



**Wer nicht genießt,
wird ungenießbar!**

Aperitif

<i>ProBieren vom Faß</i>	<i>3 x 0,1 l Pils, Helle Freude, Keller</i>	€	3,--
<i>Pilsvergiftung</i>	<i>- Pils mit Aperol und Kirschlikör – 0,1 l</i>	€	3,20
<i>Aperol sprizz (1)</i>	<i>- Aperol mit Sekt- 0,2 l</i>	€	6,--
<i>Sekt „Hausmarke“</i>	<i>0,1l € 2,80</i>	<i>0,75 l</i>	€ 18,--
<i>Sekt „Hausmarke“</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,2 l</i>	€ 5,--



Salatbar - vielleicht vorneweg, dazu oder pur –

<i>Kleiner Salat</i>	€	3,30
<i>Beilagensalat</i>	€	5,40
<i>Große Salatschüssel pur</i>	€	9,--
<i>Oder: mit Schinken (2,3,4), Käse und verlorenem Spiegelei</i>	+	€ 2,80
<i>Ofenkürbis und Kerne mit Blattsalat garniert und Balsamico mariniert</i>	€	8,50

Aus dem Suppentopf

<i>Kräftige Rinderbrühe mit Lebernockerl und Einlagenspiel</i>	€	5,80
<i>Tagessuppe auf Anfrage!</i>		

Kühlendes für zwischendurch

Fruchtsorbet nach Wahl mit Weizenbock (saisonal) oder Sekt aufgegossen € 5,50

Unsere Empfehlung:

Karpfen-Küche



bis April

auch als Pfefferkarpfen !

Karpfen „gebacken“
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Karpfen „Nürnberger Art“
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Karpfen „blau“ im Wurzelsud
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sahnekren (3)

klein	€ 17,50	mittel	€ 19,20	groß	€ 20,90
--------------	---------	---------------	---------	-------------	---------

Filet vom Karpfen - (gebacken, Nürnberger Art, blau)*
mit Beilage wie oben aufgeführt € 18,50

Karpfeninnereien (Milchner) gebacken
mit Kartoffelsalat und buntem Salat € 17,--

„A Bissla“ (Karpfeninnereien zum Karpfen dazu)	€ 2,80
---	--------

„Karpfenduo“ (Karpfen klein + ½ Portion Innereien)	€ 20,90
---	---------

„Halb Halb“ (1/2 Karpfenfilet ½ Innereien)	€ 18,50
---	---------

Gebratenes **Karpfenfilet** auf gehacktem Rahmwirsing mit Biersauce,
dazu Röstkartoffeln € 19,50



**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen**
Sir Winston Churchill

Fleischlos

Gemüseküchla auf Kürbis-Pilzragout mit Kartoffeln* € 16,50

Schmackhafte Wirtshausküche

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Marktsalaten* € 15,90

Hähnchenbrust in pikanter Käsesahne auf mediterranem Gemüspott
mit feinen Nudeln € 18,80

Gereiftes **Rumpsteak** mit Kräuterbutter,
Wirtshausfritten und Blattsalat € 25,50

Oder: mit Asbach-Pfefferrahmsauce mit Pilzen,
Rösti und Speckbohnen € 27,80

Streifen von der **Schweineleber** in feiner Balsamico-Röstzwiebelsauce,
Kroketten und Endiviensalat* € 16,80

Gefülltes Schnitzel mit Rohschinken, luftgetrockneter Salami, Würztomaten,
Gouda, dazu Butterkartoffeln und Gemüseallerlei € 18,80

* kleinere Portion möglich (-20% vom Preis)

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen am „Spieglein an der Wand“!



Kleine Schmankerl

„Blaue Zipfel“

Gesottene Bratwürste in süß saurem Frankenweinwurzelsud
mit Sahnemeerrettich und Brot (3,4,6)

1 Paar	€	7,80
3 Stück	€	9,30

Hausgemachte Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (3,4,5,6)

Currywurst „nach Art des Hauses“ mit Zwiebeln in der Soße,
aus Fleischwurst oder 3 Bratwürsten mit Brot € 8,80
- mit Pommes frites oder Wirtshausfritten € 10,80

Warme „**Brauer-Brezn**“ mit Schinken-Zwiebelschmand, € 8,50
oder:

Warme „**Winzerin-Brezn**“ zusätzlich mit Trauben und Käse überbacken € 9,80

Eis-Solo: 1 Kugel nach Wahl mit Sahnetupfer auf Crunch € 2,80

Bitte beachten Sie unsere extra Eiskarte mit hausgemachtem Speiseeis!

Preise inkl. Bedienung und MwSt.!



Die schönste Zeit ist die..... **Brotzeit**

.. mit hausgemachten Wurst-, Schinken und Käsezubereitungen

Schinken roh, gekocht oder gemischt mit Brot und Butter (2,3,4,9)	€	10,80
Hausmacher Platte mit Gurke und Brot (2,3,4,6,9)	€	10,30
Kellerfleisch mit Gurke und Brot (2,3,4,9)	€	9,50
Göttinger mit Gurke und Brot (2,3,4,6,9)	€	9,50
Pikanter Schweizer Wurstsalat (2,3,4,6,9) mit Brot	€	10,80
Wurst mit Musik und Brot (feine Schinkenwurst od. Fleischwurst) (2,3,4,6,9)	€	9,50
Schweinssülze mit Musik und Brot (2,3,4,9)	€	9,50
„Bauernteller“ mit Leberwurst, Preßsack rot und weiß, mit Gurke und Brot (2,3,4,9)	€	8,80
Heiße Fleischwurst mit Senf und Brot (2,3,4,6,9)	€	8,80
oder: kalt mit Gurke und Brot (2,3,4,6,9)	€	8,80
„Schloßgeistbrett“ Schinken roh, Käse, Bauerngöttinger, Pfefferbeißer, Sahnkren, Butter und Brot (2,3,4,9)	€	10,80
Schweinemetz - hausgarniert mit Zwiebeln und verlorenem Ei (2,3,4,9), Brot	€	9,80

Brote

Schinkenbrot - roh oder gekocht – (2,3,4,9) / Käsebrot	€	7,50
„Bierkutscherbrot“ (Schinken-Käsebrot mit Spiegelei) (2,3,4,9)	€	8,80

Alles nur Käse

Schnittkäse mit Brot und Butter	€	9,50
Camembert mit Butter oder Musik	€	7,50

Unsere kultigen Käsezubereitungen:

Gerupfter garniert, mit Brot	€	9,50
Portion Kochkäse mit Laugenbrezn	€	9,50
Butter extra	€	0,60

1.) mit Farbstoff - 2) mit Konservierungsstoff - 3) mit Antioxidationsmittel - 4) mit Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) mit Phosphat
7) mit Milcheiweiß - 8) koffeinhaltig - 9) mit Süßungsmittel - 10) enthält Phenylalaninquelle