Lieber Gast,

herzlich willkommen im Steigerwald, dem Herzen Frankens. Wir freuen uns, dass Sie im Gasthof und Hotel „Zum Storch“ in Schlüsselfeld vorbeischauen.

GASTHOF ZUM STORCH
SCHLÜSSELFELD

Wir laden Sie auf genussvolle Stunden in geselligem Ambiente ein. Lassen Sie sich von der geschmacklichen Vielfalt unserer Küche mit regionalen und saisonalen Gerichten verwöhnen.

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir hochwertige Produkte von Lieferanten aus der Region. Alle Gerichte werden von uns frisch für Sie zubereitet.

Beilagen können gerne ohne Aufpreis geändert werden.

Für Auskünfte über *Allergene* in unseren Speisen und Getränken stellen wir Ihnen gerne unseren Dokumentationsordner zur Verfügung.

Region Bamberg –
weil's mich überzeugt!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihre Familie Leisgang und Mitarbeiter

Alkoholische Aperitif

Aperol Spritz 8,00 €

– Aperol, Sekt, Sodawasser –

Rosato Tonic 8,00 €

– Ramazotti Aperitivo Rosato, Tonic Water –

Lemon Spritz 8,00 €

– Limoncello, Bitter Lemon, Sekt –

Martini Fiero Spritz 8,00 €

– Martini Fiero, Sekt, Sodawasser –

Campari Orange 6,50 €

– Campari, Orangensaft –

Alkoholfreie Aperitif

Sanbitter Orange 6,00 €

– Sanbitter, Orangensaft, Sodawasser –

Roter Hugo (alkoholfrei) 6,00 €

– Sanbitter, Holunderblütensirup, Sodawasser –

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Pesto von grünem Pfeffer und Limone,
Parmesan und marinierten Steinchampignons 16,00 €

Tatar von gebeiztem Grappa-Lachs
mit Buchweizenblini und Kräutersalaten 14,00 €

Ziegenkäse
mit Rohrzucker gratiniert
an Blattsalaten und Speckpflaumen 12,50 €

Suppen

Kräutersuppe
der Saison mit Croûtons 7,00 €
in der Tasse 4,50 €

Fränkischer Suppentopf
mit reichlich Einlage 7,00 €

Schlüsselfelder **Zwiebelsuppe**
vom lokalen „Scheubel“-Festbier
mit Schwarzbrotcroûtons 7,50 €

Salate

„Storchen-Salat“

Bunte Blattsalate der Saison
mit Croûtons und French Dressing

als Beilage	4,50 €
als Vorspeise	8,00 €
als Hauptgericht	12,00 €

mit	Vorspeise	Hauptgericht
gebackenen Steinchampignonköpfen	14,00 €	18,00 €
gebratenen Hähnchenbruststreifen	15,00 €	19,00 €

Vegetarisch

Vegetarisch

Omelette natur
mit gebratenen Pilzen
und Schwenkkartoffeln 12,50 €

Feta Käse mit Tomaten, Paprika,
Pfefferoni, Zwiebeln und Olivenöl
im Ofen gebacken, dazu Weißbrot 16,00 €

Hausgemachte **Ravioli**
auf sous-vide gegartem Wurzelgemüse
und Linsenragout 17,50 €

Käsespätzle in Pilzrahmsauce
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat 13,00 €

Fisch

Bachsaibling im Ganzen (350 g)
in Nussbutter gebraten,
mit Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat 25,50 €

Lachsfilet auf gelbem Currygemüse
mit gebackenen Reissäckchen
und schwarzem Sesam 23,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Rahmfasskraut und Kartoffelroulade 22,00 €

Unsere spezielle Weinempfehlung für den verwöhnten Gaumen:

34,90 €

2015 Iphöfer Kronsberg Silvaner ALTE REBEN trocken VDP. ERSTE LAGE

Unser Silvaner Alte Reben begeistert durch seine Kraft und ausgeprägte Mineralität.

Alte Reben bedeutet, dass die Trauben von Rebstöcken stammen, die mindestens 20 Jahre alt sind – bei uns sind diese in der Regel 40 Jahre. Die alten Rebstöcke haben tiefe und breite Wurzeln und können so mehr Extrakte und Mineralstoffe aufnehmen als junge Pflanzen. Diese geben dem Wein einen kräftigen Charakter.

Seine Aromatik ist vielschichtig: Der Geschmack nach wilden Kräutern, dezente Fruchtnoten von Birne und Apfel zusammen mit einer enormen Dichte und Länge geben diesem Wein eine komplexe Struktur. Ein Wein mit großer Nachhaltigkeit und Zukunft.

Dieser Silvaner passt zu Gerichten mit kräftigen Soßen, aber auch zu gebratenem Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel oder Kalb.

WEINBAU SEIT 1630
HANS WIRSCHING

Lesedatum	28. September 2015
Mostgewicht	100° Oechsle
Alkohol	13,8 vol.%
Restzucker	2,7 g/l
Säure	6,1 g/l
Geruch	mineralische Note, vegetative Aromen, leicht nussig
Geschmack	kräftiger Geschmackskörper, trocken und voll, geprägt von einem wilden Kräuterduft
Trinktemperatur	10° C

Fleisch

„All American Steakburger“
Rindfleischburger mit Tomate, Gurke,
Cheddarkäse und Zwiebeln,
dazu Pommes frites und Farmersalat 17,50 €

„Storchenpfanne“
Medaillons vom Schwein an Waldpilzsauce
mit Käsespätzle und Röstzwiebeln 21,50 €

Rumpsteak	200 g	28,50 €
	300 g	36,00 €

mit Kräuterbutter und Speckbohnen,
dazu Pommes frites

Schnitzel-Ecke

Original „Wiener Schnitzel“

	180 g	26,00 €
	120 g	18,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

	180 g	17,00 €
	120 g	14,00 €

Cordon Bleu (180g)

- mit Schinken und Emmentaler gefüllt -

vom Kalb	28,00 €
vom Schwein	19,00 €

Alle Schnitzel und Cordon Bleu servieren wir wahlweise mit Pommes frites, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurken-Salat.

Saucen

Pfeffersauce, Pilzrahmsauce oder Bratensauce je 1,50 €

Fränkische Heimat

Fränkische Heimat

„Franken Burger“
Geschmorte Ochsenbacken
mit roter Zwiebelmarmelade, Senfgurken
und Sauerkraut im Roggenbrötchen,
dazu Pommes frites 18,50 €

Schweinebraten in Schwarzbiersauce
mit Kraut und Kartoffelkloß 14,50 €

Gekochtes Rindfleisch
in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren
und Salzkartoffeln 17,50 €

3 fränkische Bratwürste mit Sauerkraut oder
3 saure Zipfel, dazu Bauernbrot 10,50 €

1 Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut oder
1 Paar saure Zipfel, dazu Bauernbrot 8,50 €

HERTL
BRAUMANUFAKTUR

Regionale Spezialitäten aus Frankens „kleinster und geilster Brauerei“

Der Brauerei Gin aus **Hopfen** und **Malz**! Handgemacht mit der Liebe zum Bier!

Unser **HOPFEN GIN** ist der einzige Gin weltweit aus Hopfen, Malz und sechs weiteren Botanicals!

Harmonischer Gin mit den tropischen Noten des Hopfens und der charaktervollen Seite des Malzes.

Gebraut, mazeriert und abgefüllt in der **kleinsten Brauerei Frankens.**

Mit **Leidenschaft** entwickelt von unserem Braumeister, Sommelier und Gin-Liebhaber **David Hertl** sowie handetikettiert von **Mutti Vroni.**

Es kommt jede Flasche mit **100 % Liebe** zu euch auf den Tisch!

„Hop Tonic“ –
die nicht so süße Limonade

0,33l 4,50 €

Hopfen Gin – 37,5 Vol.%

2cl 4,60 €
4cl 7,20 €

„Mutti´s Sonnenschein“ –
das frische und leckere Helle

0,5l 4,20 €

Der Braumeister Rum mit Hopfen – 35 Vol.%

2cl 4,60 €
4cl 7,20 €

Die „hopfige“ Kombination –
Hopfen Gin (4cl) Tonic 9,80 €

Kalte Schmankerl

Kalte Schmankerl

Hausgeräucherter
Wildschweinschinken
mit, Ei und Gewürzgurke,
dazu Brot und Butter 15,50 €

Garnierte Käseplatte
mit Schnittkäse und Camembert,
dazu Brot und Butter 18,50 €

Kalter fränkischer Schweinebraten
mit Gurken, Meerrettich,
dazu frisches Landbrot und Butter 14,50 €

Saueres Rindfleisch
Feine Scheiben in Essigsud mit frischem
Meerrettich und Kernöl,
dazu frisches Landbrot und Butter 14,50 €

„Storchen“ - Hausplatte
mit Hausmacherwurst, Käse, verschiedenem Schinken,
dazu Brot und Butter
und ein Stamperl Steigerwaldfeuer 18,00 €

Desserts

Geeistes **Grand-Manier-Parfait**
auf Beerenragout 7,50 €

3 Apfelküchle
mit Vanilleeis und Sahne 8,00 €

„New York“ Cheesecake
mit Vanillekirschen 7,00 €

Hier sind Ihre jüngsten Familienmitglieder während der Wartezeit gut aufgehoben!

Kinderkarte

speziell für unsere kleinen Gäste

Schnipo 8,50 €
(Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites)

Mickey Mouse Special 6,50 €
(Hähnchen-Crossies mit Pommes frites)

Mc Storch 6,00 €
(Rindfleischburger mit Tomate, Gurke und Ketchup)
mit Pommes frites 8,00 €

Mr Potato
(3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus) 5,00 €

Portion Pommes frites 3,50 €

Kloß mit Sauce 3,00 €
2 Klöße mit Sauce 4,50 €

„Fränkische Toskana“

Weltkulturerbe erleben

GASTHOF ZUM STORCH
SCHLÜSSELFELD

1. Tag:
- Anreise
- Abendessen mit einem **mediterranen 4-Gang-Menü**, begleitet von einer **Präsentation harmonierender Weine**, natürlich aus dem Fränkischen Weinland

2. Tag:
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Stadtführung im UNESCO- **Weltkulturerbe Bamberg** mit Besichtigung des Doms, der alten Hofhaltung, „Klein-Venedig“ mit seinen idyllischen Fischerhäusern und durch den „Sand“, den ältesten Bezirk der Bierstadt
- Besichtigung von **Schloss Seehof** mit Führung durch den „Weißen Saal“ und den einstigen Rokokogarten
- Möglichkeit für Kaffee und Kuchen im Orangerie-Café oder einen ausgedehnten Spaziergang im Schlossgarten
- Abendessen 3-Gang-Menü (2 Gerichte zur Wahl)
- Unterhaltungsabend mit **Fränkischer „Quetschenmusik“**

3. Tag:
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Stadtführung in **Würzburg**, der Fürstbischöflichen Stadt am Main
- Führung durch den historischen Weinkeller unter dem **Weltkulturerbe Residenz** mit einem Gläschen Frankenwein
- **Schifffahrt** von Würzburg durch das Maintal nach Veitshöchheim und zurück
- Abendessen als Fränkisches Buffet

4. Tag:
- reichhaltiges Frühstücksbuffet, anschließend Aufbruch zur Heimreise

Im Leistungspaket sind enthalten:

- **3 x Übernachtung im Komfortzimmer inkl. Frühstücksbuffet**
- **1x Halbpension als mediterranes 4-Gang-Menü mit begleitender 4-teiliger Weinprobe**
- **1x Halbpension als 3-Gang-Menü**
- **1x Halbpension als Fränkisches Buffet**
- **Stadtführung in Bamberg**
- **Eintritt und Führung in Schloss Seehof bei Memmelsdorf**
- **Unterhaltungsabend mit Akkordeonmusik**
- **Stadtführung in Würzburg mit Besichtigung der Hofkellerei**
- **Schifffahrt Würzburg – Veitshöchheim – Würzburg (ca. 2 Stunden)**

Pauschalpreis: **ab 229,-- €**
(pro Person im DZ)

EZ-Zuschlag jeweils 20,-- € pro Nacht

Hotel - Gasthof Zum Storch

Marktplatz 20 - D - 96132 Schlüsselfeld
Telefon 09552-9240 Fax 09552-924100
email info@hotel-storch.de
www.hotel-storch.de

„Indian Summer in Franken“

Weltkulturerbe und einzigartige Buchenwälder

- barrierefrei und für Senioren geeignet-

GASTHOF ZUM STORCH
SCHLÜSSELFELD

1. Tag:
- Anreise im Laufe des Nachmittages; Zimmerverteilung
- Abendessen mit Begrüßungstrunk als 3-Gang-Menü - fränkische Spezialitäten -
- Weinverkostung mit fünf Frankenweinsorten

2. Tag:
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Aufbruch Richtung **Bamberg** mit einem örtlichen Reiseleiter, Führung durch die Weltkulturerbe-Stadt, danach Freizeit zum Bummeln und Shoppen
- Durch die herrliche Landschaft des **Steigerwaldes** geht es bis nach Ebrach. Der **Wald um Ebrach** lässt uns eine Vielzahl von Eindrücken gewinnen. Die ausgedehnten Mischwälder mit zum Teil dreihundertjährigen Baumriesen sind ein Traum für Wanderer und Naturfreunde.
- **Mittagessen** in der Waldwirtschaft (inkl. 1 Getränk)
- **„Vom Waldboden zu den Wipfeln“** – Unter diesem Motto steht die Führung über den Ebracher Baumwipfelpfad. Der Waldführer erklärt auf spannende Art und Weise die Waldwildnis und Ihre Lebensformen sowie interessante Informationen zum **Waldwipfel-Erlebnispfad**. Während des Rundgangs erleben Sie die Natur auch optisch einmal aus einer ganz anderen Perspektive.
- Abendessen 3-Gang-Menü (2 Gerichte zur Wahl)
- Unterhaltungsabend mit **fränkischer „Quetschenmusik“**

3. Tag:
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Rückreise mit Halt in Volkach zu einer Mainschleifenrundfahrt mit dem Schiff (Mittagessen auf dem Schiff möglich)

Im Leistungspaket sind enthalten:

- **Begrüßungstrunk**
- **2 x Übernachtung im Komfortzimmer inkl. Halbpension**
- **Fränkische Weinprobe** (5 Weinsorten)
- **ganztägige Reiseleitung mit Stadtführung in Bamberg** (ohne Buskosten)
- **Mittagessen inkl. 1 Getränk in der Waldwirtschaft**
- **Führung auf dem Baumwipfelpfad in Ebrach** (ab 30 Personen)
- **Unterhaltungsabend mit Akkordeonspielerin**
- **Schifffahrt auf der „Volkacher Mainschleife“**

Pauschalpreis: **ab 179,-- €**
(pro Person im DZ)

EZ-Zuschlag jeweils 20,-- € pro Nacht

Hotel - Gasthof Zum Storch

Marktplatz 20 - D - 96132 Schlüsselfeld
Telefon 09552-9240 Fax 09552-924100
email info@hotel-storch.de
www.hotel-storch.de

„A lustige Sach“

3 Tage in Franken

GASTHOF ZUM STORCH
SCHLÜSSELFELD

1. Tag

- Anreise im Laufe des Nachmittags,
- Abendessen mit Begrüßungstrunk als 3-Gang-Menü - fränkische Spezialität -
- **Fränkische Weinprobe** mit 5 verschiedenen Weinsorten

2. Tag

- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Kutschfahrt im fränkischen Weinland rund um Iphofen (32 km entfernt):
  Auf einem **gedeckten Pferdefuhrwerk**
  geht die Fahrt durch die reizvolle weinfränkische Landschaft.
  Unterwegs besteht die Möglichkeit zum Mittagessen.
  Für das leibliche Wohl ist somit bestens gesorgt.
  An- und Rückfahrt ins Weinland erfolgen mit eigenem Fahrzeug.
- **„A lustige Sach´!“** Mit dem Chef durch die Brauerei!
  Was andernorts ein Braumeister macht,
  lässt sich bei uns der Chef nicht nehmen:
  die **Führung** seiner Gäste durch die **Brauerei** mit anschließender **Bierprobe**!
- Abendessen 3-Gang-Menü (2 Gerichte zur Wahl)

3. Tag

- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- **Schifffahrt** auf dem Main „Rund um die Volkacher Mainschleife“
  Mittagessen auf dem Schiff möglich

Im Leistungspaket sind enthalten:

- **Begrüßungstrunk**
- **2x Übernachtung im Komfortzimmer inklusive Halbpension**
- **Fränkische Weinprobe (5 Sorten)**
- **Ausflugsfahrt mit einem Pferdefuhrwerk**
- **Brauereiführung mit Bierprobe**
- **Schifffahrt „Rund um die Volkacher Mainschleife“**

Pauschalpreis: **ab 189,-- €**
(pro Person im DZ)

EZ-Zuschlag jeweils 20,-- € pro Nacht

Da es sich bei unseren Programmen um Gruppenarrangements handelt, ist die Zahlung durch den Auftraggeber in einer Summe vor Anreise auf eines unserer Bankkonten oder in bar vor Ort zu entrichten.

Hotel - Gasthof Zum Storch

Marktplatz 20 - D - 96132 Schlüsselfeld
Telefon 09552-9240 Fax 09552-924100
email info@hotel-storch.de
www.hotel-storch.de

Das besondere Biererlebnis

Bier selber brauen und genießen in der kleinsten Brauerei Frankens

GASTHOF ZUM STORCH
SCHLÜSSELFELD

1. Tag: **ab 10 bis 25 Personen**

- Anreise im Laufe des Nachmittags
- Abendessen mit unserem **Storchen-Kellerbier** als Begrüßungstrunk und einem typisch fränkischen 3-Gang-Menü
- Kleine **Bierexkursion** mit klassischen fränkischen Bieren (4 Sorten) und einer Bamberger Spezialität, dem Rauchbier

2. Tag:

- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Herzlich Willkommen in der **Braumanufaktur Hertl**, der kleinsten Brauerei Frankens. Unter Anleitung von Brau- und Malzmeister sowie Biersommelier David Hertl **brauen Sie heute Ihr eigenes Bier!**
  Nach einer kurzen Einführung wird das Malz eingemaischt.
  Während die Maische auf Temperatur kommt genießen Sie ein zünftiges zweites Frühstück mit Weißwürsten und selbst gebackenen Bockbier-Treberbrötchen. Etwas später, während der „Ersten Rast“, gibt es bei einer Verkostung einen ersten Biergenuss sowie Wissenswertes rund um den „Gerstensaft“. Unterbrochen vom Mittagessen wird der Biersud nun Schritt für Schritt handwerklich zu Ende gebraut.
  Zum Abschluss erhalten Sie einen Gutschein für **4 Flaschen Ihres selbst gebrauten Bieres**, die Sie 4 Woche nach dem Seminar abholen oder sich gegen geringes Entgelt zuschicken lassen können.
  Außerdem erhält jeder Teilnehmer eine Urkunde und die Seminarunterlagen.
  Zum Abschluss im Hotel – Brotzeitplatte und einmal Muttis Sonnenschein aus der Braumanufaktur Hertl

3. Tag:

- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Abfahrt in die Bierstadt Bamberg, Besichtigung des **Fränkischen Brauereimuseums** auf dem Bamberger Michelsberg (auf Wunsch mit Führung), anschließend Zeit zum Erkunden und Probieren

Im Leistungspaket sind enthalten:

- **Begrüßungstrunk**
- **2x Übernachtung im Komfortzimmer inkl. Halbpension**
- **Fränkische Bierexkursion (5 Sorten)**
- **Brauseminar** inkl. Weißwurstfrühstück, Mittagessen, Seminarunterlagen und 6 Flaschen Bier
- **Eintritt Brauereimuseum** (Führung auf Wunsch gegen Aufpreis möglich)

Pauschalpreis: **ab 209,-- €**
(pro Person im DZ)

EZ-Zuschlag jeweils 20,-- € pro Nacht

Hotel - Gasthof Zum Storch

Marktplatz 20 - D - 96132 Schlüsselfeld
Telefon 09552-9240 Fax 09552-924100
email info@hotel-storch.de
www.hotel-storch.de