

Aperitif

APFEL-ZIMT SPRITZ – auch alkoholfrei möglich hauseigener Apfel-Zimtsirup Mineralwasser Sekt	7
LILLET BERRY - auch alkoholfrei möglich fruchtig-frischer Cocktail mit Wild Berry rote Beeren frische Minze Sekt	7
„HERR JOHANN“ GIN TONIC hauseigener Gin „Herr Johann“ Tonic Water Thomas Henry Eiswürfel Gurke oder Zitrone	8

Vorspeisen

FELDSALAT Speck Croutons	9
CARPACCIO VOM RIND Weissbier-Honig-Dressing Malzschrotbrot	13,5
KARPFEN-KNUSPER Salatbouquet Knoblauch-Malz-Dip Malzschrotbrot	10,5
GARNELEN IM KARTOFFELNEST Salatbouquet pikanter süß-saurer Dip hausgemachtes Malzschrotbrot	9,5
KNOBLAUCHBROT	5

Suppen

MARONEN-SELLERIESUPPE gratinierter Schinkenstreifen	7
FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE Butterklößchen Leberklößchen Pfannkuchenstreifen	6
SUPPEN-DUO Fränkische Festtagsuppe & Kürbisschaumsuppe serviert in Mini-Terrinen	6,5

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.
Kochtechnisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.





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 9. und 10. 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



16,5

BIERBRAUER-SCHNITZEL

Schweineschnitzel | paniert mit Biertreber | herzhafte Braumalzsoße | Röstis

16

BIERKUTSCHER-STEAK

rosa gebratenes Roastbeef | Braumalzsoße | Röstzwiebel | Bratkartoffeln

21,5

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



je 100g 3.30 € + Beilagen

als Vorspeise

KARPFEN-KNUSPER 10,5
Salatbouquet | Knoblauch-Malz-Dip | Malzschrotbrot

Hauptgerichte



KARPFENFILET GEBACKEN 17,5
mit Kartoffelsalat & grünen Blattsalaten

GEBRATENE KARPFFENFILETS 19,5
Bier-Senf-Soße | Kartoffel-Speck-Krapfen

KARPFENFILET - ASIATISCH 20
Zitronengraß-Spieß | pikantes Wokgemüse | Jasmin-Reis



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

Wir empfehlen außerdem

RUMPSTEAK 200g Cognac-Rahm grünem Madagaskar-Pfeffer Bohnenbündchen Kartoffel-Speck-Krapfen	24,5
SCHNITZEL „WIENER ART“ Pommes frites	14,5
SCHWEINELENDE MIT WALDPILZEN IN RAHM Semmelschnitten	20,5
SCHWABENTELLER Schnitzel „Wiener Art“ Champignonrahmsoße hausgemachte Spätzle	16
INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat von unserem Koch Machan buntes Gemüse würzige Kokosmilch Putenbruststreifen Erdnüsse Reis	19,5



für den „kleineren“ Hunger

ZIEGENFRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL bunte Blattsalate hausgemachtes Malzschrotbrot	14,5
--	------



Vegetarisches

SEMMELSCHNITTEN MIT WALDPILZEN IN RAHM	16,5
SPAGHETTI „DIABOLO“ gebratene Spaghetti Knoblauchrahm Chili Pilzen frische Kräuter Parmesan	15,5
VEGI-BRAUERSALAT knackige Blattsalate gebratene Pilze geröstetes Braumalz Knoblauchbrot	14
KRÄUTER-KÄSESPÄTZLE hausgemachte Spätzle frische Kräuter Röstzwiebel	15,5



Veganes

INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat von unserem Koch Machan buntes Gemüse würzige Kokosmilch Erdnüsse Reis	18
Beilagensalat	3,5

