

METZGEREI

Gasthaus

“Zum Hirschen”

Karl-Heinz

Rodenhausen

Wildenseer Str. 2

63863 Eschau

S P E S S A R T

Tel. 09374/1280



Partyservice

Vorspeisen



Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung
vom Wildschwein, Rot-Hirsch, Rind, Schwein, Pute

verschiedene Antipasti

Vitello Tonato vom Kalb

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

verschiedene kalte Platten mit Käse,
Salami, Schinken, Spargelröllchen, kalter Braten

rosa gebratenes Roastbeef

Rote Beete Carpaccio mit geräuchertem Forellenfilet

Graved-Lachs mit Sahnemeerrettich

Frischkäsezubereitung mit Kräutern, Knoblauch,
Peperoni, Schafskäse, Paprika

Krabben-Cocktail auf Eisbergsalat



Suppen

Fränkische Festtagssuppe
mit hausgemachten Markknödeln, Leberknödel, Grieß-
nockerl, Eierstich

Spargelcremesuppe mit Einlage

Kresseschaumsuppe mit Räucherlachs

fränkische Kartoffelsuppe mit Kräuterschmand und
Croutons

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum & Olivenöl

herzhafte Gulaschsuppe

verschiedene Eintöpfe (Erbsen, Linsen, Gemüse)



METZGEREI
Gasthaus

“Zum Hirschen”

Karl-Heinz

Rodenhausen

Salate

verschiedene Blattsalate od. Feldsalat mit Croutons

dazu Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing,
Kräutervinaigrette, Kartoffel-Speck-Dressing

Schwedensalat, Karottensalat, Bohnensalate, Blumenkohlsalat,
Gurkensalat, Rohkost-Salate, Bay. Krautsalat, Kartoffelsalat mit Speck

dazu verschiedene Brotauswahl
Partygebäck, Ciabatta mit Oliven oder Chili,
frisches Bauernbrot, Roggenstangen

Hauptgänge



Wild aus dem Spessart

Jagdrevier Wildenstein „gräfliches Forst“

Jagdrevier von Mairhofen

Rot-Hirschbraten, Rehbraten, Wildscheinkeule geschmort

Wildhasenkeulen, Rot-Hirschgulasch
mit Maronen od. Waldpilzen

Wildbratwürste

METZGEREI
Gasthaus

“Zum Hirschen”

Karl-Heinz
Rodenhausen



Rind

- Fränkischer Sauerbraten
- gefüllte Rinderrouladen
- Schmorbraten vom Spessarter Weiderind
- gegrillter Ochs vom Spieß
- gekochter Tafelspitz mit Meerrettich
- Rindermedaillons

Kalb

- Kalbsbraten oder Kalbsrahmgulasch
mit frischen Champignons od. Pfifferlingen
- Geschmorte Kalbshaxen
- kleine Kalbsschnitzel
- Saltimbocca vom Kalb mit Salbei

Schwein

- Ofenfrischer Schweinekammbraten
- Spießbraten gefüllt mit Zwiebel, Schinken, Paprika
- Schinkenbraten aus der Schweinehüfte
- Schweinemedailons mit frischen Champignons in Rahm
- kleine Schweineschnitzel oder Kotelett
- Kasslerbraten vom Kamm
- Gyros-Pfanne
- gefüllte Schweinerückensteaks
mit Schinken & Käse od. Paprika & Schafskäse
- Pizzaschnitzel vom Rücken

METZGEREI
Gasthaus

“Zum Hirschen”
Karl-Heinz
Rodenhausen

Geflügel

Gefüllter Rollbraten mit Broccoli

Putenschnitzel mit Mandelkruste

Poulardenbrust gefüllt mit Broccoli o. Spinat

gefülltes Hähnchenfilet mit Frischkäse

½ gegrillte Hähnchen oder Hähnchenschenkel

Putengulasch mit Curry-Früchte oder frischen Champignons in Rahm

Saltimbocca vom Hähnchenfilet

Putenmedaillons mit Tomate & Mozzarella überbacken

KIKOK-Hähnchenfilet „das besondere Maishähnchen“

Lamm aus dem Spessarttrüberland

geschmorte Lammkeule

geschmorte Lammhaxen

Lamm-Ragout mit Bohnen

rosa gebratener Lammrücken



METZGEREI
Gasthaus

“Zum Hirschen”
Karl-Heinz
Rodenhausen

Fisch

Forelle, Bachsaibling od. Lachsforelle
aus dem Hafenlohrtal im Ganzen gebraten,
als Filet gebraten, gedünstet

norwegisches Lachsfilet gebraten, gedünstet
od. im Blätterteig

Zanderfilet, Seeteufel im Speckmantel, gebratene Garnelen

Seezungenröllchen

Lasagne mit Lachs und Blattspinat

selbstgemachte Paella

frische Sylter Austern

dazu Kräuterweißweinsauce, Tomatensauce mit Oliven, Dijon-Senf-Sauce



Verschiedenes

Schaschlik-, Fleisch-, oder Nierenspieße

gemischtes Gulasch mit Paprika & Zwiebeln
„ungarische Art“

kleine Hackfleischbällchen gefüllt mit Schafskäse

kleines Hacksteak mit Zwiebelsoße

Ofenfrische Lasagne mit Hackfleisch

Verschiedene Fleischkäse

(Pizza, Zwiebel, grob, Chili, fein) zum Selbstbacken oder fertig gebacken

Kesselfrische Weißwürste

Verschiedene Partywürstchen für Pfanne & Grill

(Rindswürste, Knobelinchen, Pizzaknacker, Chilirindswürste, Käseknacker, Spes-
sartbeißer, Kalbswiener, Klein-Pariser-Zipfel, Bärlauchrindswürste)

METZGEREI
Gasthaus

“Zum Hirschen”

Karl-Heinz

Rodenhausen

Vegetarisch

Käse-Tortellini mit Broccoli

Gemüselasagne

Kartoffel-Gemüsegratin

Bandnudel mit Rucola & Kirschtomaten in Sahnesoße

Käsespätzlen mit Röstzwiebeln

Gemüsebeilage

Blumenkohl, Broccoli, Romanesco

Karotten-Erbсен-Gemüse

Schwarzwurzen in Rahm

Speckrosenkohl

Kohlrabi in Schnittlauchrahm

Rahmwirsing

Apfelrotkohl

Bayerisch Kraut

frischer deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

Paprika-Zucchini-Gemüse



METZGEREI
Gasthaus

“Zum Hirschen”
Karl-Heinz
Rodenhausen

Sättigungsbeilagen



Hausgemachte Kartoffel- od. Semmelknödel
Butterspätzle, Kartoffelgratin
Gemüserais, Bratkartoffeln, Bouillonkartoffeln
Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch
Servittenknödel, Tagliatelle
Kartoffelkroketten, Rösti, Schupfnudel

Verschiedene Soßen:

Bratensoße, frische Champignons in Rahm,
Zigeunersoße, Pfefferrahmsoße, Paprikarahmsoße,
Meerrettichsauce, frische Pfefferlinge in Rahm ...

Dessert

Mousse au chocolat hell od. dunkel

Bayerisch Creme

Panna Cotta mit Fruchtmark

Tiramisu

frischer Obstsalat oder gemischt Obstplatte

Zitronencreme, Weincreme, Caramelcreme

Lebkuchenmousse, Bratapfel mit Vanillesoße

Apfelstrudel mit Waldbeeren



METZGEREI
Gasthaus

“Zum Hirschen”

Karl-Heinz

Rodenhausen

Käse und mehr ...

Käseauswahl aus Deutschland, Frankreich & Schweiz mit Trauben
hausmacher Kochkäse oder Obazda
Käse-Trauben-Spieße
Pfefferbeißer „Eschauer Scharfe“, Hirschlandjäger, Pustastangen,
Paprikawürstchen, Weinknacker
verschiedene Brotauswahl mit Butter

Für den Sommer ...

Gerne Grillen wir bei Ihnen vor Ort
oder Sie holen es für Ihre Grillparty bei uns
verschiedene marinierte Steaks und Filets
von Kalb, Rind, Pute, Schwein oder Wild
Hackfleischspieße, Gemüsespieße
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
Kräuter-Knoblauch-Dip, Tomaten-Salsa



METZGEREI
Gasthaus

“Zum Härschen”
Karl-Heinz
Rodenhausen

Für den Winter ...

Krautwickel o. Wirsingroulade hausgemacht mit Specksoße

Gegrillte Schäufole oder Kasseler

hausgemachte Leberknödel

gebackenes Blut- und Leberwurstchen

gekochte Rippchen

Sauerkraut, Kartoffelbrei, frisches Bauernbrot

Lakefleisch vom Kamm oder Bauch
mit Zwiebeln und schwarzer Pfeffer portionsweise eingepackt
grillfertig zum Abholen

Das Besondere:

Wir grillen auch bei Ihnen vor Ort
mit einem Holzkohlegrill
Wildschwein, Ochse oder Spanferkel am Spieß.



Unser Partyservice umfasst neben dem
Speisen- und Getränkeangebot auch Besteck- und Geschirr-Bereitstellung,
sowie die Bereitstellung von Servicekräften.

Metzgerei Rodenhausen - Gasthaus „Zum Hirschen“

Wildenseer Straße 2 | 63863 Eschau

Telefon: 09374 / 1280 | Telefax: 09374 / 970942

www.metzgerei-rodenhausen.de