte Amtsvogtei, talienische Art , Fischvorspeisenteller,  
Terrinen und Pastetenteller ( Nach Absprache )

dazu servieren wir Ihnen:

Stangenweißbrot, Knoblauchbrot, Körnerbrot oder Partybrötchen

# *Aus unserem Suppentopf*

als 1. oder 2. Gang

- \* Fränkische Leberknödelsuppe  
mit Schwimmerli und frischen Kräutern
  
- \* Fränkische Festtagssuppe  
mit Leberknödel, Spinatnocken und Gemüsestreifen
  
- \* Rinderbrühe  
mit einem Spinatnocken, Grießnocken und frischen Gemüse
  
- \* Rinderkraftbrühe  
mit Fleischstrudel und Gemüse
  
- \* Klare Knoblauchsuppe  
mit Eigelb und Brotwürfel
  
- \* Alte fränkische Suppen  
Meerrettichsüppchen, Mostsuppe, Kartoffelsuppe mit Weißbrotwürfel  
( Natur, mit Garnelen, Lachs oder Forelleneinlage)
  
- \* Gemüsesuppen  
Gemüserahmsuppe, Broccolirahmsuppe, Blumenkohlrahmsuppe  
( Natur, mit Garnelen, Lachs oder Forelleneinlage)
  
- \* Kraftbrühen  
Geflügelkraftbrühe , Wildkraftbrühe, Fischkraftbrühe  
mit Einlage ( Fisch, Gemüse, kleine Klößchen oder Gemüse)
  
- \* Tomatenrahmsüppchen  
mit Grießnockerl und frischenKräutern
  
- \* Pilzrahmsüppchen  
mit kleinem Semmelknödel
  
- \* Saisonale Suppen  
Spargelcremsüppchen , Pfifferrahmsüppchen  
mit Einlage
  
- \* Kraftbrühe mit Blätterteighaube  
Haselnußnocken

## **Warme Vorspeisen**

als Zwischengang

- \* Königinpastetchen  
gefüllt mit Ragout Fin und Sc. Hollandaise
  
- \* Blätterteighäuschen  
gefüllt mit einem Pilzragout und Sc. Bernaise
  
- \* Nudelpfännchen „ Alte Amtsvogtei „  
grüne Nudeln in Knoblauchkräuterrahm mit gebackenen Scampis  
und Käse gratiniert
  
- \* Kartoffeltaschen  
gefüllt mit Kräutern und Frischkäse
  
- \* Pilzragout  
in Kräuterrahm und kleinem Semmelknödel
  
- \* Grafenrheinfelder Pizokel  
Spinatspätzle in einer Rahmsoße mit Speck, Zwiebeln und Champignons

## **Hauptgerichte**

### **Vom Schwein:**

- \* Spießbraten
- \* Kammbraten
- \* Pfefferbraten
- \* Gefüllter Lauchbraten
- \* Fränkische Fleischpfanne mit Sauerkraut
- \* Kleine Schweineschnitzel, gefüllt mit Kräutern und Frischkäse , Cordon bleu, Vogteischnitzel
- \* Schweinerückensteak gegrillt
- \* Schweinemedallions
- \* Geschnetzeltes vom Jungschwein
- \* Schweinshaxe gegrillt
- \* Schweinesch#äufelra

### **Vom Rind:**

- \* Sauerbraten nach Mutter`s Rezept
- \* Rinderschmorbraten
- \* Burgunderbraten
- \* Rinderroulade
- \* Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- \* Zwiebelfleisch vom falschen Filet
- \* Roastbeef rosa gebraten
- \* Rinderfilet rosa gebraten
- \* Geschnetzeltes „ Stroganoff „
- \* Filetteller „ Night & Day „
- \* Rindersaftgulsch

## **Vom Kalb:**

- \* *Glacierter Kalbsbraten*
- \* *Kalbsgeschnetzeltes „ Züricher Art „*
- \* *Kalbsröllchen mit Schinken und Salbei gefüllt*
- \* *Kalbsmedaillons aus dem Filet*
- \* *Kalbsragout*
- \* *Kalbsrückensteak rosa gebraten*

## **Vom Wild:**

- \* *Hirschkalbsbraten*
- \* *Geschmorte Hasenkeule*
- \* *Wildragout nach unserer Art*
- \* *Rosa gebratene Medaillons vom Reh, Hirsch, Hase oder Wildschweinrücken*
- \* *Wildschweinbraten*
- \* *Rehbraten geschmort*
- \* *Hasenrückenfilet im Fleischmantel*

## **Vom Geflügel:**

- \* *Hähnchenbrustfilet*
- \* *Putenschnitzel Natur, in Eihülle oder im Mandelrock*
- \* *Gefüllte Roulade von der Ente*
- \* *Rosa gebratene Entenbrust*
- \* *Gefülltes Gänsebrüstchen*
- \* *Gänse oder Entenessen*
- \* *Putenrollbraten*
- \* *Gefülltes Poulardenbrüstchen*
- \* *Sahnegeschnetzeltes*
- \* *Gänsekeule*

## **Vom Fisch:**

- \* *Gebratenes Zanderfilet ( Natur oder mit Brotkruste überbacken )*
- \* *Pochierter St. Petersfisch*
- \* *Gebratenes Seeteufelfilet*
- \* *Fischragout „ Alte Amtsvogtei „*
- Je nach Saison und auf Vorbestellung *Waller, Karpfen oder Forellenessen*
- \* *Pochiertes Lachssteak*
- \* *Roulade vom Flusszander*

## **Vom Lamm:**

- \* *Geschmorte Lammkeule*
- \* *Geschmorter Lammbraten mit Tymian*
- \* *Lammragout nach Engadiener Art*
- \* *Lammrücken rosa gebraten*
- \* *Lammkotelett im Knoblauchmantel*

*Als Beilagen können Sie wählen:*

- \* *Kartoffelklöße, Semmelknödel, Kartoffelgratin, Schupfnudeln, Spätzle, Kroketten, Mandelbällchen, gebackene Kartoffelspalten, Pommes, Reis, Nudeln, Rösti oder Herzoginkartoffeln*

*Als Gemüse*

- \* *Wirsing, Blaukraut, Speckbohnen, Rosenkohl oder gemischtes Saisongemüse*
- \* *Salate der Saison*

*Beilagen, Gemüse, Salat, stellen wir individuell für Sie zusammen*

## *Dessert*

- \* *Gefüllter Pfannkuchen mit Vanilleeis und Schokoladensoße*
- \* *Hausgemachte Apfelkräpfle mit Vanilleeis*
- \* *Terrinenteller*  
3 *verschiedene Terrinen mit glacierten Früchten und Joghurteis*
- \* *Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße*
- \* *Lauwarme, glacierte Zwetschgen mit Haselnußeis*
- \* *Glacierte Waldbeeren mit Vanilleeis*
- \* *Gefüllter Schmorapfel mit Weinsabaone*
- \* *Gebackene Banane mit Eis, Schokoladensoße und Sahne*
- \* *Fruchtparfait mit frischen Früchten*
- \* *Frischer Obstsalat mit gemischten*
- \* *Schokoladenmousse mit frischen Früchten garniert*
- \* *Frucht- oder Weincreme*
- \* *Tiramisurolle mit frischen Früchten*
- \* *Gemischter Dessertteller ( nach Absprache)*
- \* *Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne ( Saisonbedingt)*
- \* *Frische Heidelbeeren mit Vanilleeis und Sahne ( Saisonbedingt )*

*Als Zusatz für ein Büffet können wir Ihnen ein Eisfeuerwerk anbieten.*