



Wir heißen Sie herzlich Willkommen

im

# Landgasthof Krone

Familie Erwin und Horst Schäfer

Talblick 5, 91056 Erlangen-Hüttendorf

Telefon: 0911/76 31 52; Telefax: 0911/76 31 72

E-Mail: [info@landgasthofkrone.de](mailto:info@landgasthofkrone.de); [www.landgasthofkrone.de](http://www.landgasthofkrone.de)

.....

Ob zur privaten Nutzung für Geburtstag, Jubiläum und Hochzeit  
oder für Firmenfeiern und Tagungen, wir stellen uns gerne auf  
Ihre persönlichen Wünsche und Bedürfnisse ein und reservieren  
für Sie einen Platz in unseren Räumlichkeiten:

Festsaal im 1. Stock von 20 bis 140 Personen,  
kann in verschiedene Raumgrößen abgeteilt werden.

Gastzimmer bis 65 Personen

Nebenzimmer bis 40 Personen,  
kann in zwei Raumgrößen abgeteilt werden.

In unserer Menümappe finden Sie verschiedene Vorschläge,  
wie Sie Ihr festliches Menü gestalten können.  
Die einzelnen Menüs können auch gerne nach Ihren Wünschen  
in Form von  
Plattenservice, Tellerservice oder als Buffet  
variiert und serviert werden.

Sprechen Sie mit uns über Ihr persönliches Menü  
mit speziellen und saisonalen Produkten.  
Für Allergiker finden wir eine passende Lösung.



Wir heißen Sie herzlich Willkommen

im

# Landgasthof Krone

Familie Erwin und Horst Schäfer

Talblick 5, 91056 Erlangen-Hüttendorf

Telefon: 0911/76 31 52; Telefax: 0911/76 31 72

E-Mail: [info@landgsthofkrone.de](mailto:info@landgsthofkrone.de); [www.landgasthofkrone.de](http://www.landgasthofkrone.de)

.....

Unser Lokal ist wie folgt geöffnet:

Montag und Donnerstag

von 11.00 bis 14.30 Uhr und von 17.00 bis 23.00 Uhr

Freitag, Samstag und Sonntag

durchgehend von 11.00 bis 23.00 Uhr

Sperrzeitregelung nach Absprache

Warme Küche servieren wir von Donnerstag bis Montag  
von 11.00 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 20.30 Uhr.

Unsere Ruhetage sind Dienstag und Mittwoch.

Bei Veranstaltungen von mindestens 40 Personen  
öffnen wir auch an unseren Ruhetagen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Ihre Familie Schäfer und Mitarbeiter



# Als Spezialität des Hauses empfehlen wir

## Aischgründer Bauern-Karpfen

von September bis April servieren wir Ihnen

**Aischgründer Karpfen von ausgewählten Zuchtbetrieben der Region**

Karpfen mit Butterschmalz<sup>(A1,G)</sup>, „gebacken“

dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat 100 g 2,80 Euro

Pfeffer-Karpfen mit Butterschmalz<sup>(A1,G)</sup> „gebacken“

dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat 100 g 2,80 Euro

Karpfen „blau“ aus dem Wurzelsud<sup>(I)</sup>

dazu geschmolzene Butter<sup>(G)</sup>, Sahnemeerrettich <sup>(G,I,J,3,5,8)</sup>

Salzkartoffeln und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurdressig 100 g 2,80 Euro

Karpfenfilet mit Butterschmalz<sup>(A1,G)</sup> „gebacken“

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat 13,90 Euro

reduzierte Portion 11,90 Euro

Pfeffer-Karpfenfilet mit Butterschmalz<sup>(A1,G)</sup> „gebacken“

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat 13,90 Euro

reduzierte Portion 11,90 Euro

Karpfenfilet „blau“ aus dem Wurzelsud<sup>(I)</sup>

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu geschmolzene Butter<sup>(G)</sup>, Sahnemeerrettich <sup>(G,I,J,3,5,8)</sup> 13,90 Euro

Salzkartoffeln und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurdressig  
reduzierte Portion 11,90 Euro

Karpfenfilet in fränkischem Weißwein<sup>(L)</sup> und Butter<sup>(G)</sup> gedünstet

(nicht 100 %ig grätenfrei)

Silvanersoße<sup>(A1,G,L,I)</sup>, dazu Reis und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurdressig 13,90 Euro

reduzierte Portion 11,90 Euro



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



# Süßwasser-Fische

## Regenbogenforelle

**Das ganze Jahr bereiten wir Regenbogenforellen ausgewählter Zuchtbetriebe der Region täglich frisch für Sie zu.**

Regenbogenforelle<sup>(A1)</sup> nach „Müllerin Art“ gebraten

dazu geklärte Butter<sup>(G)</sup>, Sahnemeerrettich <sup>(G,I,J,3,5,8)</sup>

Salzkartoffeln und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurtdressig 100 g 4,40 Euro

Regenbogenforelle „blau“ im Wurzelsud<sup>(I)</sup>

dazu geklärte Butter<sup>(G)</sup>, Sahnemeerrettich <sup>(G,I,J,3,5,8)</sup>

Salzkartoffeln und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurtdressig 100 g 4,40 Euro

## Zanderfilet

Zanderfilet<sup>(A1)</sup> auf der Haut gebraten, in Silvanersoße<sup>(A1,G,L,I)</sup>

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu Eier-Bandnudeln<sup>(A1)</sup> oder Salzkartoffeln oder Reis

und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurtdressig oder Tagesgemüse<sup>(G,I)</sup> 15,90 Euro

reduzierte Portion 13,90 Euro

Zanderfilet aus dem Wurzelsud<sup>(I)</sup>

(nicht 100 %ig grätenfrei)

dazu geklärte Butter<sup>(G)</sup>, Sahnemeerrettich <sup>(G,I,J,3,5,8)</sup>

Salzkartoffeln und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurtdressig oder Tagesgemüse<sup>(G,I)</sup> 15,90 Euro

reduzierte Portion 13,90 Euro

Zanderfilet in fränkischem Weißwein<sup>(L)</sup> und Butter<sup>(G)</sup> gedünstet

(nicht 100 %ig grätenfrei)

Silvanersoße<sup>(A1,G,L)</sup>, dazu Reis und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurtdressig oder Tagesgemüse<sup>(G,I)</sup> 15,90 Euro

reduzierte Portion 13,90 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden



# Traditionelle Schlachtschüssel

**Jeden Freitag servieren wir Ihnen fränkische Schlachtschüssel  
von frisch geschlachteten Schweinen aus kontrollierter Aufzucht.**

Salzknöchle<sup>(2,3,4)</sup> von der Schweine-Vorderhaxe  
mit Sauerkraut<sup>(1,J)</sup> und Getreide-Misch-Brot<sup>(A1-A6)</sup> 7,60 Euro

Hüttendorfer Schlachtplatte  
Hausmacher Blut<sup>(2,4,1)</sup>- und Leberwurst<sup>(4,J)</sup>, Kesselfleisch vom Schweinebauch  
mit Sauerkraut<sup>(1,J)</sup> und Getreide-Misch-Brot<sup>(A1-A6)</sup> 8,60 Euro

Portion Kesselfleisch vom Schweinebauch  
mit Sauerkraut<sup>(1,J)</sup> und Getreide-Misch-Brot<sup>(A1-A6)</sup> 7,60 Euro

Hausmacher Blut- <sup>(2,4,1)</sup> und Leberwurst  
mit Sauerkraut<sup>(1,J)</sup> und Getreide-Misch-Brot<sup>(A1-A6)</sup> 7,60 Euro

Schweine-Leber<sup>(A1,1)</sup> nach „Berliner Art“ gebraten  
mit Apfelscheiben, Kräuter-Schmelz-Zwiebeln  
dazu Röstkartoffeln und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurtdressig 9,40 Euro

Portion Röst- oder Salzkartoffeln<sup>(G)</sup> extra 2,20 Euro

Portion Schälrippchen mit Bratensoße<sup>(A1,1)</sup>  
Sauerkraut<sup>(1,J)</sup> und Salzkartoffeln 9,20 Euro

Portion Schälrippchen mit Bratensoße<sup>(A1,1)</sup>  
Kartoffelsalat und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurtdressig 9,20 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden





# Edle Stücke

## vom südamerikanischen Rind

**bitte wählen Sie Ihre Garstufe**

**englisch - medium - durch**

### **vom Filet**

Medaillon vom Rinderfilet (ca. 220 g Rohgewicht)

mit pikanter rosa Pfeffersoße (A1,4,1,1)

dazu Beilage nach Wahl 21,90 Euro

Medaillon Rinderfilet (ca. 220 g Rohgewicht)

mit hausgemachter Kräuterbutter (G,1,1)

dazu Beilage nach Wahl 21,90 Euro

### **vom Roastbeef**

Steak vom Roastbeef (ca. 250 g Rohgewicht)

geschnitten wie gewachsen mit dem typischen Fettrand

hausgemachter Kräuterbutter (G,1,1)

dazu Beilage nach Wahl 16,50 Euro

Zwiebel-Steak vom Roastbeef (ca. 250 g Rohgewicht)

geschnitten wie gewachsen mit dem typischen Fettrand

Kräuter-Schmelz-Zwiebeln, Bratensoße (A1,1)

dazu Beilage nach Wahl 16,50 Euro

Pfeffer-Steak vom Roastbeef (ca. 250 g Rohgewicht)

geschnitten wie gewachsen mit dem typischen Fettrand

pikanter rosa Pfeffersoße (A1,4,1,1)

dazu Beilage nach Wahl 16,50 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden



# Grillgerichte vom Schwein

Champignon-Lendchen vom Grill zart rosa gebraten mit frischen Champignons in Kräuterrahm <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Beilage nach Wahl	12,20 Euro
Zwiebel-Lendchen vom Grill zart rosa gebraten Kräuter-Schmelz-Zwiebeln, Bratensoße <sup>(A1,I)</sup> dazu Beilage nach Wahl	12,20 Euro
Pfeffer-Lendchen vom Grill zart rosa gebraten mit pikanter rosa Pfeffersoße <sup>(A1,4,I,J)</sup> dazu Beilage nach Wahl	12,20 Euro
Hüttendorfer Landhaus-Steak aus dem Schweinenacken geschnitten auf gerösteten Misch-Brotscheiben <sup>(A1-A6)</sup> und Kräuter-Schmelz-Zwiebeln dazu Salatteller <sup>(G)</sup> oder Tagesgemüse <sup>(G,I)</sup>	10,60 Euro
Schweine Cordon Bleu in der Eier-Semmel-Panade <sup>(A1-A6)</sup> gebraten gefüllt mit gekochtem Hinterschinken <sup>(2,3,4)</sup> und Emmentaler Käse <sup>(G)</sup> dazu Beilage nach Wahl	12,10 Euro
Schweine Schnitzel „Wiener Art“ in der Eier-Semmel-Panade <sup>(A1-A6)</sup> gebraten dazu Beilage nach Wahl	9,50 Euro
Schweine Kotelett mit Knochen und leichtem Fettrand in der Eier-Semmel-Panade <sup>(A1-A6)</sup> gebraten dazu Beilage nach Wahl	9,50 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden





# Grillgerichte von der Pute

## Puten Cordon Bleu

in der Eier-Semmel-Panade<sub>(A1-A6)</sub> gebraten

gefüllt mit gekochtem Hinterschinken <sub>(2,3,4)</sub> und Emmentaler Käse<sub>(G)</sub>

mit Beilage nach Wahl

13,80 Euro

## Puten Schnitzel „Wiener Art“

in der Eier-Semmel-Panade<sub>(A1-A6)</sub> gebraten

dazu Beilage nach Wahl

10,90 Euro

## Putensteak „Hawaii“

mit Ananas und Emmentaler Käse<sub>(G)</sub> überbacken

dazu Beilage nach Wahl

12,20 Euro

Putenbruststeak „natur“ mit hausgemachter Kräuterbutter<sub>(G,I,J)</sub>

dazu Beilage nach Wahl

10,90 Euro

## **Beilage nach Wahl**

Bei allen Gerichten können Sie zwischen Salatteller<sub>(G)</sub> mit Joghurtdressig  
oder Tagesgemüse<sub>(G,I)</sub> wählen.

Röstkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes frites, Reis  
hausgemachter Kartoffelsalat, hausgemachte Eierspätzle  
bei Kartoffelkroketten<sub>(A1,G)</sub> oder Röstinchentaler    Aufpreis 2,00 Euro

Ketchup, Senf<sub>(J)</sub> oder Mayonnaise<sub>(C,J)</sub> extra

0,30 Euro

Portion frische Champignons in Kräuterrahm<sub>(A1,G,I)</sub> extra

1,20 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden



# Vegetarisch

## Gemüsenudeln

marktfrisches Gemüse<sup>(G,I)</sup> auf Eier-Bandnudeln<sup>(A1)</sup>

mit Tomatensoße <sup>(A1,I)</sup>, geriebenen Parmesan<sup>(G)</sup> und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurdressing 9,00 Euro

## Frische Champignons in der knusprigen<sup>(C,A1-A6)</sup> Panade gebacken

mit pikantem Sauerrahmdipp<sup>(6,G,I,J)</sup> und bunter Salatvariation<sup>(G)</sup> mit Joghurdressing 9,00 Euro

## Ragout von gemischten Linsen mit Wurzelgemüse<sup>(I)</sup> und Kartoffel

dazu hausgemachte Eier-Spätzle<sup>(A1)</sup> und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurdressing 9,00 Euro

## Hüttendorfer Käsespätzle

hausgemachte Eierspätzle<sup>(A1)</sup> mit Kräuter-Schmelz-Zwiebeln

Käse<sup>(G)</sup>, feinem Rahm<sup>(G)</sup>, frischen Kräutern und Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurdressing 9,50 Euro

## Großer gemischter Salatteller<sup>(G)</sup> mit Joghurdressing der Saison

8,20 Euro

# Vegan

## Ragout von gemischten Linsen mit Wurzelgemüse<sup>(I)</sup> und Kartoffeln

dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalaten in Essig-Öl-Dressing 9,00 Euro

## Feiner Cous Cous<sup>(A1)</sup>, pikant gewürzt (lauwarm serviert)

mit süß sauer abgeschmecktem Gemüse und Blattsalat in Essig-Öl-Dressing 9,00 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



# Für unsere kleinen Gäste

## Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“

in der Eier-Semmel-Panade<sub>(A1-A6)</sub> gebraten

mit Pommes frites, Ketchup (ohne Salatteller)

7,40 Euro

## Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

in der Eier-Semmel-Panade<sub>(A1-A6)</sub> gebraten

mit Pommes frites, Ketchup (ohne Salatteller)

6,00 Euro

## Eine fränkische Bratwurst<sub>(3,4)</sub> aus eigener Produktion

mit Pommes frites und Ketchup

5,50 Euro

## Chicken Crossies<sub>(A1)</sub> knusprig gebacken

mit Pommes frites und Ketchup

6,20 Euro

## Portion Pommes frites

mit Ketchup

4,20 Euro

## Portion hausgemachte Eier-Spätzle <sub>(A1)</sub>

mit Rahmsoße<sub>(A1,G,I)</sub>

4,70 Euro

mit Bratensoße<sub>(A1,I)</sub>

4,70 Euro

mit frischen Champignons in Kräuterrahm<sub>(A1,G,I)</sub>

5,20 Euro

## Portion Eier-Bandnudeln<sub>(A1)</sub> mit Tomatensoße <sub>(A1,I)</sub>

4,70 Euro

## Kartoffelpuffer<sub>(C)</sub> gebraten

mit Apfelmus<sub>(3)</sub> und kleiner Salatgarnitur<sub>(G)</sub> mit Joghurtdressing

5,20 Euro

## Ketchup, Senf <sub>(J)</sub> oder Mayonnaise <sub>(C,J)</sub> extra

0,30 Euro

## Portion frische Champignons in Kräuterrahm<sub>(A1,G,I)</sub> extra

1,20 Euro

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizen-Mehl gebunden

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



# Kleine warme Speisen

Tagessuppe <sup>(I)</sup>	3,90 Euro
Zwei gebratene fränkische Bratwürste <sup>(3,4)</sup> aus eigener Produktion mit Sauerkraut <sup>(I)</sup> und Getreide-Misch-Brot <sup>(A1-A6)</sup> oder Kartoffelsalat	6,00 Euro
Drei gebratene fränkische Bratwürste <sup>(3,4)</sup> aus eigener Produktion mit Sauerkraut <sup>(I)</sup> und Getreide-Misch-Brot <sup>(A1-A6)</sup> oder Kartoffelsalat	7,00 Euro
Zwei fränkische „blaue Zipfel“ <sup>(3,4)</sup> aus eigener Produktion fränkische Bratwurst <sup>(3,4)</sup> aus dem sauren Gemüsesud und Getreide-Misch-Brot <sup>(A1-A6)</sup>	6,00 Euro
Drei fränkische „blaue Zipfel“ <sup>(3,4)</sup> aus eigener Produktion fränkische Bratwurst <sup>(3,4)</sup> aus dem sauren Gemüsesud und Getreide-Misch-Brot <sup>(A1-A6)</sup>	7,00 Euro
Gebackene Camenbert <sup>(C,A1,G)</sup> auf Toastbrot <sup>(A1,G)</sup> mit Preiselbeeren und kleiner Salatgarnitur <sup>(G)</sup> mit Sauerrahmdressing	7,20 Euro
Großer gemischter Salatteller <sup>(G)</sup> mit Sauerrahmdressing mit gebratenen Putenbruststreifen und Brötchen <sup>(A1)</sup>	10,40 Euro
Herrentoast <sup>(A1,G)</sup> Schweinefilet mit gekochtem Hinterschinken <sup>(2,3,4)</sup> Tomate und Emmentaler Käse <sup>(G)</sup> überbacken	9,10 Euro
Hawaiitoast mit gekochtem Hinterschinken <sup>(2,3,4)</sup> , Ananas und Emmentaler Käse <sup>(G)</sup> überbacken	9,10 Euro
„Strammer Max“ Getreide-Misch-Brotscheiben <sup>(A1-A6)</sup> mit gekochtem Hinterschinken <sup>(2,3,4)</sup> , Senf <sup>(J)</sup> und Spiegelei	6,00 Euro
Gebratener Fleischkäse <sup>(2,4,10)</sup> mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	7,80 Euro



# Kalte Speisen

## mit Spezialitäten aus eigener Produktion

### Wurstgläser serviert mit Essiggurke und Brot

Bratwurstgehäck <sup>(3,4)</sup>	4,90 Euro
Stadtwurst <sup>(2,4,10)</sup>	4,90 Euro
Bauernleberwurst	4,90 Euro
Göttinger <sup>(2,4,10,J)</sup>	4,90 Euro

### Hüttendorfer Brotzeitplatte

mit Stücken vom Emmentaler Käse<sup>(G)</sup>, Weichkäse<sup>(G)</sup>,  
rohem<sup>(2)</sup> und gekochten Hinterschinken<sup>(2,3,4)</sup>

mit Tomaten, Essiggurke<sup>(2,8)</sup> Butter<sup>(G)</sup> und Getreide-Misch-Brot<sup>(A1-A6)</sup> 10,00 Euro

### Rohe Schinkenplatte<sup>(2)</sup> vom Hinterschinken

mit Essiggurke<sup>(2,8)</sup>, Butter<sup>(G)</sup> und Getreide-Misch-Brot<sup>(A1-A6)</sup> 9,70 Euro

### Gekochte Schinkenplatte vom Hinterschinken <sup>(2,3,4)</sup>

mit Essiggurke<sup>(2,8)</sup>, Butter<sup>(G)</sup> und Getreide-Misch-Brot<sup>(A1-A6)</sup> 9,70 Euro

### Hüttendorfer Wurstsalat

mit feinen Streifen von Emmentaler Käse<sup>(G)</sup>, Schinkenwurst<sup>(2,3,4,10)</sup> und Essiggurken<sup>(2,8)</sup>

Butter<sup>(G)</sup> und Getreide-Misch-Brot<sup>(A1-A6)</sup> 7,50 Euro

Hausmacher Stadtwurst <sup>(2,4,10)</sup> mit „Musik“ und Getreide-Misch-Brot<sup>(A1-A6)</sup> 6,20 Euro

### Portion Hausmacher Stadtwurst <sup>(2,4,10)</sup>

mit Getreide-Misch-Brot<sup>(A1-A6)</sup>, Senf<sup>(J)</sup> und Essiggurke<sup>(2,8)</sup> 5,90 Euro

Emmentaler<sup>(G)</sup>-Brot<sup>(A1-A6)</sup> mit Tomate 5,70 Euro

### Schinkenbrot<sup>(A1-A6)</sup>

vom rohem<sup>(2)</sup> oder gekochtem Hinterschinken<sup>(2,3,4)</sup> mit Essiggurke<sup>(2,8)</sup> 5,70 Euro

Bratwurstgehäck<sup>(3,4)</sup>-Brot<sup>(A1-A6)</sup> mit feinen Zwiebelwürfeln 4,70 Euro



# Unser Bier kommt von der Privat-Brauerei Hofmann aus Pahres

Helles Landbier <sub>(A3)</sub> vom Faß	0,5 l	2,80 Euro
Helles Landbier <sub>(A3)</sub> vom Faß	0,3 l	2,30 Euro
Helles Radler <sub>(3,8,A3)</sub> vom Faß	0,5 l	2,80 Euro
Helles Radler vom <sub>(3,8,A3)</sub> Faß	0,3 l	2,30 Euro
Hopfengold-Pils <sub>(A3)</sub> vom Faß	0,4 l	2,80 Euro
Alt-Pahreser Dunkel <sub>(A3)</sub> vom Faß	0,5 l	2,90 Euro
Alt-Pahreser Dunkel <sub>(A3)</sub> vom Faß	0,3 l	2,30 Euro
Lagerbier <sub>(A3)</sub> natürlich-hefetrüb vom Faß	0,5 l	2,90 Euro
Lagerbier <sub>(A3)</sub> natürlich-hefetrüb vom Faß	0,3 l	2,30 Euro
Hofmann Hefeweizen hell <sub>(A1,A3)</sub> vom Faß	0,5 l	3,00 Euro
Hofmann Hefeweizen hell <sub>(A1,A3)</sub> vom Faß	0,3 l	2,60 Euro
Hofmann Russenweizen <sub>(A1,A3,3,8)</sub> vom Faß	0,5 l	3,00 Euro
Hofmann Cola-Weizen <sub>(A1,A3,1,3,8,11)</sub> vom Faß	0,5 l	3,00 Euro
Schneider Weisse Hefeweizen <sub>(A1,A3)</sub> „dunkel“, Fl.	0,5 l	3,00 Euro
Schneider Weisse Hefeweizen <sub>(A1,A3)</sub> „light“, Fl.	0,5 l	3,00 Euro
Schneider Weisse Hefeweizen <sub>(A1,A3)</sub> „alkoholfrei“, Fl.	0,5 l	3,00 Euro
Maisel-Kristallweizen <sub>(A1,A3)</sub> , Fl.	0,5 l	3,00 Euro
Clausthaler Alkoholfreies <sub>(A1,A3)</sub> , Fl.	0,5 l	3,10 Euro
Radler Alkoholfreies <sub>(A1,A3,3,8)</sub> , Fl.	0,5 l	2,80 Euro



# Schoppenweine

## Weisswein

### Fränkischer Qualitätswein aus Thüngersheim, Weingut Schwab

Thüngersheimer Johannisberg

Silvaner <sup>(L)</sup> (trocken)	0,25 l	4,30 Euro
Silvaner (trocken)	0,1 l	2,50 Euro
Bacchus <sup>(L)</sup> (halbtrocken)	0,25 l	4,30 Euro
Bacchus <sup>(L)</sup> (halbtrocken)	0,1 l	2,50 Euro
Müller-Thurgau <sup>(L)</sup> (halbtrocken)	0,25 l	4,30 Euro
Müller-Thurgau <sup>(L)</sup> (halbtrocken)	0,1 l	2,50 Euro
Frankenschorle süß <sup>(L,1,3,8,11)</sup> oder sauer <sup>(L)</sup>	0,5 l	4,60 Euro
Frankenschorle süß <sup>(L,1,3,8,11)</sup> oder sauer <sup>(L)</sup>	0,25 l	2,90 Euro
Weinschorle <sup>(L)</sup> süß <sup>(L,1,3,8,11)</sup> oder sauer <sup>(L)</sup>	0,5 l	3,90 Euro
Weinschorle <sup>(L)</sup> süß <sup>(L,1,3,8,11)</sup> oder sauer <sup>(L)</sup>	0,25 l	2,60 Euro

## Rotwein

### Fränkischer Qualitätswein aus Thüngersheim, Weingut Schwab

Thüngersheimer Dornfelder <sup>(L)</sup> (trocken)	0,25 l	5,00 Euro
Thüngersheimer Dornfelder <sup>(L)</sup> (trocken)	0,1 l	2,90 Euro

### Pfälzer Qualitätswein aus Bad Dürkheim, Weingut Jüllich

Dürkheimer Feuerberg Rotwein <sup>(L)</sup> (trocken)	0,25 l	4,70 Euro
Dürkheimer Feuerberg Rotwein <sup>(L)</sup> (trocken)	0,1 l	2,80 Euro
Dornfelder Rotwein <sup>(L)</sup> (feinherb)	0,25 l	4,70 Euro
Dornfelder Rotwein <sup>(L)</sup> (feinherb)	0,1 l	2,80 Euro
Rotweinschorle süß <sup>(L,1,3,8,11)</sup> oder sauer <sup>(L)</sup>	0,5 l	4,10 Euro
Rotweinschorle süß <sup>(L,1,3,8,11)</sup> oder sauer <sup>(L)</sup>	0,25 l	2,80 Euro

## Rotling

### Fränkischer Qualitätswein aus Bullenheim

Kistner´s Sommerzeit <sup>(L)</sup>	0,25 l	4,80 Euro
Kistner´s Sommerzeit <sup>(L)</sup>	0,1 l	2,70 Euro



# Alkoholfreie Getränke

Spezi (1,3,8,11)	0,5 l	3,00 Euro
Spezi (1,3,8,11)	0,25 l	2,00 Euro
Coca-Cola (1,3,8,11)	0,5 l	3,70 Euro
Coca-Cola (1,3,8,11)	0,2 l	2,20 Euro
Coca-Cola „light“ (1,3,8,11) Fl.	0,33 l	2,90 Euro
Fruchtlimonade Orangen(1,3,8)- oder Zitronengeschmack (8)	0,25 l	2,20 Euro
<u>Jugendgetränk</u>		
Fruchtlimonade Orangen(1,3,8)- oder Zitronengeschmack (8)	0,5 l	2,70 Euro
Apfelsaft	0,2 l	2,20 Euro
Apfelsaft	0,5 l	3,90 Euro
Apfelsaft-Schorle süß(1,3,8,11) oder sauer	0,5 l	3,00 Euro
Apfelsaft-Schorle süß(1,3,8,11) oder sauer	0,25 l	2,20 Euro
Orangensaft	0,2 l	2,70 Euro
Orangensaft	0,5 l	4,80 Euro
Orangensaft-Schorle	0,5 l	4,10 Euro
Orangensaft-Schorle	0,25 l	2,30 Euro
Johannisbeernektar	0,2 l	2,80 Euro
Johannisbeernektar-Schorle	0,5 l	4,00 Euro
Johannisbeernektar-Schorle	0,25 l	2,30 Euro
Traubensaft-Schorle	0,5 l	3,90 Euro
Traubensaft-Schorle	0,25 l	2,30 Euro
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,7 l	4,20 Euro
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,5 l	2,80 Euro
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,25 l	2,20 Euro
Bitter-Lemon (3,8,12)	0,5 l	4,00 Euro
Bitter-Lemon (3,8,12)	0,2 l	2,40 Euro
Bitter-Lemon-Schorle (3,8,12)	0,5 l	3,90 Euro
Bitter-Lemon-Schorle (3,8,12)	0,25 l	2,40 Euro





# Warme Getränke

Portion Kaffee	3,40 Euro
Tasse Kaffee	2,00 Euro
Cappuccino <sub>(G,)</sub>	2,40 Euro
Espresso	2,00 Euro
Milchkaffee <sub>(G)</sub>	2,80 Euro
Latte Macchiato <sub>(G)</sub>	2,90 Euro
Portion Schokolade <sub>(G)</sub>	2,40 Euro
Glas Tee	1,90 Euro
Glas Tee mit Rum (2 cl Rum40%)	3,10 Euro
Glas Grog (4 cl Rum 40%)	3,50 Euro
Glas Glühwein <sub>(L)</sub>	2,40 Euro

Verzichten Sie auf *Laktose*, nicht auf Genuss!

Alle Kaffee-Zubereitungen auch laktosefrei, sprechen Sie uns an.

## Aperitif

Glas Sekt <sub>(L)</sub> 0,1 l	3,20 Euro
Glas Sekt mit Aperol <sub>(L,1,12)</sub> 0,1 l	3,70 Euro
Piccolo Hausmarke <sub>(L)</sub>	4,70 Euro
Sherry <sub>(L)</sub>	3,70 Euro
Campari <sub>(1)</sub> Orange	4,50 Euro
Martini <sub>(L)</sub>	4,20 Euro
Glas Sekt <sub>(L)</sub> mit Holundersirup	3,20 Euro
Glas Sekt <sub>(L)</sub> mit Orangensaft	3,20 Euro
Aperol Spritz <sub>(L,1,12)</sub>	4,00 Euro
Whisky Cola <sub>(1,3,8,11)</sub>	5,30 Euro



# Schnäpse

Williams Christ-Birne (40 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Schlehengeist (40 Vol. %)	2cl	2,60 Euro
Himbeergeist (40 Vol. %)	2cl	2,20 Euro
Haselnussgeist (40 Vol. %)	2cl	3,20 Euro
Malteser Aquavit (40 Vol. %)	2cl	2,20 Euro
Obstler (40 Vol. %)	2cl	2,20 Euro
Wildpflaumenwasser (40 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Zwetschgenwasser (40 Vol. %)	2cl	2,20 Euro
Ouzo (40 Vol. %)	2cl	2,20 Euro
Asbach Uralt (38 Vol. %)	2cl	2,70 Euro
Asbach gespritzt (38 Vol. %)	2cl	3,20 Euro
Fernet Branca (42 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Jägermeister (35 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Underberg (35 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Ramazotti (30 Vol. %)	2cl	2,40 Euro
Ramazotti (30 Vol. %)	4cl	4,60 Euro
Baileys (17 Vol. %)	4cl	3,70 Euro

## **Empfehlung aus Thüngersheim, Weingut Schwab**

Fränkischer Zwetschgelikör	2 cl	3,30 Euro
Fränkischer Tresterbrand - Cuvée	2 cl	3,30 Euro
Fränkischer Weinbrand	2 cl	3,30 Euro



## Allergene Zutaten

- A glutenhaltiges Getreide
  - A 1 Weizen
  - A 2 Roggen
  - A 3 Gerste
  - A 4 Hafer
  - A 5 Dinkel
  - A 6 Kamut
- B Krebstiere und Krebserzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Sojabohnen
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte
  - H 1 Mandeln
  - H 2 Haselnüsse
  - H 3 Walnüsse
  - H 4 Kaschunüsse
  - H 5 Pecannüsse
  - H 6 Paranüsse
  - H 7 Pistazien
  - H 8 Macadamos – und Queenslandnüsse
- I Sellerie
- J Senf
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupine
- N Weichtiere

## Inhaltsstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel / enthält einen Phenylalaninquelle
- 9 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 10 mit Phosphat
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderten Sojabohnen hergestellt
- 15 Nitritpökelsalz

Liebe Gäste,

allergene Zutaten sind gute und alltägliche Lebensmittel, die wir bei der Zubereitung der Speisen verarbeiten. Allerdings können diese Lebensmittel bei manchen Menschen unerwünschte und lebensbedrohliche Reaktionen hervorrufen. Um es diesen betroffenen Menschen leichter zu gestalten, ein entsprechendes Gericht zu finden, sind alle unsere Speisen entsprechend gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass z.B. durch Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergenen Stoffen in unseren Speisen vorhanden sein können.

Bei auftretenden Allergien sprechen Sie bitte unseren Service an.  
Das Service- und Küchenteam berät Sie gerne.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

