

A detailed black and white illustration of a traditional European hotel building. The building has a steep, tiled roof with a dormer window. A large stork is perched on the roof ridge, facing left. The facade features several windows, some with flower boxes. The ground floor has large arched windows with decorative grilles. The text 'HOTEL-GASTHOF ZUM STORCH' is printed in a serif font across the middle of the building. Below this, the word 'SPEISEKARTE' is written in a large, bold, serif font. At the bottom of the building, the words 'Gasthof' and 'Storch' are written in a cursive script. The entire illustration is set against a dark background.

HOTEL-GASTHOF
ZUM STORCH

SPEISEKARTE

Lieber Gast

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

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 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.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihre Familie Leisgang und Mitarbeiter



ALKOHOLISCHE APERITIF

Rosato Tonic
Ramazotti Rosato, Tonic Water

Campari Orange
Campari, Orangensaft

Martini Fiero Spritz
Martini Fiero, Sekt, Sodawasser

Aperol Spritz
Aperol, Sekt, Sodawasser

Lemon Spritz
Limoncello, Bitter Lemon, Sekt



ALKOHOLFREIE APERITIF

Roter Hugo
Sanbitter, Holunderblütensirup, Sodawasser

Sanbitter Orange
Sanbitter, Orangensaft, Sodawasser



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet

fein aufgeschnitten, mit grünem Pfeffer-Limetten-Pesto,
marinierten Steinchampignons und gehobeltem Parmesan 21,00 €

Gratinierter Ziegenkäse

mit Rohrzucker karamellisiert, serviert auf frischen Blattsalaten
und Speckpflaumen 16,50 €

SUPPEN

Fränkischer Suppentopf

mit herzhafter Einlage 8,50 €

Kürbiscremesuppe

mit Kürbisöl und Kernen 7,50 €

SALATE

„Storchen-Salat“

Bunte Blattsalate der Saison mit Croûtons und French Dressing

als Beilage 5,50 €

als Vorspeise 9,50 €

als Hauptgericht 14,00 €

Vorspeise Hauptgericht

mit gebackenen

Steinchampignonköpfen

17,00 €

21,50 €

mit gebratenen

Hähnchenbruststreifen

18,00 €

22,50 €



VEGETARISCH

Fetakäse aus dem Ofen

mit Tomaten, Paprika, Pfefferoni, Zwiebeln und Olivenöl,
dazu Weißbrot

19,50 €

Hausgemachte Käsespätzle in Pilzrahmsauce,

garniert mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu ein gemischter Salat

14,50 €

Veganes Linsen-Thai-Curry mit Wokgemüse

wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

14,00 €

22,50 €



FISCH

Gebratenes Lachsfilet

auf cremigem Kräuterrisotto mit Lauchgemüse und roter Bete

25,50 €

Karpfenfilet (grätenfrei)

im Tempurateig gebacken, mit Kartoffel-Endivien-Salat und
hausgemachter Remoulade

19,00 €

Gebratenes Karpfenfilet „Bali Style“

auf Linsen und Wokgemüse mit pikanter Erdnuss-Chili-Sauce

19,00 €

„Fränkischer Fish & Chips“

Karpfenchips mit Pommes frites und hausgemachter Remoulade,
dazu ein gemischter Salat

15,50 €



Unsere spezielle Weinempfehlung für den verwöhnten Gaumen

2021 Iphöfer Kronsberg Silvaner

Alte Reben trocken VDP.ERSTE LAGE

„Ein nachhaltiger Silvaner mit kräftigem Extrakt“

Ein nachhaltig produzierter Silvaner mit kräftigem Extrakt und komplexer Struktur, der von über 30 Jahre alten Reben an den Keuperhängen des Steigerwaldes stammt. Dieser alkalische Boden prägt den Wein mit einer dichten, kräuterbetonten Aromatik und dezenter Fruchtnote von Birne und Apfel. Säure spielt eine untergeordnete Rolle.

Mit 40 % der Rebfläche ist Silvaner die wichtigste Rebsorte des Weinguts, stets fränkisch trocken, ohne spürbare Süße.

Aromatik: Wilde Kräuter, Birne, Apfel, enorme Dichte und Länge.

Auszeichnungen:

#92 Punkte Falstaff Wein Guide 2023

#90 Punkte selection:

Weingüter des Jahres 2023



HERTL

BRAUMANUFAKTUR

REGIONALE SPEZIALITÄTEN AUS FRANKENS „KLEINSTER UND GEILSTER BRAUEREI“

Muttis Sonnenschein

„Das frische und leckere Helle“

0,5 l

4,90 €

Hop Tonic

„Die nicht so süße Limonade“

0,33 l

4,90 €

Hopfen-Gin & Tonic

„Die hopfige Kombination“

4 cl

12,00 €

Hopfen-Gin

2 cl

5,20 €

4 cl

8,00 €

Braumeister Rum

2 cl

5,20 €

4 cl

8,00 €





FLEISCH

„Frankenburger“

Zart geschmorte Ochsenbacken mit roter Zwiebelmarmelade, Senfgurken und Sauerkraut im Roggenbrötchen, dazu Pommes frites 23,00 €

„All American Burger“

Rindfleischburger mit Tomate, Gurke, Cheddarkäse und Zwiebeln im Sesambrötchen, dazu Pommes frites und ein frischer Farmersalat 20,00 €

„Storchenpfanne“

Zarte Medaillons vom Schwein in Pilzrahmsauce, mit hausgemachten Käsespätzle und knusprige Röstzwiebeln 24,00 €

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Speckbohnen,	200 g	33,00 €
dazu Pommes frites	300 g	41,00 €

FRÄNKISCHE HEIMAT

Schweinebraten in Schwarzbiersauce
serviert mit Sauerkraut und Kartoffelkloß 17,00 €

Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce
mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln 21,00 €

Drei hausgemachte fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Landbrot 14,50 €

Ein Paar hausgemachte fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Landbrot 11,00 €





SCHNITZEL-ECKE

Original „Wiener Schnitzel“ (Kalb)	180 g	29,50 €
	120 g	22,00 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“	180 g	20,50 €
	120 g	16,50 €
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Emmentaler	180 g	
	vom Kalb	31,00 €
	vom Schwein	22,00 €
Beilagenwahl: Pommes frites, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurken-Salat		
Saucen: Pfeffersauce, Pilzrahmsauce oder Bratensauce		
		2,50 €

KALTE SCHMANKERL

Garnierte Käseplatte Schnittkäse und Camembert, serviert mit frischem Brot und Butter	21,00 €
Kalter fränkischer Schweinebraten mit Gurken und Meerrettich, serviert mit frischem Brot und Butter	17,00 €
„Storchen“-Hausplatte Auswahl an Wurst, Schinken und Käse, serviert mit frischem Brot, Butter und einem Stamperl Steigerwaldfeuer	21,00 €



KINDERKARTE

Schnipo

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 9,50 €

Mickey Mouse Special

Chicken Nuggets mit Pommes frites 7,50 €

Mc Storch

Rindfleischburger mit Tomate, Gurke, dazu Pommes frites 9,50 €

Captain Fish

Backfisch mit Pommes frites 8,50 €

Mr Potato

Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus 6,00 €

Pommes frites

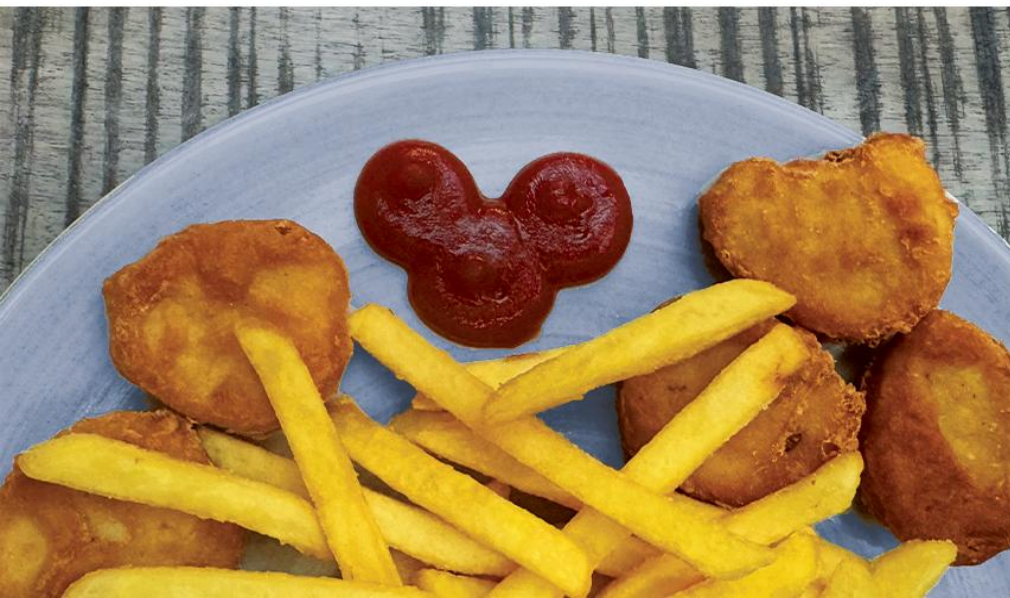
3,50 €

Zwei Klöße mit Sauce

5,00 €

Kloß mit Sauce

3,00 €



DESSERTS

Warme Zimtpflaumen

mit Vanilleeis und Mandeln 7,00 €

Lauwarmer Schokoladenauflauf

mit Rumfrüchten und Vanilleeis 9,50 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne 9,50 €

„DAS HERZ FRANKENS“

ERLEBEN SIE DIE VIelfALT OBER-, MITTEL- UND UNTERFRANKENS

IM LEISTUNGSPAKET ENTHALTEN:

- 4 x Übernachtung inkl. Frühstücksbuffet
 - 3 x Halbpension als 3-Gang-Menü
 - 1 x Halbpension als Fränkisches Buffet
 - Begrüßungstrunk
 - Stadtführung in Bamberg (ca. 1,5 Stunden)
 - Brauereiführung mit Bierprobe
 - Unterhaltungsabend mit Akkordeonmusik (ab 30 Personen)
 - Schifffahrt „Rund um die Volkacher Mainschleife“ (ca. 1,5 Stunden)
 - Brotzeit mit Weinprobe beim Winzer
 - Ganztägige Reiseleitung durch den Steigerwald (ohne Buskosten)
 - Führung durch die Kunstmühle in Lonerstadt
- **Tag 1 | Anreise**
Willkommen im Hotel! Nach dem Einchecken genießen Sie ein fränkisches 3-Gang-Menü mit einem Begrüßungstrunk.
 - **Tag 2 | Oberfranken – Weltkulturerbe Bamberg und Braukunst**
Nach dem Frühstück entdecken Sie bei einer Stadtführung Bamberg mit seinen historischen Sehenswürdigkeiten Dom, der alten Hofhaltung und dem malerischen „Klein-Venedig“. Anschließend bleibt Zeit zum Mittagessen oder für eigene Erkundungen. Auf dem Rückweg besuchen Sie eine traditionelle fränkische Familienbrauerei mit Führung und Bierprobe. Zurück im Hotel erwartet Sie ein leckeres 3-Gang-Menü, gefolgt von einem Unterhaltungsabend mit fränkischer „Quetschenmusik“.
 - **Tag 3 | Unterfranken – Entspannung und Weingenuss**
Nach einem reichhaltigen Frühstück fahren Sie nach Volkach, wo Sie eine entspannte Schifffahrt auf der Mainschleife genießen. Im Anschluss geht es zum Winzer, wo Sie bei einer Brotzeit verschiedene Weine verkosten und mehr über den Weinbau erfahren. Auf dem Rückweg machen Sie einen Stopp in Ebrach und besichtigen die ehemalige Zisterzienser-Klosteranlage. Abends verwöhnen wir Sie mit einem fränkischen Buffet.
 - **Tag 4 | Mittelfranken – Tradition und Handwerk**
Nach dem Frühstück geht es mit einem örtlichen Reiseleiter in den südlichen Steigerwald. Sie entdecken die reizvolle Kulturlandschaft mit ihren Teichketten, der Karpfenzucht und historischen Sehenswürdigkeiten. Ein besonderes Highlight ist der Besuch einer restaurierten Mühle in Lonerstadt, wo Sie spannende Einblicke in die Geschichte und Technik der Mühle erhalten. Zurück im Hotel erwartet Sie am Abend ein köstliches 3-Gang-Menü.
 - **Tag 5 | Abreise**
Nach dem Frühstück treten Sie die Heimreise an – mit vielen unvergesslichen Eindrücken aus dem Herzen Frankens.



„A LUSTIGE SACH‘ – CLASSIC“

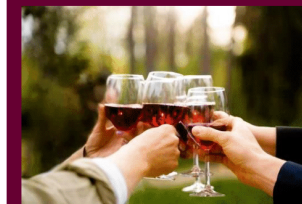
MIT DEM CHEF DURCH DIE BRAUEREI

IM LEISTUNGSPAKET ENTHALTEN:

- 2 x Übernachtung inkl. Halbpension als 3-Gang-Menü
- Begrüßungstrunk
- Fränkische Weinprobe (5 Weinsorten)
- Reiseleitung auf der Steigerwald-Rundfahrt (ohne Buskosten)
- Brauereiführung mit Bierprobe
- Tanzabend mit Live-Musik (ab 30 Personen)
- Schifffahrt „Rund um die Volkacher Mainschleife“ (ca. 1,5 Stunden)

• Tag 1 | Anreise

Willkommen im Hotel! Nach dem Einchecken genießen Sie ein fränkisches 3-Gang-Menü mit einem Begrüßungstrunk. Im Anschluss erwartet Sie eine fränkische Weinprobe mit Weinen aus der Region.



• Tag 2 | Steigerwald und Brauerei

Nach einem ausgiebigen Frühstück geht es durch den Steigerwald, begleitet von einem örtlichen Reiseleiter. Am Nachmittag führt der Chef persönlich durch die örtliche Brauerei und verwöhnt Sie mit einer Bierprobe. Abends erwartet Sie ein leckeres 3-Gang-Menü, gefolgt von einem geselligen Tanzabend mit Live-Musik.



• Tag 3 | Schifffahrt und Abreise

Nach dem Frühstück fahren Sie nach Volkach. Genießen Sie eine entspannte Schifffahrt auf dem Main und bewundern Sie die malerische Landschaft. Auf dem Schiff besteht die Möglichkeit zum Mittagessen. Nach der Schifffahrt treten Sie die Heimreise an.



„FRÄNKISCHE TOSKANA“

ZWISCHEN DEN WELTKULTURERBEN BAMBERG UND WÜRZBURG

IM LEISTUNGSPAKET ENTHALTEN:

- 3 x Übernachtung inkl. Frühstücksbuffet
- 1 x Halbpension als mediterranes 4-Gang-Menü mit begleitender Weinprobe
- 1 x Halbpension als 3-Gang-Menü
- 1 x Halbpension als Fränkisches Buffet
- Stadtführung in Bamberg
- Eintritt und Führung in Schloss Seehof in Memmelsdorf
- Unterhaltungsabend mit Akkordeonmusik
- Stadtführung in Würzburg mit Besuch im Nachtwächter-Stübli inkl. 1 Glas Wein (ca. 2 Stunden)
- Schifffahrt Würzburg – Veitshöchheim – Würzburg (ca. 2 Stunden)

• Tag 1 | Anreise

Willkommen im Hotel! Nach dem Einchecken erwartet Sie ein mediterranes 4-Gang-Menü mit passenden Weinen aus dem Fränkischen Weinland.

• Tag 2 | Bamberg und Schloss Seehof

Nach dem Frühstück erkunden Sie bei einer Stadtführung Bamberg mit seinen historischen Sehenswürdigkeiten Dom, der alten Hofhaltung und dem malerischen „Klein-Venedig“. Anschließend bleibt Zeit für ein Mittagessen oder eigene Erkundungen. Am Nachmittag steht eine Führung im barocken Schloss Seehof auf dem Programm. Abends erwartet Sie ein 3-Gang-Menü, gefolgt von einem Unterhaltungsabend mit fränkischer „Quetschenmusik“.

• Tag 3 | Würzburg und Maintal

Nach einem reichhaltigen Frühstück geht es nach Würzburg, wo Sie bei einer Stadtführung die barocke Schönheit der Stadt kennenlernen. Danach genießen Sie eine Weinverkostung im urigen Nachtwächter-Stübli. Nachmittags wartet eine entspannte Schifffahrt auf dem Main nach Veitshöchheim und zurück. Den Tag lassen Sie mit einem fränkischen Buffet im Hotel ausklingen.

• Tag 4 | Abreise

Nach dem Frühstück treten Sie die Heimreise an – mit vielen schönen Erinnerungen im Gepäck.



„INDIAN SUMMER“

WELTKULTURERBE UND NATUR ERLEBEN – BARRIEREFREI UND FÜR SENIOREN GEEIGNET

IM LEISTUNGSPAKET ENTHALTEN:

- 2 x Übernachtung inkl. Halbpension als 3-Gang-Menü
- Begrüßungstrunk
- Fränkische Weinprobe (5 Weinsorten)
- Ganztägige Reiseleitung durch den Steigerwald mit Stadtführung in Bamberg (ohne Buskosten)
- Unterhaltungsabend mit Akkordeonmusik
- Eintritt in den Baumwipfelpfad
- Schifffahrt „Rund um die Volkacher Mainschleife“ (ca. 1,5 Stunden)

• Tag 1 | Anreise

Willkommen im Hotel! Nach dem Einchecken genießen Sie ein fränkisches 3-Gang-Menü mit einem Begrüßungstrunk. Im Anschluss erwartet Sie eine fränkische Weinprobe mit Weinen aus der Region.

• Tag 2 | Bamberg, Steigerwald und Baumwipfelpfad

Nach dem Frühstück führt ein örtlicher Reiseleiter durch das Weltkulturerbe Bamberg. Nach etwas Freizeit zum Bummeln und Shoppen geht es weiter durch die idyllische Landschaft des Steigerwalds nach Ebrach. Hier erkunden Sie den beeindruckenden Baumwipfelpfad und erleben die Natur aus einer neuen Perspektive. Am Abend erwartet Sie ein leckeres 3-Gang Menü, gefolgt von einem Unterhaltungsabend mit fränkischer „Quetschenmusik“.

• Tag 3 | Schifffahrt und Abreise

Nach einem reichhaltigen Frühstück fahren Sie nach Volkach. Genießen Sie eine entspannte Schifffahrt auf dem Main und bewundern Sie die malerische Landschaft. Auf dem Schiff besteht die Möglichkeit zum Mittagessen. Nach der Schifffahrt treten Sie die Heimreise an.

