Geiger's

RESTAURANT BAR BIERGARTEN PENSION

SPEISEKARTE

UNTERWEIHERSBUCHER STR.12
90547 STEIN BEI NÜRNBERG

TELEFON: 0911 - 67 21 53
INFO@GASTHOF-GEIGER.DE
WWW.GASTHOF-GEIGER.DE

Geiger'S
RESTAURANT BAR BIERGARTEN PENSION

Suppen

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen

Vorspeisen

Rote - Beete – Carpaccio
mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen und karamellisierter Birne

drei kleine Rösti mit Räucherlachs
dazu Senf-Dill Soße

Fränkischer Feldsalat
mit knusprigem Speck und Croutons

Salate

Salat „Geiger´S“ – Bunter Blattsalat der Saison
mit gebratenen Streifen vom Roastbeef
mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust

Bunte Salatplatte mit knusprig gebratenen Karpfenstreifen

Geiger'S
RESTAURANT BAR BIERGARTEN PENSION

Vegetarisch & Vegane Gerichte

Buntes „Gemüse-Linsencurry“ mit Reis

Tagliatelle in Tomatenpesto mit cremigem Ziegenfrischkäse

Hauptsächliches

„Geiger`S Klassiker“ nach Opas Originalrezept
Knöchle Rösch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat

Schäufele „ofenfrisch“ gebraten
dazu Kloß und Salat

Cordon Bleu
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes und Salat

Schnitzel „Wiener Art“
dazu hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes und Salat

Medaillons von der Schweinelende in Pfeffer-Rahmsoße
dazu hausgemachte Butterspätzle

Cremiges Risotto
mit Black Tiger Garnelen - Die Königin der Garnelen

Zwiebelrostbraten vom österreichischem Weide-Rind
auf geschmorten Rotweinzwiebeln
mit Röstzwiebeln, Pommes und Salat

Geiger's
RESTAURANT BAR BIERGARTEN PENSION

Fränkische Bratwürste

Zwei fränkische mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut und Brot

Drei fränkische mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut und Brot

Fisch aus heimischen Gewässern

½ Karpfen gebacken
mit Salat

½ Pfeffer-Karpfen gebacken
mit Salat

½ Karpfen Blau im Wein - Wurzelsud
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Forelle gebraten „Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln und Salat

Forelle gebraten „Mandel-Butter“
mit Salzkartoffel und Salat

Forelle „Blau“
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Karpfenfilet natur gebraten oder paniert mit Salatteller
und hausgemachter Remoulade

Pfeffer-Karpfenfilet natur gebraten oder paniert mit Salatteller
und hausgemachter Remoulade

alle unsere Karpfen und Forellen sind aus heimischer Zucht und werden für Sie frisch geschlachtet und zubereitet, sollte es dabei zu kleineren Wartezeiten kommen bitten wir dies zu entschuldigen

Geiger's
RESTAURANT BAR BIERGARTEN PENSION

Für unsere kleinen Gäste

„Roter Adler“
Schnitzel Wiener Art mit Pommes

„Pippi Langstrumpf“
Nudeln mit Tomatensoße

„Käpten Blaubär“
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat

„Max und Moritz“
1 fränkische Bratwurst mit Pommes

Pommes

Kloß mit Soß

Spätzle mit Soß

„Biene Maja“
2 Kugeln Eis mit Schokosoße

Geiger's
RESTAURANT BAR BIERGARTEN PENSION

Dessert

„Hausgemachte Apfelküchle“ nach Omas Rezept
mit Vanilleeis

„Hausgemachtes Schoko-Chilli-Parfait“
auf Fruchtspiegel

„Eis und Heiß“
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

„Gemischtes Eis“
je 1 Kugel Vanille, Erdbeer und Schoko

„Gemischtes Eis“ mit Sahne
je 1 Kugel Vanille, Erdbeer und Schoko

Geiger's

RESTAURANT BAR BIERGARTEN PENSION

Speisekarte hergestellt by
www.creativeagentur.com
NÜRNBERG