

DESSERT

GEMISCHTER EISBECHER	4,6
mit 3 Kugeln Eis und Sahne ^M , Vanille ^M , Erdbeere ^M , Schokolade ^{3.M} , oder nach Tagesangebot	
LEBKUCHEN-ÄPFELKÜCHLE Wz, Ro, Ei	7,5
mit Sahne ^M und einer Kugel Eis nach Wahl	
ROTWEINZWETSCHGEN Wz, Ro, Ei	7,8
mit Sahne ^M und zwei Kugeln Eis nach Wahl	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Unsere Kaffebohnen erfahren von der Rösterei Fortezza aus Fürth eine sehr schonende Röstung in kleinen Chargen. Unser Mühlen sind auf unsere beiden Sorten Bohnen exakt eingestellt, die aromaschonende Portionsvermahlung von Mahlmeister sind das i-Tüpfelchen für den Genuss.

Die Espressobohnen: 40% Hochland-Arabica und 60% Gourmet Robusta, Full City Röstgrad

Die Bohnen für den Café Crème: Die 100% Arabicabohnen reifen in der Plantage „Kathelekan Estate“ in der Chikmagalur Region auf 1200m im tropischen Hochland Süddiensiens.

ESPRESSO nach italienischer Art 1,9

ESPRESSO DOPPIO nach italienischer Art 2,8

ESPRESSO MACCHIATO 2,4

CAPPUCCINO 3,6

Espresso und Milch von der Demeter-Molkerei Schrozberg

CAFÉ CRÈME 2,8

Vollmundig und kräftig-würzig, reiner Kaffeegenuss

Folgen Sie uns
auf Instagram:



BRAUEREIWELLEREG

Wz	- Weizen, Dinkel, Kamut
Ro	- Roggen
Ge	- Gerste
Hf	- Hafer
K	- Krebstiere
Ei	- Eier
F	- Fisch
Er	- Erdnüsse
So	- Sojabohnen
M	- Milch
Man	- Mandeln
Hs	- Haselnüsse
Wa	- Walnüsse
Ka	- Kaschunüsse
Pe	- Pekannüsse
Pa	- Paranüsse
Pi	- Pistazien
Mac	- Macadamianüsse
Sel	- Sellerie
Sen	- Senf
Ses	- Sesamsamen
Su	- Schwefeldioxid / Sulfite
L	- Lupinen
W	- Weichtiere

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärt
7 gewachst
8 mit Süßungsmittel/
enthält eine Phenylalaninquelle
9 kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken
10 mit Phosphat
11 koffeinhaltig
12 chininhaltig
13 gentechnisch verändert
14 enthält Sojaöl, aus gentechnisch ver-
änderten Sojabohnen hergestellt

Stand 01.10.2020

Jede bisherige Speisekarte wird ab diesem Datum ungültig.

Herbstkarte

SPEISEN & GETRÄNKE



ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG BIS SAMSTAG

16.30 - 22.00 UHR

SONNTAG

12.00 - 22.00 UHR

14.30 - 16.30 NUR KALTE KÜCHE

MONTAG RUHETAG

BIER

	0,3L	0,5L	1,0L
WELLER 3 X 11 VOM FAß Helles Vollbier	2,7	3,6	7,2
WELLER JEAN PAUL VOM FAß Ein dunkles, unfiltriertes Vollbier mit naturbelassener Hefe	2,7	3,6	7,2
HELLES, ALKOHOLFREI Alkohol sehr schonend durch Vakuumdestillation entzogen Brauerei Göller / Zeil.a. Main	3,5		
STEINHAUER HEFEWEIZEN VOM FAß Brauerei Göller / Zeil a. Main	3,6		
HEFEWEIZEN, ALKOHOLFREI Alkohol sehr schonend durch Vakuumdestillation entzogen Brauerei Göller / Zeil a. Main	3,5		
RADLER HELL / DUNKEL Weller 3 x 11 / Jean Paul, Zitronenlimonade ³	3,6	7,2	
RADLERMAß, ALKOHOLFREI Bier alk.frei, Zitronenlimonade ³		7,2	

WEIN

	0,2L	FL
BACCHUS, halbtrocken, weiß Franken, Landwein, Weingut Roman Sauer	4,7	17,5
SILVANER, trocken, weiß Franken, Landwein, Weingut Roman Sauer	4,7	17,5
SCHWARZRIESLING, trocken, rot Franken, Landwein, Weingut Roman Sauer		18,5
OPPMANN SEKT, trocken, weiß Sektkellerei J. Oppmann, Schloss Würzburg		21,5

WASSER, SÄFTE, SCHORLEN & LIMOS

	0,25L	0,75L
RÖHNSPRUDEL in der Glasflasche original / medium / still	2,5	4,5
	0,3L	0,5
THALERMÜLER TAFELWASSER spritzig / still	1,8	2,0
WEINSCHORLE	3,5	5,5
SAFTSCHORLE, NACH WAHL	2,9	3,8
PRETZFELDER SÄFTE	0,2L	0,3L
APFELSAFT naturtrüb (Direktsaft)	2,7	3,4
ORANGENSAFT (Direktsaft)	"	"
TRAUBENSAFT (Direktsaft)	"	"
JOHANNISBEERNEKTAR	"	"
MARACUJANEKTAR	"	"
	0,3L	0,5
PEPSI-COLA ^{1, 3, 10, 11}	2,9	4,5
MIRANDA ORANGE ^{1, 3}	"	"
7UP Citro/Limette ^{1, 3, 8, 10, 11}	"	"
COLA-MIX ^{1, 3, 8, 10, 11}	"	"
PEPSI-LIGHT , zuckerfrei ^{1, 3, 8, 10, 11}	0,33L	2,8

BROTZEIT & SUPPEN

GRUPFTER ^M hausgemacht in unserer Küche, kräftige Portion mit Landbrot	8,6
SCHINKENTELLER Schinkenspezialität ¹⁰ vom regionalen Metzger, mit Gerupftem ^M , Rettich, Butter ^M und Landbrot	9,4
BROTZEITTELLER Wurstspezialitäten ¹⁰ vom regionalen Metzger, mit Pfefferbeißer, Pressack weiß und rot, Schinken, Grupfter ^M , Emmentaler, Salzgurke, Butter ^M und Landbrot	9,8
ZWEI MATJESFILETS mit feiner Sahnesauce „Hausfrauenart“ und Pellkartoffeln	9,8
LEBERKNÖDELSUPPE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN Leberknödel, Pfannkuchen und Kraftbrühe sind hausgemacht	4,8
TAGESSUPPE, FRISCH NACH SAISON Siehe Aushang	4,8

KLEINES & SALATE

POMMES "ROT WEISS" mit Ketchup ^{Sel} und Mayonnaise ^{2, El, Sen}	3,8
KLOß MIT SOß' ^{5, Wz, Ro, M} an Bratenjus	3,8
BEILAGENSALAT, KRÄFTIGE PORTION mit Vinaigrette ^{Sen}	3,5
GROßER GEMISCHTER SALAT „VEGGI“ knackige Blattsalate, fränkische Rohkost, Vinaigrette ^{Sen} , Baguette ^{Wz}	8,8
GROßER GEMISCHTER SALAT MIT SCHAFSKÄSE knackige Blattsalate, fränkische Rohkost, Vinaigrette ^{Sen} , Baguette ^{Wz}	10,5
GROßER GEMISCHTER SALAT m. eingelegtem Kürbisgemüse ^{Sen} knackige Blattsalate, fränkische Rohkost, Vinaigrette ^{Sen} , Baguette ^{Wz}	9,8

HAUPTGERICHTE

KROSS GEBRATENE SCHNITZEL	13,8
Große Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Pfanne, mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat	
FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE ^{5, 10} vom Metzger Schumm aus Hetzles	2 Stück
mit Sauerkraut ^{4, Sel} oder hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf und Meerrettich	3 Stück
SAURE ZIPFEL ^{5, 10} gezogen in pikant-mild gesäuertem Sud aus Wurzelgemüse	2 Stück
3 Stück	9,8
FRÄNKISCHES SCHÄUFELE mit knuspriger Kruste an Bratenjus, Kartoffelkloß ^{5, M, Wz, Ro} und Sauerkraut nach Omas Rezept (mild gekocht)	13,8
KRENFLEISCH	14,8
gekochter Rindertafelspitz an Meerrettichrahmsoße ^{Wz, Ro, M, 5, Sel} dazu Preiselbeeren, kleiner Salat ^{Sen} , Kartoffelkloß oder Salzkartoffeln	
BRAUMEISTERGULASCH ^{4, Wz, Ro} Rindergulasch nach Braumeister-Art in „Jean-Paul-Bier-Soße“, hausgemachte Spätzle	14,8
KÜRBIS-KÄSESPÄTZLE ^{Sen, El, Wz, Ro, Sel} Hausgemachte Spätzle mit würzigem Emmentaler und Kürbisgemüse, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	13,5
PANIERTES SELLERIESCHNITZEL , Vegetarisch ^{Sen, El, Wz, Ro, Sel} mit Preiselbeeren, Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat	9,8
BOHNAKERN MIT KLOß , Vegan ^{Sen, El, Wz, Ro, Sel, 5} Fränkisches Nationalgericht mit Kartoffelkloß und kleinem Salat	8,8

BEACHTEN SIE BITTE AUCH UNSERE TAGESEMPFEHLUNGEN!