




Aperitif

LILLET BERRY fruchtig-frischer Cocktail mit Wild Berry rote Beeren frische Minze Sekt	7
LILLET BERRY alkoholfrei	6,5
„HERR JOHANN“ GIN TONIC hauseigener Gin „Herr Johann“ Tonic Water Thomas Henry Eiswürfel Gurke oder Zitrone	8

Vorspeisen

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 hausgemachte Kräuterbutter		5

Suppen

KAROTTEN-INGWERSCHAUMSUPPE Karottenchips		7
FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE Butterklößchen Leberklößchen Pfannkuchenstreifen		6
SUPPEN-DUO Fränkische Festtagssuppe & Karotten-Ingwerschaumsuppe serviert in kleinen Tassen		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 Blattsalat 
- **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 KARPfenFILETS 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

LÖWENBRÄU-BURGER		18
200 g deutsches Simmentaler-Rinderhack Cheddar Zwiebel Burgersoße knuspriger Bacon Blattsalat Pommes		
RUMPSTEAK 200g		24,5
Cognac-Rahm grünem Madagaskar-Pfeffer Speckbohnen Kartoffel-Speck-Krapfen		
SCHNITZEL „WIENER ART“		14,5
Pommes frites		
SCHWEINELENDE		18
Champignonrahmsauce Kroketten		
SCHWABENTELLER		16
Schnitzel „Wiener Art“ Champignonrahmsauce hausgemachte Spätzle		
INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat unseres Kochs Machan		19,5
buntes Gemüse würzige Kokosmilch Putenbruststreifen Erdnüsse Reis		

für den „kleineren“ Hunger

ZIEGENFRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL		14,5
bunte Blattsalate hausgemachtes Malzschrotbrot		

Vegetarisches

DREIERLEI KNÖDEL		17
Spinat Rote Beete Champignon zerl. Rosmarinbutter Parmesan		
SPAGHETTI „DIABOLO“		15,5
gebratene Spaghetti Knoblauchrahm Chili Pilzen frische Kräuter Parmesan		
VEGI-BRAUERSALAT		15
knackige Blattsalate gebratene Pilze geröstetes Braumalz Knoblauchbrot		
KRÄUTER-KÄSESPÄTZLE		15,5
hausgemachte Spätzle frische Kräuter Röstzwiebel		

Veganes

INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat unseres Kochs Machan			18
buntes Gemüse würzige Kokosmilch Erdnüsse Reis			



Nur für unsere kleinen Gäste

KINDERSCHNITZEL Pommes frites Ketchup	8
CHICKEN-CHIPS Pommes frites Ketchup	7
KARPFEN KNUSPER Pommes frites	9
POMMES FRITES Ketchup	4
SPÄTZLE Soße	4,5



Für große Gäste erlauben wir uns einen Aufschlag von 2€ zu berechnen.

Brotzeitkarte

SCHINKENPLATTE roher & gekochter Schinken Butter Gurke	11
Käseplatte Butter Garnitur	12

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

Desserts

Dessert-Teller verschiedene hausgemachte Köstlichkeiten	10
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	8
Braumalz-Parfait mit Zwetschgenröster	8
Nougat-Parfait mit Zimtkirschen	8
Apfel-Quittenstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	8
Crème brûlée mit 1 Kugel Apfel-Sorbet	8
Apfel-Sorbet	4,5
Duett vom Espresso Eine Kugel Espresso-Krokant-Eis zusammen mit einer Tasse Espresso	6
Coup Dänemark Vanille-Eis warme Schokolade Sahnehäubchen	7
Eis-Kaffee „Braumeister“ Kaffee Vanilleeis Bierlikör Sahne	8
„Süße Brauerin“ Vanille- und Walnuss- Eis Bierlikör Sahnehäubchen	8
Kinder-Eisbecher „Kunterbunt“ gemischtes Eis mit vielen bunten Smarties	5