



**Wer nicht genießt,
wird ungenießbar!**

Aperitif

<i>ProBieren</i> vom Faß	3 x 0,1 l Pils, Helle Freude, Keller	€ 3,30
Pilsvergiftung	- Pils mit Aperol und Kirschlikör – 0,1 l	€ 3,20
Quitten spritz	- mit hausgemachtem Quittenlikör - 0,1 l € 3,30	0,2 l € 6,--
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 - vorneweg, dazu oder pur –

Kleiner Salat	€ 3,50
Beilagensalat	€ 5,50
Große Salatschüssel pur	€ 9,50
<u>und setz was drauf:</u> Schinken (2,3,4), Käse und verlorenem Spiegelei	+ € 3,50
Riesengarnelen	€ 4,50
Karpfenchips	€ 4,50
Gebratene Pilze / Kürbis	€ 3,50

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe mit Lebernockerl und Einlagenspiel	€ 5,80
Tagessuppe auf Anfrage!	

Kühlendes für zwischendurch

„Fruchtsorbet“ mit Sekt aufgegossen € 5,50
„Eisbock“ – Milch- oder Fruchteis nach Wahl mit Henrici Bock 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 € 18,50 **mittel** € 20,20 **groß** € 21,90

Filet vom Karpfen - (gebacken, Nürnberger Art, blau)*
mit Beilage wie oben aufgeführt € 19,50

Karpfeninnereien (Milchner) gebacken
mit Kartoffelsalat und buntem Salat € 18,--

„A Bissla“ (Karpfeninnereien zum Karpfen dazu) € 3,30

„Karpfenduo“ (Karpfen klein + ½ Portion Innereien) € 21,90

„Halb Halb“ (1/2 Karpfenfilet ½ Innereien) € 19,50

Gebratenes Karpfenfilet auf herbstlichem Gemüsepf, dazu Schupfnudeln € 20,50



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

Fleischlos

Schupf-Nudelpfanne mit herbstlichen Gemüsekomponenten € 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

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 pikanter Schmandsauce,
Kroketten und Endiviensalat* € 16,80

Gefülltes Schnitzel mit hausgemachtem Kochschinken und Emmentaler,
Rösti und Gemüseauswahl € 18,80

* kleinere Portion möglich (-20% vom Preis)

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



Kleine Schmankele

„Blaue Zipfel“

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

1 Paar	€	8,30
3 Stück	€	9,80

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 € 9,80
- mit Pommes frites oder Wirtshausfritten € 11,80

Warme **„Pizza-Brezn“** - Laugenbrezn mit Spezialbelag
oder als vegetarische Variante € 9,80

Eis-Solo: 1 Kugel nach Wahl mit Sahnetupfer auf Crunch € 3,80

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)	€	9,80
Göttinger mit Gurke und Brot (2,3,4,6,9)	€	9,80
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)	€	9,80
Schweinssülze mit Musik und Brot (2,3,4,9)	€	9,80
„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, Sahnekren, 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	€	9,80
Camembert mit Butter oder Musik	€	7,50

Unsere kultigen Käsezubereitungen:

Gerupfter garniert, mit Brot	€	9,80
Portion Kochkäse mit Laugenbrezn	€	9,50
Butter/ Brot 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