

Vorspeisen

SUPPEN

vielfältig, cremig,
würzig, deftig

KLARE RINDERBRÜHE 4,60
mit gerösteten Weißbrotwürfeln

FRÄNKISCHE LEBERKNÖDELSUPPE 5,80
mit hausgemachten Leberknödeln

KNOBLAUCHRAHMSUPPE 5,90  **VEGETARISCH**
mit Croutons und Gemüsewürfeln

WILDCREMESUPPE 7,20
mit Pilzen, Wildeinlage und Preiselbeeren

APPETIT- HAPPEN

Menü-Starter
vom Feinsten

GEBACKENE CHAMPIGNONKÖPFE 7,90  **VEGETARISCH**
mit Knoblauchrahmsoße, Salatstrauß und Weißbrot

GEBRATENER GARNELENSPIESS 9,50
mit Salatstrauß und Weißbrot

**GEBACKENER
FRANZÖSISCHER ZIEGENFRISCHKÄSE** 10,50  **VEGETARISCH**
„Picandou“ aus dem Périgord im Bröselkleid gebacken,
mit Honig und Balsamicodressing, Salatstrauß und Weißbrot

FÜR UNSERE **KLEINEN GÄSTE** HABEN WIR EINE BESONDERE AUSWAHL
AN LECKEREN GERICHTEN. FRAGEN SIE BITTE UNSEREN SERVICE NACH DER
KINDERSPEISEKARTE.

GERNE GEHEN WIR AUF IHRE **BESONDEREN WÜNSCHE** EIN.
ZU **STOSSZEITEN** ODER BEI **HOHER AUSLASTUNG DER KÜCHE** IST UNS DIES
ABER **NICHT IMMER** MÖGLICH. BITTE HABEN SIE DAFÜR **VERSTÄNDNIS.**

Hauptgerichte

SCHNITZEL

Die Klassiker des
Hauses, traditionell
und vielfältig

SCHNITZEL »WIENER ART« 12,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitz und Pommes frites

RAHMSCHNITZEL 13,20
Schweineschnitzel an Rahmsoße mit echter Sahne, dazu hausgemachte
Spätzle

JÄGERSCHNITZEL 13,20
Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße nach Jägerart^{2,3} und Pommes frites

ZIGEUNERSCHNITZEL 13,50
Schweineschnitzel an hausgemachter Zigeunersoße mit frischem
Paprika und Champignons, dazu Pommes frites

PFEFFERSCHNITZEL 13,80
Schweineschnitzel am Pfefferrahmsößle mit ganzem Pfeffer und
Chilifäden, dazu Kartoffelkroketten

SCHNITZEL »KARIBIK« 14,50
Schweineschnitzel mit Pfirsich, Ananas und Käse überbacken, dazu Reis

SCHNITZEL »GÄRTNERIN« 18,80
Schweineschnitzel mit buntem Gemüse vom Markt, holländischer Soße
und Pommes frites

DAZU EMPFEHLEN WIR EINEN BEILAGENSALAT 4,90
Gemischte Salate vom Markt

WILD

Unsere besondere
Spezialität

HIRSCHBRATEN AUS DER KEULE 21,50
an hausgemachter Wildbratensoße und Preiselbeeren, dazu
Kartoffelklöße und Salatteller

STEAKS VOM HIRSCH 27,00
Hirschmedaillons mit Wildsoße, gebratenen Champignons,
hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

SCHWEIN

Feinste Filetmedaillons aus der Steakpfanne

SPESSARTRÄUBER-SPIESS 22,50
Medaillons vom Schweinefilet mit Speck^{2,3} am Spieß, an hausgemachter Paprikasoße, Pommes frites und Salatteller

SCHWEINEFILETMEDAILLONS »SCHWÄBISCH« 21,50
auf Käsespätzle mit Rahmsoße und Salatteller

SCHWEINEFILETMEDAILLONS »CHAMPIGNONS« 21,50
Medaillons mit Champignons am Rahmsößle, hausgemachten Spätzle und Salatteller

FRISCHE QUELLE TOPF 22,90
Medaillons vom Schweinefilet, Gemüse vom Markt, Rahmchampignons, Omelette und Pommes frites

KÖHLERPFANNE 23,60
Medaillons vom Schweinefilet mit Grillspeck^{2,3} und Röstzwiebeln, auf Bratkartoffeln, dazu verschiedene Soßen und Salatteller

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

»EINE KARRE MIST« 22,90
Medaillons vom Schweinefilet mit unserer hausgemachten Jägersoße auf Pommes frites, dazu Rahmchampignons und Salatteller

FISCH

Leckeres aus Meer und See

FORELLE NACH ART DER MÜLLERIN 19,90
Ganze gebratene Spessartforelle ohne Gräten, mit flüssiger Butter, Zitronenschnitt, Salzkartoffeln und Salatteller

GEBRATENES ZANDERFILET 22,50
an Hummerrahmsoße mit Reis und Salatteller

FISCHPFANNE 24,50
Gebratene Fischfilets und Garnelenspieß auf Nudeln, dazu Salatteller

PUTE

Immer ein Genuss

PUTENSTEAK 20,50
mit buntem Gemüse, dezent scharfer Thai-Currysoße und Reis

PUTENSTEAK »WALLISER ART« 19,90
mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten und Salatteller

RIND

Saftige Rump- & Filetsteaks in bester Qualität

RUMPSTEAK »KRÄUTERBUTTER« 23,50
Hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

RUMPSTEAK »RÖSTZWIEBEL« 23,90
Röstzwiebel und Pommes frites

RUMPSTEAK »SALAT« 26,50
mit großem buntem Salat und Weißbrot

RUMPSTEAK »COGNAC-PFEFFER« 28,50
an Cognac-Pfeffersoße mit ganzem Pfeffer und Chilifäden, dazu Pommes frites und Salatteller

RUMPSTEAK »HARTE MÄNNER« 29,50
mit Senf, Meerrettich, Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller

FILETSTEAK »KRÄUTERBUTTER« 33,50
Rinderfiletsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salatteller

PFEFFERSTEAK VOM RINDERFILET 33,90
an Cognac-Pfeffersoße mit ganzem Pfeffer und Chillifäden, dazu Pommes frites und Salatteller

FILETSTEAK »GÄRTNERIN« 34,50
Rinderfiletsteak mit buntem Gemüse vom Markt, hausgemachter Kräuterbutter und Kartoffelkroketten

VEGETARISCH

Genießen ohne Fleisch

FRÄNKISCHE SPÄTZLEPFANNE 13,90
Unsere hausgemachten Spätzle, überbacken mit Rahmchampignons und Käse, dazu Röstzwiebeln und Salatteller

GEMÜSEPLATTE 15,50
Auswahl bunter Gemüse vom Markt, Rahmchampignons, Salzkartoffeln und zwei Spiegeleier

GEMÜSE-CURRY MIT FALAFEL 15,80  VEGAN
Buntes Gemüse mit dezent scharfer Thai-Currysoße, dazu Reis und Falafel

KÄSESCHNITZEL 18,50
Käse im Bröselkleid in der Pfanne gebraten, würzige Paprikasoße mit Champignons, Nudeln und Salatteller

SALATELLER

Knackig frische
Salate vom Markt

SALATELLER »CHAMPIGNON« 13,50  **VEGETARISCH**
Großer bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing,
gebackenen Champignonköpfen und Weißbrot

SALATELLER »MOZZARELLA« 14,50  **VEGETARISCH**
Großer bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing,
gebackenen Mozzarellastäbchen und Weißbrot

SALATELLER »PUTE« 16,80
Großer bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing,
gebratenen Putenbruststreifen und Weißbrot

SALATELLER »MEER« 19,80
Großer bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing,
gebratenen Fischfilets, Garnelenspieß und Weißbrot

BUNTER BEILAGENSALAT 4,90

– MENÜS –

GEDECK JÄGERSMANN

26,90

\\ FRÄNKISCHE LEBERKNÖDELSUPPE
mit hausgemachten Leberknödeln

\\ BUNTER SALATELLER
Gemischte Salate vom Markt

\\ JÄGERSCHNITZEL
Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße nach Jägerart^{2,3}
und Pommes frites

\\ »PULVERHÖRNCHEN«
mit Eis und Schlagsahne

\\ WILDSAUTROPFEN ALS ZIELWÄSSERCHEN

WILDMENÜ SPESSART

37,50

\\ WILDCREMESUPPE
mit Pilzen, Wildeinlage und Preiselbeeren

\\ BUNTER SALATELLER
Gemischte Salate vom Markt

\\ WILDTELLER
Medaillons und Braten vom Hirsch mit Pilz- und Wildsoße,
Priselbeeren, dazu unsere hausgemachten Spätzle

\\ TAGESDESSERT

Kleine Gerichte & Brotzeit

TOASTS

*Kleine Mahlzeit, aber
herzhaft und lecker*

CHAMPIGNONTOAST 10,80
Gekochter Schinken^{2,3} mit Champignons auf Toast,
überbacken mit Käse, Salatgarnitur

TOAST HAWAII 10,80
Gekochter Schinken^{2,3} auf Toast mit Ananas,
überbacken mit Käse, Salatgarnitur

FRISCHE QUELLE TOAST 15,50
Schnitzel mit Rahmchampignons auf Toast,
überbacken mit Käse, Salatgarnitur

JÄGERTOAST 15,90
Schnitzel mit Jägersoße^{2,3} auf Toast, Grillspeck und
Röstzwiebeln, Salatgarnitur

VESPER

*Leckere
Brotzeit Klassiker*

STRAMMER MAX 9,80
Roher Schinken², mit Käse und Spiegelei auf Brot,
Tomate und Gurke

STRAMME LOTTE 9,80
Gekochter Schinken^{2,3}, mit Käse und Spiegelei auf Brot,
Tomate und Gurke

GEBACKENER CAMEMBERT 11,80  **VEGETARISCH**
mit Preiselbeeren, reichlich garniert, dazu Toastbrot und Butter

Weil wir in unserer Küche viele Gerichte **gleichzeitig** zubereiten, ist der Kontakt zu **allergieauslösenden** Lebensmitteln **kaum zu vermeiden**. Dadurch können **Spuren von möglichen Allergenen** in den Gerichten enthalten sein. **Informationen** über die nach Rezeptur in den Speisen vorhandenen Allergene finden Sie in unserem **Ordner an der Theke**.

Wir können gerne auf wenige, **vereinzelte Allergien und Unverträglichkeiten** eingehen. Auf **lebensbedrohliche Allergien oder besondere Ernährungskonzepte** können wir **nicht** eingehen, bzw. möchten wir die **Verantwortung nicht übernehmen!**

Eis & Dessert

KLEINE EISGENÜSSE

Klein aber fein

SCHOKOLADE EIERLIKÖR 5,60

Große Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne

AMARENA DREAM 5,60
Große Kugel Amarena-Kirsch Eis mit Amarena-Kirschen^{1,2} und Schlagsahne

EISKAFFEE 5,20
mit Vanilleeis und Schlagsahne

DIE KLEINE MELBA 5,60
Große Kugel Vanilleeis mit Pfirsichstücken, Himbeersauce und Schlagsahne

CUP OF COFFEE 6,00
Eine Kugel Vanilleeis und eine große Kugel Cappuccino-Eis¹ mit Schlagsahne

EISSCHOKOLADE 5,20
mit Vanilleeis und Schlagsahne

EISBECHER

Beliebte Klassiker

EISBECHER »DÄNEMARK« 7,60
Drei Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer Schokoladensauce

KIRSCHBECHER »DIE BESCHWIPSTE KIRSCH« 7,90
Amarena-Kirsch Eis, Schokoladen- und Vanilleeis, Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne

KROKANTBECHER 7,90
Zwei Kugeln Haselnusseis und eine Kugel Vanilleeis, Krokant, Schlagsahne, Schokoladen- und Karamellsauce

EISBECHER »SÜSSER TRAUM« 7,90
Drei Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren

GEMISCHTES EIS MIT DREI KUGELN 5,40 MIT SAHNE 5,90

KINDEREIS

*Für unsere kleinen
Genießer*

EISMONSTER 4,90
Zwei Kugeln Vanilleeis auf Sahne mit Schokoladensauce und Smarties

**KINDER-
ÜBERRASCHUNG 5,50**
Zwei Kugeln Eis mit Schlagsahne und Überraschung

DESSERT

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 7,50
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Zur FRISCHEN QUELLE

Gasthof & Restaurant in Habichsthal
– Familie Steigerwald –

INFOS

*Was Sie noch über
uns wissen sollten*

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich durchgehend geöffnet von **8.00 – 22.30 Uhr**

Mittwoch ist Ruhetag

UNSER TAGESANGEBOT

11.30 – 14.00 UHR Mittagstisch
Wechselnde Gerichte von der Mittagskarte

14.00 – 17.00 UHR Eis, Kaffee und hausgebackene Kuchen

17.00 – 21.00 UHR Abendkarte
Große Auswahl und saisonale Empfehlungen

KONTAKT

 **Dorfstraße 10 | 97833 Frammersbach-Habichsthal**

 **06020/1393**

 **info@frischequelle.de**

**BESUCHEN SIE UNS ONLINE ODER
FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM**

 **www.diefrischequelle.de**

 **@die_frische_quelle_habichsthal**

Erläuterung der Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff | **2** = mit Konservierungsstoff | **3** = mit Antioxidationsmitteln | **4** = mit Geschmacksverstärker | **5** = geschwefelt, Sulfite | **6** = geschwärzt | **7** = gewachst | **8** = mit Süßungsmittel(n) | **9** = mit Phosphat | **10** = koffeinhaltig | **11** = chininhaltig | **12** = enthält eine Phenylalaninquelle