



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

„Herr Johann“ Gin Tonic

hauseigener Gin „Herr Johann“ | Tonic Water Thomas Henry | Eiswürfel | Gurke oder Zitrone

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

Knoblauchbrot

hausgemachte Kräuterbutter

Suppen

Maronen-Selleriesuppe

gratinierte Schinkenstreifen

Fränkische Festtagssuppe

Butterklößchen | Leberklößchen | Pfannkuchenstreifen

Suppen-Duo

Fränkische Festtagssuppe & Maronen-Selleriesuppe 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



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

Karpfenfilet - asiatisch

Zitronengraß-Spieß | pikantes Wokgemüse | Jasmin-Reis



Bitte haben Sie Verständnis, dass noch Restgräten beim Karpfenfilet vorhanden sein können.



Wir empfehlen außerdem

Rumpsteak

Kräuterbutter | Herzoginkroketten | bunter Salatteller



Schwabenteller

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

Schweinelendchen

Champignonrahmsauce | 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

bunte Blattsalate | hausgemachtes Malzschrotbrot



Vegetarisches

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





Nur für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel

Pommes frites | Ketchup

Chicken-Chips

Pommes frites | Ketchup

Karpfen-Knusper

Pommes frites

Portion Pommes frites

Ketchup



Spätzle

Soße

Brotzeitkarte

Schinkenplatte

Butter | Gurke

Käseplatte

Butter | Garnitur

Zu allen kalten Gerichten gibt's unser hausgemachtes Malzschrotbrot aus dem Holzbackofen, hergestellt mit reinem Natursauerteig.