



**Wer nicht genießt,
wird ungenießbar!**

Aperitif

<i>ProBier</i> en vom Faß	3 x 0,1 l	Pils, Helle Freude, Keller	€	3,-
Pilsvergiftung	- Pils mit Aperol und Kirschlikör -	0,1 l	€	3,20
Quitten spritz	- mit hausgemachtem Quittenlikör -	0,1 l	€	3,30
Aperol spritz (1)	- Aperol mit Sekt-	0,2 l	€	6,-
Sekt „Hausmarke“	0,1 l	€ 2,80	0,75 l	€ 18,-
Sekt „Hausmarke“	Flasche		0,2 l	€ 5,-



Salatbar - vielleicht vorneweg, dazu oder pur -

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

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe mit Lebernockerl und Einlagenspiel	€	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



zertifizierter
Genuss
Betrieb



bis April

auch als Pfefferkarpfen!

Karpfen „gebacken“
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Karpfen „Nürnberger Art“
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Karpfen „blau“ im Wurzsud
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 1/2 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

*Schweinegeschnetzeltes „Gyrosart“ mit pikantem Knoblauchdip, dazu Fladenbrot oder Reis, bunter Salat** € 15,90

Hähnchenbrust in pikanter Käsesahne auf mediterranem Gemüespott 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

*Scheiben von der Kalbsleber, feine Balsamico-Röstzwiebelsauce mit körnigem Senf, Kroketten und Endiviensalat** € 19,20

„Backstaschnitzel“ gefüllt mit Rohschinken, Limburger, Röstzwiebel, Laugenpanierung, 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, oder: € 8,50

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
„ Schloßgeistbrettl “ Schinken roh, Käse, Bauerngöttinger, Pfefferbeißer, Sahnekren, Butter und Brot (2,3,4,9)	€	10,80
Schweinemett - 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