

## Aperitif

### Lillet-Berry

fruchtig-frischer Cocktail mit Russian Wild Berry | rote Beeren | frische Minze | Sekt

### Lillet-Berry - alkoholfrei

fruchtig-frischer Cocktail mit Russian Wild Berry | rote Beeren | frischer Minze | Sekt

### Glas Sekt

mit hausgemachtem Holunderblütensirup

### Mineralwasser

mit hausgemachtem Holunderblütensirup

## Vorspeisen

### Carpaccio vom Rind an Salatbouquet

Weissbier-Honig-Dressing | Malzschrotbrot



### Garnelen im Kartoffelnest

Salatbouquet | pikanter süß-saurer Dip | hausgemachtes Malzschrotbrot

### Leberwurst-Töpfchen

hausgemachtes Malzschrotbrot aus dem Steinbackofen



### Knoblauchbrot

hausgemachte Kräuterbutter

## Suppen

### Kürbisschaumsuppe

Chili | Kernöl | geöstete Kürbiskerne



### Fränkische Festtagssuppe

Butterklößchen | Leberklößchen | Pfannkuchenstreifen

### Suppen-Duo

Fränkische Festtagssuppe & Kürbisschaumsuppe serviert in Mini-Terrinen



Sie haben eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte sprechen Sie uns an. Wir wissen was drin ist!  
Die glutenfrei markierten Speisen werden bei Unverträglichkeit ohne Brot|Braumalz serviert.



# *Kochen und Genießen mit Bier*

Bier ist so alt wie die menschliche Kultur. Es wurde schon immer zum Genuss getrunken und von Anfang an war die Herstellung durch strenge Vorschriften geregelt, um die Reinheit und die Qualität sicherzustellen.

Eine Sonderstellung nimmt Bier ein, das hier zu Lande gebraut wird.

Es unterliegt dem deutschen Reinheitsgebot vom Jahr 1516 und wird ausschließlich aus Malz, Hopfen, Wasser und Hefe hergestellt. Bier ist ein bekömmliches Getränk, das aus natürlichen Rohstoffen gewonnen wird und enthält wertvolle Inhaltsstoffe.

Bier ist eines der letzten natürlichen Lebensmittel. Auch sehr gut kochen lässt sich's mit dem ältesten, alkoholischen Getränk der Welt. Es besitzt einen wunderbaren Geschmacksrahmen, das ein Gericht dezent abrundet oder eine zartbittere Spannung erzeugt oder es gibt den Speisen eine herb-würzige Note, das unvergleichlich prägt. Bei Mönchen war Bier stets ein beliebtes Fastengetränk.

In unserem privaten Brauerei-Gasthof geht diese Tradition in der neunten Generation der Wirth's bis 1747 zurück, worauf wir sehr stolz sind. Wir legen sehr großen Wert darauf in unserem Gasthof regional und brauereibezogen mit den Produkten wie Bier sowie Malz und Trebern zu kochen.

## *Bierbrauer – Schmankerln*

### **Brauer-Salat**

knackige Blattsalate | gebratene Pilze | Putenstreifen | geröstetes Braumalz | Knoblauchbrot



### **Bierbrauer-Schnitzel**

Schweineschnitzel | paniert mit Biertreber | herzhaft Braumalzsoße | Röstis | bunter Salatteller

### **Bierkutscher-Steak – rosa gebratenes Roastbeef**

Braumalzsoße | Röstzwiebel | Bratkartoffeln | Salatteller

### **Malzmeister-Medaillons**

Schweinemedailles | Malzkruste | Dunkelbiersoße | Bierkümmelkraut | Bratkartoffeln



Bei vielen Hauptgerichten können wir Ihnen auch kleine Portionen anbieten.  
Der Preis für das Gedeck reduziert sich um € 1,50.

## *Unsere heimische Spezialität*

In den Monaten mit „r“ (September bis April) werden die zahlreichen Weiher des Aischgrundes, dem größten Karpfenanbaugebiet in Deutschland abgefischt. Lebendfrisch von heimischen Erzeugern werden die Karpfen bei uns in großen Bassins gehältert, gewässert und jeden Tag frisch geschlachtet.

Neben dem fränkischen Karpfen im Allgemeinen ist nun auch der Karpfen aus dem fränkischen Aischgrund europaweit geschützt. Es heißt jetzt "Aischgründer Karpfen g.g.A." (geographisch geschützte Angabe). Nur wer sich verpflichtet, die vorgegebenen Auflagen einzuhalten, darf "Aischgründer Karpfen g.g.A." verkaufen und nur wer bei solchen Erzeugern einkauft, darf seine Karpfen als "Aischgründer Karpfen" anbieten und das dürfen wir! Damit garantieren die Erzeuger eine gleichbleibend hohe Qualität.

### 1/2 Aischgründer Karpfen

- **gebacken** mit Kartoffelsalat & grünen Blattsalaten
- **gebacken als Pfefferkarpfen** mit Kartoffelsalat & grünen Blattsalaten
- **blau im Weinsud** mit Salzkartoffeln | zerlassener Butter | Sahnemeerrettich | kleiner Salat

### *als Vorspeise*

#### **Karpfen-Knusper**

Salatbouquet | Knoblauch-Malz-Dip | Malzschrotbrot

### *Hauptgerichte*

#### **Karpfenfilet gebacken**

Kartoffelsalat | bunter Salatteller

#### **Gebratene Karpfenfilets**

Bier-Senf-Soße | Kartoffel-Speck-Krapfen | bunter Salatteller

#### **Karpfenfilet - asiatisch**

Zitronengraß-Spieß | pikantes Wokgemüse | Jasmin-Reis



## *Wir empfehlen außerdem*

### **Rumpsteak**

Cognac-Rahm | grünem Madagaskar-Pfeffer | Bohnenbündchen | Herzoginkroketten



### **Schwabenteller**

Schnitzel „Wiener Art“ | Champignonrahmsoße | hausgemachte Spätzle | Salatteller

### **Schweinelendchen**

Champignonrahmsoße | hausgemachte Mandelbällchen | Salatteller

### **Schnitzel „Wiener Art“**

Pommes frites | Salatteller

### **Indischer Wok – Spezialität aus der Heimat von unsrem Koch Machan**

buntes Gemüse | würzige Kokosmilch | Putenbruststreifen | Erdnüsse | Reis

## *für den „kleineren“ Hunger*

### **Ziegen-Frisch-Käse im Speckmantel**

gebratene Zucchini & Cocktailtomaten | hausgemachtes Malzschrotbrot



## *Vegetarisches*

### **Spaghetti „Diabolo“**

gebratene Spaghetti | Knoblauchrahm | Chili | Pilzen | frische Kräuter | Parmesan | Salatteller

### **Vegi-Brauer-Salat**

knackige Blattsalate | gebratene Pilze | geröstetes Braumalz | Knoblauchbrot



### **Kräuter-Käse-Spätzle**

hausgemachte Spätzle | frische Kräuter | Röstzwiebel | bunter Salatteller

## *Veganes*

### **Indischer Wok – Spezialität aus der Heimat von unsrem Koch Machan**

buntes Gemüse | würzige Kokosmilch | Erdnüsse | Reis

