



**Wer nicht genießt,
wird ungenießbar!**

Aperitif

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

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

Brote

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

Alles nur Käse

<i>Schnittkäse mit Brot und Butter</i>	€ 9,50
<i>Camembert mit Butter oder Musik</i>	€ 7,50

Unsere kultigen Käsezubereitungen:

<i>Gerupfter garniert, mit Brot</i>	€ 9,50
<i>Portion Kochkäse mit Laugenbrezn</i>	€ 9,50
<i>Butter extra</i>	€ 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