

Auszug aus unserer Speisekarte

Aus der Suppenküche - in der Löwenkopf Terrine serviert:

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE mit fränkischen Leberknödel	€4,20
mit Flädle (das sind Kräuterpfannkuchenstreifen)	€4,20
FRUCHTIGE TOMATEN/KAROTTENSUPPE mit frischem Ingwer und Sahnehaube und Brotkrusteln	€4,50



Fränkische Würscht – nach altem Rezept für uns hergestellt aus der Wurschküche der Metzgerei Erpenbeck/Glandorf

HAUSGEMACHTE BRATWÜRSCHT NACH NÜRNBERGER ART:

Sechs auf Kraut 2 mit Brot und Mostrich	€10,60
Sechs auf Grumbersalat oder Bratkartoffeln	€11,80

„BLAUE ZIPFEL“ – fränkisches Kultessen – Würscht einmal anders
Die Würscht werden in einem Sud aus Brühe/Silvaner/Essig 6/Lorbeer/
Wachholder und Gemüsestreifen bei schwacher Hitze gegart.
Dabei laufen die Bratwürschtlisch leicht bläulich an,
was namensgebend für die Spezialität ist.
Dazu reichen wir eine ofenfrische Brezel und einen Suppenlöffel für die Brühe
€10,80

„DIE WILDEN RHÖNER“ – ein Paar hausgemachte Wildbratwürscht mit Sauerkraut und Brot	€10,80
mit Bratkartoffeln oder Grumbersalat	€12,00

„WILDE CURRYWURST“ – ein Paar hausgemachte Wildbratwürscht
mit hausgemachter fruchtig/scharfer Currysoße und Brotkorb
€10,50

dazu
Portion Pommes €2,60 oder Portion Süßkartoffel-Pommes €3,00

Fränkisches Wörterbuch:
Grumbersalat= fränkischer Kartoffelsalat mit Brühe, Zwiebeln, Essig und Öl

Frische Salate und was dazu

FRISCHE GEBACKENE CHAMPIGNONKÖPFE
mit selbstgemachter Aioli 2, dazu Ofenweißbrot und
Blattsalate im Sahnedressing €10,80

SALATTELLER XTRA-GLEIS
fränkische Marktsalate mit Schinken und Käsestreifen 2,
gekochtem Ei, reschen Brotkrüstlich und Ofenweißbrot €10,80

SOMMERSALAT mit Hähnchenbruststreifen und Ananas 9
in Mango-Chutney 9 gebraten, fränkischen Marktsalaten
und frischem Obst garniert dazu Ofenweißbrot €11,90

BRAUMEISTERSALAT sautierte Schweinefiletstreifen mit
frischen Champignons, Speck 3 und Zwiebeln
fränkische Marktsalate dazu Ofenweißbrot €12,90

GEMISCHTER KLEINER SALAT
mit fränkischen Marktsalaten und
reschen Brotkrüstlich €4,50

Brotzeit

GROÙE OFENWARME LAUGENBREZEL wahlweise
mit Butter €2,60
mit Grieben-Apfelschmalz €2,80
mit hausgemachtem Kräuterquark €2,80
mit hausgemachtem Aioli 2 €2,80

STRAMMER MAX
Brot belegt mit luftgetrocknetem Knochenschinken 3 vom Metzger Erpenbeck
garniert mit Gurke, Tomate und zwei Spiegeleiern €9,80

KÄSBROT
Brot reich belegt mit Weich- und Schittkäse 2, garniert mit Tomate und Gurke
€9,20

FRÄNKISCHER WURSTSALAT 3 mit Zwiebeln, Gurke 2, Essig und Öl
zubereitet, wahlweise
mit Brot €8,50
mit Bratkartoffeln €10,50



Heimatessen



HAUSMACHER METZGERSÜLZE (auch von Erpenbeck) mit selbstgemachter Remouladensoße 2 und Bratkartoffeln	€11,50
BRAUHAUSSCHNITZEL vom Schwein mit Senf 2 mariniert und in der Brezpanade gebacken mit Bratkartoffeln oder Grumbersalat	€13,80
FRANKENPFÄNNLE Schweinsmedaillon, zwei Nürnberger Bratwürscht, eine Scheibe gebratener Leberkäs 3, Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstzwiebeln und Sahnemeerrettich 6	€14,80
WILDRAGOUT aus eigenem Rhöner Revier, geschmort mit fränkischem Spätburgunder dazu hausgemachte Serviettenklöß und Blaukraut	€15,90
FRÄNKISCHER SAUERBRATEN 6 mit fruchtiger Lebkuchensoße, hausgemachten Kartoffelköß und Blaukraut	€14,80
FRÄNKISCHE WINZERIN – Schweinerückensteak mit einer Champignonrahm/Silvaner/Traubensoße und Kroketten	€15,80
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST auf frischem Pfannengemüse -Süßkartoffel/Pastinake/Zucchini/Thymian/Knoblauch	€16,80
GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS mit Haselnuss-Kruste auf Schwarzriesling-Balsamico 6-Thymianjus dazu Röstinchen	€14,80



Ist Knoblauch fränkisch?

Knoblauchsland nennen die Mittelfranken das Gemüseanbaugebiet im
Städtedreieck Nürnberg - Fürth - Erlangen.

Nürnberger Stadtschreiber Johannes Müllner beispielsweise verweist um das Jahr
1600 auf die Zwiebel als Namensursprung, weil dort „...viel Zwiiffel und
Rubsamen gebauet und von hinnen in fremde Land verführt ...“ wurde.



Leberkäs-ein fränkisches Muss

(auch hergestellt vom Metzgermeister Erpenbeck)

ZWEI SCHEIBEN WARMER LEBERKÄSE 3
mit süßem Senf, Krautsalat und Ofenbrezel €10,20

ZWEI SCHEIBEN LEBERKÄSE 3 GEBRATEN
mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln oder Grumbersalat €12,00

oder ein lecker „Burger“

„FRANKEN-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem
Leberkäse 3 auf Krautsalat mit hausgemachter Remoulade 1, gebratenen Tomatenscheiben
und Röstzwiebeln €9,20

„NÜRN-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit drei
Nürnburger Bratwürstchen auf Krautsalat mit hausgemachter Remoulade 1, gebratenen
Tomatenscheiben und Röstzwiebeln €9,60

„WIRTSHAUS-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit Leberkäs 3, Spiegelei,
hausgemachtem Obazda, Radieschen, Petersilie und Zwiebeln
€10,60

„WILD-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit
einem Patty aus 100% Rhöner Wildfleisch, gebratenen Tomatenscheiben,
Edamerkäse 2, gebratener Speckscheibe 3, Röstzwiebeln und
hausgemachter Tomatenmarmelade €12,80

dazu

Portion Pommes €2,60

Portion Süßkartoffel-Pommes €3,00



Fleischlos glücklich

KÄSESPÄTZLE hausgemacht im Pfännle serviert
mit krossen Röstzwiebeln €9,60

PASTA FRÄNKISCH
bei uns sind das breite Bandnudeln mit frischem
Gemüse und Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt dazu
ein bisschen Besuch aus dem Knoblauchs Land, Rucola
und Balsamico creme €11,80

wahlweiße dazu mit vier Riesengarnelen in Knoblauchöl
gebraten €14,90

PASTA
ROT-WEIß



mit Cherry-Strauchtomaten, fruchtiger Tomatensoße, frischer Parmesan 2
und Rucola €11,50

KOHLRABISCHNITZEL IN DER MALZKRUSTE GEBACKEN
dazu Petersilienkartoffeln und hausgemachter Kräuterquark €13,90

KRÄUTEROMELETTE
mit Tomaten und Champignons, dazu Bratkartoffeln oder
Kartoffelsalat €10,80

VEGANE FRISCHE GEMÜSEPFANNE
Süßkartoffel/Pastinake/Zucchini/Thymian/Knoblauch €12,80



Warme Getränke

Haferl Azul Cafe Creme	2,80 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Cappuccino mit Milchschaum	2,80 €
Großer Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Schokomacchiato	3,00 €
Haferl Schokolade mit Milchschaum	3,00 €

Wir können auf Wunsch auch alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei zubereiten.

Die kalte Empfehlung

Iced Schokolade oder Iced Macchiato	3,00 €
-------------------------------------	--------

Tee – lassen Sie sich überraschen – von Keo

Fühlen Sie sich eingeladen in die Keo Teewelt voller Lebendigkeit, Faszination, Spaß und Lebensfreude. Keo ist mehr als Tee. Keo ist wie das Leben: bunt, vielseitig und immer wieder überraschend. Wir servieren unsere Tees als Teachamp in einem großen Teepott.

Schwarz Tee Friesentee – Traditioneller Tee ostfriesischer Art	2,80 €
Grüner Tee – Feiner grüner Tee	2,80 €
Pfefferminztee – Wohltuender, bekömmlicher Pfefferminztee	2,80 €
Kräuterharmonie – Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote	2,80 €
Waldbeere – Früchtetee mit Beerengeschmack	2,80 €
Rooibos Vanille – mit echten Vanillestücken	2,80 €



Was wäre ein Wirtshaus ohne Bier

Biere vom Faß

Paulaner Münchner Hell 0,3l	2,60 €
Paulaner Münchner Hell 0,5l	4,20 €
Radler 0,3l	2,60 €
Radler 0,5l	4,20 €
Paulaner Hefeweizen 0,3l	2,60 €
Paulaner Hefeweizen 0,5l	4,20 €

Zwickl oder auch Kellerbier genannt ist ein ungefiltertes Bier. Es ist „naturtrüb“

Paulaner Zwickel Bier 0,3l	2,60 €
Paulaner Zwickel Bier 0,5l	4,20 €

Fürstenberger Pils 0,3 l	2,60 €
--------------------------	--------

Flaschenbiere

Paulaner Hefe Weißbier dunkel 0,5l	4,00 €
Münnerstädter Urstoff, dunkles Märzen 0,5l	4,00 €
Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei 0,5l	4,00 €
Paulaner Weißbier Zitrone alkoholfrei 0,5l	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola 0,3l	2,50 €
Coca-Cola light 0,3l	2,50 €
Fanta-Orange 0,3l	2,50 €
Sprite 0,3l	2,50 €
Spezi Limonde 0,5l	3,50 €

Fürst Metternich Finest classic 0,25l	2,00 €
Fürst Metternich Finest naturell 0,25l	2,00 €
Fürst Metternich Finest classic 0,75l	4,50 €
Fürst Metternich Finest naturell 0,75l	4,50 €

Vaihinger Orangensaft 0,2l	2,00 €
Vaihinger Apfelsaft 0,2l	1,80 €

Saftschorlen in der 0,33l Flasche	2,70 €
-----------------------------------	--------

Lütts Streuobst Apfel
Lütts Rhabarberschorle
Lütts Rote Früchte
Lütts Johanna – Apfel und Schwarze Johannisbeere



KLOSTER URSTOFF – das Bier aus meiner Heimatstadt Münnerstadt

0,5 Liter Flasche 4,00 €

Der Geschmack des Feuers

Dieses außergewöhnlich dunkle Märzen beruht auf einem alten Rezept der Klosterbrauerei Münnerstadt. 1995 hat die Rother Bräu die marode Brauerei übernommen, jetzt wird das Kloster Urstoff (5,4 Vol.-%) in Roth gebraut – aber, wie Braumeister und Inhaber Tobias Weydringer betont, nach unveränderter Rezeptur. Unverändert ist auch die Liebe der Rhöner zu diesem Mönchsbräu – eine Ikone der Region.

Pilsener Malz und Röstmalzsorten machen den komplexen Malzkörper aus. Die genaue Zutatenliste ist geheim. Auch hier wird mit dem traditionellen Zweimaischverfahren gearbeitet, was den vollen Körper zusätzlich stärkt und die Farbe vertieft. Und, ach, die Farbe! Sie ist wirklich schön: Feurig-rot leuchtet der Kupferton aus dem Glas. Ein cremefarbener, feuchter Schaum legt sich darüber.

Das Aroma ist dezent. Es erinnert an Kakao mit einer Nuance von Getreide und Nuss. Der Antrunk ist weich und samtig röstaromatisch. Kakao- und weiche Karamelltöne setzen sich durch. Der mittlere Körper geht mühelos über den Gaumen. Die Bittere bleibt im Hintergrund und balanciert den Malzkörper geschickt aus. Der Ausklang ist mild und erfrischend leicht adstringierend.

Mit seinen Karamell- und Röstnoten, die dem Geschmack des Feuers gleichen, ist das Kloster Urstoff wie gemacht für Grillfeste: Spanferkel, Haxen und Nackensteaks sind hierfür die Speisen der Wahl. Auch zu Kaiserschmarrn und Apfelküchla trinke ich es gern. Probieren Sie's!

Zum Wohl! Ihre Karin Berndt



Unsere fränkischen Edeldestillate und Likör vom Weingut Baldauf

Zwetschgenbrand 40 % vol. 2cl	3,00 €
Trester-Brand vom Pinot Noir 40% vol. 2cl	4,50 €
Roter Weinbergpfirsichlikör 18% vol. 2cl	3,00 €

und andere Schnäpslich

Haus Schnaps 2cl	2,00 €
Prinz Edelbrand im Holzfass gelagert:	
alte Williams Birne 41% 2cl	2,60 €
alte Marille 41% 2cl	2,60 €

Mettinger Kräuter 2cl	2,00 €	Ramazotti 4cl	3,80 €
Jubiläumsaquavit 2cl	2,80 €	Baileys auf Eis 2cl	2,50 €

*Unser Geschenktipp für jeden Anlass
Ein genussvolles Geschenk...*

Fragen Sie nach unseren Gutscheinen!



Frankenwein -

von unserem Partnerwinzer Weingut Baldauf aus Ramsthal

Im Jahre 1966 legte Karl-Heinz und Thekla Baldauf mit der Weingutsgründung (0,4 ha) den Grundstein des heutigen Weingutes im fränkischen Saaletal. 1990 übernahm Gerald Baldauf das Weingut und seit 1996 wird das Gut (28 ha) von den Brüdern Gerald und Ralf Baldauf zusammengeführt.

Der Weinverkauf in der Vinothek erfolgt durch die Ehefrauen Heike und Silvia Baldauf.

Die Reben wachsen auf Muschelkalk im fränkischen Saaletal, nahe der Kurstadt Bad Kissingen, in den Lagen in Ramsthaler und Hammelburg. Weitere bewirtschaftete Weinberge in den Lagen Stettener Stein, Retzstadter Langenberg und Thüngersheimer Ravensburg.

Franken für Tisch und Tafel - Qualitätsweine

Bacchus – halbtrocken

(Säure 5,8 g/l RZ 15,4 g/l)

Holunderblüte und Mandarinschale, feinfruchtig

0,2 l Glas 3,80 €

0,5l Karaffe 8,80 €

1,0 l Flasche 17,00 €

Silvaner – trocken

(Säure 6,6 g/l RZ 5,2 g/l)

Birnen- und Nussaromen, frische Sortenart

0,2 l Glas 3,80 €

0,5l Karaffe 8,80 €

1,0 l Flasche 17,00 €

Rotling – halbtrocken

(Säure 5,8 g/l RZ 15,4 g/l)

aus der Traube Domina, Regent, Müller-Thurgau, Kerner

Die roten und weißen Trauben werden gemeinsam in der Weinpresse gemaischt, um sich so als Frucht perfekt vermählen zu können. Erdbeere und Himbeere, animierend, harmonisch

0,2 l Glas 4,00 €

0,5l Karaffe 9,20 €

1,0 l Flasche 18,00 €

Baronesse – halbtrocken

(Säure 5,2 g/l RZ 13,7 g/l)

Eine Cuvée von Regent, Dornfelder und Spätburgunder, vollmundig mit Brombeeraromen

0,2 l Glas 4,30

0,5l Karaffe 10,20 €

1,0 l Flasche 20,00 €

Baron – trocken

(Säure 4,7 g/l RZ 6,5 g/l)

Eine Cuvée aus Dornfelder, Regent, Domina und Spätburgunder

Die roten Trauben vergären ohne Stiele mit den Schalen in Maischetanks. Dadurch werden Farbe und Aroma aus den Trauben gelöst. Zarte Tannine lösen sich aus den Beeren und machen den Rotwein kräftig und voluminös.

0,2 l Glas 4,30

0,5l Karaffe 10,20 €

1,0 l Flasche 20,00 €



Wein aus Rheinhessen

Bereits in dritter Generation führt Familie Kurtz das Weingut als Familienbetrieb, mit viel Engagement und Freude am Wein, ohne die Tradition des Großvaters Karl Landua in Frage zu stellen.

Sie bewirtschaften eine Weinanbaufläche von etwa 10 Hektar und 18 Rebsorten mit modernsten Maschinen und fachlichem Knowhow. Allerhöchste Qualität, die Liebe zur Rebe und Natur sind oberste Maxime.

Grauer Burgunder (RZ 11,6 g/l, Säure 6,1 g/l)

Spätläse, halbtrocken,
trocken, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas 4,20 € 0,75l Flasche 14,50 €

Landua´s Sommernachtstraum (RZ 41,1g/l,Säure: 5,2g/l)

Cuvee, lieblich
Weissweincuvee der EXTRAKLASSE! Besteht aus den Rebsorten Huxel,
Gewürztraminer und Optima
lieblich, fruchtig und spritzig mit intensivem Bukett

0,2l Glas 4,50 € 0,75l Flasche 15,20 €

Sauvignon blanc (RZ 12,8 g/l, Säure 7,3 g/l)

Qualitätswein, halbtrocken
halbtrocken, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas 4,00 € 0,75l Flasche 13,80 €

Dornfelder Rosé (RZ 14,7 g/l, Säure 4,8 g/l)

Qualitätswein, halbtrocken
trocken, fruchtig und spritzig mit intensivem Bukett

0,2l Glas 3,90 € 0,75l Flasche 13,40 €



Tradition aus dem Münsterland

...nicht nur für nach dem Essen, einfach auch zum genießen!

Der Lagerkorn

ist sehr weich, warm und elegant. Beherrschend sind helle Aromen, wie Vanille und weiße Schokolade, die sich mit einer süß-malzigen Stilistik kombinieren. Es finden sich die herrlich würzigen Röstaromen des Malzes wieder, die vollständig erhalten sind

2 cl 3,50 €

Cigar Special – Der beste deutsche Whisky

besticht durch eine komplexe Aromastuktur. Sein Duft enthält fruchtige Aspekte wie Pflaume, Apfel, reife Banane und wird von einem sanft-rauchigen Vanillearoma dominiert. Der cremig-sahnige Geschmack erinnert an Malzbonbons und entwickelt Karamell, Honig und Kokos-Rum-Aspekte am Gaumen. Sein Finale ist explosive, lang und begeistert mit einer angenehmen Alkoholsüße

2cl 6,20 €

Gerlever Elixir – Gelassenheit – der Blumige

Iriswurzel, Holunderblüte – das blumig-milde Aroma der Iriswurzel gepaart mit der frische der Holunderblüte machen die Gerlever Glassenheit zu einem optimalen Dessertwein. Man reicht ihn auch zu Süßspeisen

2cl 3,80 €

Kakao mit Nuss – Likör mit Überraschungseffekt

Die Destillation von der Kakaobohne und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen, die ein stimmiges und intensives Geschmackserlebnis erzeugen.

Dieser Likör erinnert von seiner Machart her tatsächlich an die 1920er – Jahre und verkörpert das Selbstverständnis und die Besonderheit dieser Epoche.

2cl 3,00 €

