



Herzlich willkommen in Reundorf...

Grüß Gott und ♥-lich Willkommen!

Wir servieren Ihnen herzhaftes Schmankerl aus der Genussregion Oberfranken. Mit unseren Spezialitäten von frischer Forelle und Karpfen über Vitalsteak bis hin zu Wild aus heimischen Wäldern möchten wir Sie kulinarisch verwöhnen.



Unsere Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag, Freitag, Samstag und Sonntag von 16.00 Uhr - 22.00 Uhr
warme Küche von 17.00 Uhr - 20.30 Uhr
Mittwoch & Donnerstag sind Ruhetage!

...schön, dass Sie unsere Gäste sind...
Ihre Familien Müller & Team

Kloster-Banz-Straße 4 * 96215 Lichtenfels OT Reundorf * Tel. 09571 / 9578-0 * kontakt@gasthofmueller.de *
www.gasthofmueller.de



Herzlich willkommen in Reundorf...

Gasthof Pension

Müller

Vom Suppentopf

Leberknödelsuppe

kräftige **Hühnersuppe** mit Hühnerfleisch - und Reiseinlage

Gulaschsuppe mit Brot

Müller's Steinpilzcremesuppe

Aus dem Salatbeet

Beilagensalat

Bunte Salatplatte

an Kräuterrahmdressing, mit gebackenem Schafskäse,
dazu knuspriges Knoblauchbrot

Vitalsteak

Bunte Salatplatte an Kräuterrahmdressing
mit Früchten, Nüssen und Kernen,
dazu Schweinerückensteak mit Kräuterbutter

Vegetarische Gerichte

Gemüsefrikadelle mit frischen Zucchini und Käse überbacken
auf Tomatensoße mit Schafskäse verfeinert, dazu Butterreis

vegetarisches Bauernomelette

(Bratkartoffeln, Gemüsestreifen und Ei) an Salatgarnitur



Herzlich willkommen in Reundorf...

Gasthof Pension

Müller

Wild aus heimischen Wäldern

Blätterteig-Pastetchen

gefüllt mit Wildragout und Pfifferlingen

hausgeräucherter **Hirschschinken** mit frischen Datteln,
Butter und hausgebackenem Walnussbrot

Wildbraten "Baden-Baden" (Reh, Hirsch oder Wildschwein)
mit Preiselbeerebirne, dazu Spätzle und Rotkraut

fränkische Brotzeit

Hausgeräucherter roher Schinken (5)

mit Butter und Brot

Schweizer Wurstsalat (3)

mit Käse (2), dazu Butter und Brot

Zwetschgenbaames (5)

geräuchertes Rindfleisch, mit Butter und Brot

Ziebeleeskäs (fränkischer Bauernquark)

mit Zwiebeln, Butter und Brot

Halb & Halb

Ziebeleeskäse und Zwetschgenbaames (5),
mit Zwiebeln, Butter und Brot

angemachter **Schafskäse** garniert mit frischen Früchten,
dazu hausgebackenes Walnussbrot und Butter

Jeden Montag und Dienstag :

frisches **Rindertatar** schön garniert, mit Butter und Brot



Herzlich willkommen in Reundorf...

Gasthof Pension Müller

Forelle blau

mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich (6,7)

Forelle gebacken mit Kartoffelsalat

Gebratene Forelle in Mandelbutter mit Kartoffeln

Forellen je nach Größe und Gewicht zwischen 11,00 € und 18,50 €

Karpfenfilet im Wurzelsud

dazu Kartoffeln, zerlassene Butter und Sahnemeerrettich (6,7)

Pfeffer-Karpfenfilet gebacken

dazu Kartoffelsalat

Karpfenfilet gedünstet in Frankenweinsahnesoße

dazu Kartoffeln



1/2 Karpfen blau

mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Sahnemeerrettich

1/2 Karpfen gebacken oder „Müllerin Art“

dazu Kartoffelsalat

1/2 Karpfen je nach Größe und Gewicht zwischen 11,00 € und 18,50 €

Gebackene Karpfenstückla

auf buntem Salatteller mit hausgemachtem Senfdressing und Weißbrot



Herzlich willkommen in Reundorf...

vom Säula

pikanter Lendenspieß

mit fruchtigem Paprikagemüse in Rahm,
dazu Butterreis

Schweinerückensteak vom Grill

mit Waldpilzen und Käse überbacken, dazu Pommes frites

Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße

dazu Kroketten

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

Schweineschnitzel „Cordon bleu“

gefüllt mit gekochtem Schinken (3) und Käse (2),
dazu Pommes frites

Meerrettichschnitzel nach Art des Hauses

mit Preiselbeergarnitur, dazu Pommes frites

Bauernomelette (Bratkartoffeln, Schinken und Ei)

mit Salatgarnitur

vom Truthahn

Truthahnsteak mit Blattspinat in Rahm und Käse überbacken

dazu Röstitaler



Herzlich willkommen in Reundorf...

Gasthof Pension

Müller

Rund um die Bratwurst

Bauernschmaus

Rauchfleisch (5), Bratwurst, kleines Steak, Rotwurst und Grillwürstchen auf Sauerkraut, dazu Brot und Senf

Rauchfleisch (5), gekocht und 1 Paar Bratwürste

auf Sauerkraut, mit Kartoffeln und Senf

3 Stück hausgemachte Bratwürste

auf Sauerkraut, mit Brot und Senf
je Stück Bratwurst mehr

Vom Rind

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,

dazu Pommes frites

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße

dazu Kroketten

Am Wochenende gibt es hausgemachte Klöße:

Freitag: fränkischer Sauerbraten mit Klößen

Samstag: Rinderroulade mit Klößen

Sonntag: Mastochsenbrust in Meerrettichsoße mit Klößen

Auf Vorbestellung ab 2 Personen :

1/2 Ente frisch gebraten, mit Klößen und Rotkraut