

Aperitif

SARTI SPRITZ	7
mediterraner Frucht-Likör Grapefruit Sekt Mineralwasser	
LILLET BERRY – auch alkoholfrei	7
fruchtig-frischer Cocktail mit Wild Berry rote Beeren frische Minze Sekt	
„HERR JOHANN“ GIN TONIC	8
hauseigener Gin „Herr Johann“ Tonic Water Thomas Henry Eiswürfel Gurke oder Zitrone	
WONDERLEAF & TONIC	8
die alkoholfreie Alternative aus 18 Botanicals Tonic Water Thomas Henry	

Vorspeisen

FELDSALAT	9,5
Speck Croutons	
ROTE BEETE CARPACCIO	12
Ziegenfrischkäse Orange Feldsalat karamalisierte Walnüsse	
CARPACCIO VOM RIND	15
Weissbier-Honig-Dressing Parmesan Malzschrotbrot	
KARPFEN-KNUSPER	13
Salatbouquet Knoblauch-Malz-Dip Malzschrotbrot	
GARNELEN IM KARTOFFELNEST	11,5
Salatbouquet pikanter süß-saurer Dip hausgemachtes Malzschrotbrot	
KNOBLAUCHBROT	6
hausgemachte Kräuterbutter	





Suppen

Spargelcremesuppe Spargelstücke	7,5
FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE Butterklößchen Leberklößchen Pfannkuchenstreifen	7
SUPPEN-DUO Fränkische Festtagssuppe & Spargelcremesuppe serviert in kleinen Tassen	7

Kochen und Genießen mit Bier

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.

BRAUER-SALAT knackige Blattsalate gebratene Pilze Putenstreifen geröstetes Braumalz Knoblauchbrot	 	18
BIERBRAUER-SCHNITZEL Schweineschnitzel paniert mit Biertreber herzhaftes Braumalzsoße Röstis		19
BIERKUTSCHER-STEAK rosa gebratenes Roastbeef Braumalzsoße Röstzwiebel Bratkartoffeln		26

Bestseller

LÖWENBRÄU-BURGER		19,5
- 200g pures Dry Aged Beef Cheddar Zwiebel Burgersoße knuspriger Bacon Blattsalat Tomate Pommes		
- Crunchy Chik'n Burger Cheddar Zwiebel Burgersoße Blattsalat Tomate Pommes		
OFENFRISCHES SCHÄUFELE		18,5
Kloß		
INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat von unserem Koch Machan		21,5
buntes Gemüse würzige Kokosmilch Putenbruststreifen Erdnüsse Reis	 	
ZIEGENFRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL		18,5
bunte Blattsalate hausgemachtes Malzschrotbrot		
RUMPSTEAK 200g		29,5
Cognac-Rahm grünem Madagaskar-Pfeffer Speckbohnen Kartoffel-Speck-Krapfen		
SCHNITZEL „WIENER ART“		17,5
Pommes frites		
SCHWEINELENDE		21,5
Champignonrahmsoße Kroketten		
SCHWABENTELLER		19,5
Schnitzel „Wiener Art“ Champignonrahmsoße hausgemachte Spätzle		

Fränkischer Spargel

FRÄNKISCHER SPARGEL MIT SCHNITZEL „WIENER ART“		24,5
zerl. Butter oder Sc. Hollandaise Salzkartoffeln		
FRÄNKISCHER SPARGEL MIT LACHSFILET		30,5
zerl. Butter oder Sc. Hollandaise Salzkartoffeln		

Vegetarisches

BÄRLAUCH-RAVIOLI	20,5
Ricotta Bärlauch Cocktailtomaten Parmesan Zitronenbutter Wildkräutersalat	
BUDDHA-BOWL	19,5
Falafel Edamame Rote Beete Karotte Avocado Granatapfel Quinoa schwarzer Sesam	
Green Oat Burger	19,5
Patty mit Grünkohl, Spinat, Brokkoli, kernigen Haferflocken Cheddar Zwiebel Burgersoße Blattsalat Tomate Pomes	
SPAGHETTI „DIABOLO“	19
gebratene Spaghetti Knoblauchrahm Chili Pilzen frische Kräuter Parmesan	
VEGI-BRAUERSALAT	16,5
knackige Blattsalate gebratene Pilze geröstetes Braumalz Knoblauchbrot	
KRÄUTER-KÄSESPÄTZLE	16,5
hausgemachte Spätzle frische Kräuter Röstzwiebel	



Veganes

INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat von unserem Koch Machan	20
buntes Gemüse würzige Kokosmilch Erdnüsse Reis	
BEILAGENSALAT	4,5

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

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.



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 3,90 € + Beilagen

als Vorspeise

KARPfen-KNUSPER 13
Salatbouquet | Knoblauch-Malz-Dip | Malzschrotbrot

Hauptgerichte

KARPfenFILET GEBACKEN 22
mit Kartoffelsalat & grünen Blattsalaten

GEBRATENE KARPfenFILETS 24
Bier-Senf-Soße | Kartoffel-Speck-Krapfen

KARPfenFILET - ASIATISCH 25
Zitronengraß-Spieß | pikantes Wokgemüse | Jasmin-Reis



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

Für unsere kleinen Gäste

KINDERSCHNITZEL Pommes frites Ketchup	9,5
CHICKEN-CHIPS Pommes frites Ketchup	8,5
KARPFEN KNUSPER Pommes frites	11
POMMES FRITES Ketchup	5
SPÄTZLE Soße	5,5



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

Brotzeitkarte

SCHINKENPLATTE roher & gekochter Schinken Butter Gurke	13,5
Käseplatte Butter Garnitur	13,5

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



Wir legen großen Wert auf Hausgemachtes, regionale Herkunft & Nachhaltigkeit

- Hausgemachte Marmeladen
- Hausgebackenes Malzschrotbrot
- Eigene Brauerei & Brennerei
- Selbst eingewecktes Obst aus unserem Garten (Bio-Qualität)
- Milch, Joghurt & Eis Rosa Kuh Hofmolkerei Obermichelbach
- Honig vom Imker Martin Mühlhausen
- Kaffee Basilius Kaffeerösterei Parsberg
- Mehl aus der Litz-Mühle Gremsdorf
- Brötchen & Weißbrot von der Bäckerei Burkhard Pommersfelden
- Wurst Metzgerei Böhnlein
- Säfte aus der Fränkischen Schweiz
- Apfelsaft von eigenen Äpfeln (Bio-Qualität)
- Mineralwasser Franken Brunnen
- Original Aischgründer Spiegelkarpfen von heimischen Bauern
- Gemüse & Salat aus dem Knoblauchsland
- Kartoffeln von Familie Seeberger aus Beutelsdorf
- Fleischwaren vom Erlanger Schlachthof
- Eier vom Bauernhof Phil Oesdorf
- Fränkische Weine aus Iphofen, Ippesheim Rödelsee, Sommerach

Verpackungen

Bereits beim Einkauf achten wir auf wenig Verpackung. Viele Behältnisse z.B. von Milch, Joghurt, Honig, Kaffee, Wein, Salat, Eier, Fleisch, Brötchen, Eis, Saft- und Wasserflaschen gehen an unsere Lieferanten wieder zurück und werden wieder befüllt.

Strom

Eigener grüner Strom durch Solarenergie 70 MWh und 7 E-Ladestationen, die wir mit der Solarenergie von unserem Dach oder grünem Strom betreiben.

Präzise Mülltrennung

Solarthermie zur Warmwasserunterstützung

Wärmerückgewinnung von Kälteanlagen zur Warmwasserunterstützung

Lastmanagement in Küche zur Absenkung der Stromspitzen