



Ihr fränkisches Restaurant und Cateringpartner in der Region

Büttnerstuben

herzhaft vegetarisch vegan



Verhaltensregeln:



- * Am Tisch dürfen Sie die Mund-Nasen-Maske abnehmen.
- * Jedesmal, wenn Sie den Platz verlassen, ist es zu Ihrem und dem Schutze der anderen Gäste notwendig, dass Sie die Mund-Nasen-Bedeckung wieder aufziehen.



- * Bitte bleiben Sie an den Plätzen sitzen, an die Sie der Kellner begleitet, nur so ist der nötige Abstand auch zu anderen Gästen gewährleistet.



- * Um kontaktlos zu bestellen, scannen Sie den QR-Code auf dem Tisch. Hier haben Sie auch Zugriff auf die Speise- und Getränkekarte.

Vorspeise

	€
Leberklößchensuppe mit selbstgemachten Schwimmerle	5
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	6
Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen und Salatbouquet	10

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Pommes oder Kartoffelsalat	12
Medaillons vom fränkischen Schweinefilet mit Cognac-Pfeffer-Rahmsoße und Spätzle	16
Zwiebelfleisch mit Schmelzzwiebeln und Kartoffeln	15
Schweinebraten , dazu Klöße ^(k) und Rotkraut	15
Gebratenes Zellinger Lachsforellenfilet mit Kartoffeln und Kräuterbutter	15
Großer Salatteller mit Putenbruststreifen mit Blattsalaten der Saison, Krautsalat und wechselndem Rohkostsalat und reichlich garniert	14,50
Veganes Sellerieschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	13
hausgemachte Semmelknödel mit Champignonsoße	13
Portion Spargel mit Salzkartoffeln und Butter oder Hollandaise	17
Portion Spargelsalat mit Salzkartoffeln, Ei und Schnittlauch	17

Beilagen-Empfehlung zum Spargel:

Fränkische Bratwürste (1 Stück / 1 Paar)	3	6
Portion gekochter Schinken^(k)	5	5
Schnitzel „Wiener Art“ (120gr. / 230 gr.)	6	9

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis	6
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokosoße oder Eierlikör	5,50



Bewerten Sie uns auf:



Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, dann bewerten Sie uns bitte mit 5 Sternen. Wenn nicht - reden Sie mit uns oder schreiben eine Mail an info@buettnerstuben.de. Sie helfen uns dadurch, unseren Service oder unsere Küche evtl. zu verbessern. Leider werden in der schnelllebigen Zeit immer öfters nur Bewertungen abgegeben, wenn es einem nicht zugesagt hat. Umso mehr würden wir uns freuen, wenn Sie uns auch bewerten würden, wenn Sie mit allem zufrieden waren.

