




## Aperitif

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

## Vorspeisen



<b>ROTE BEETE CARPACCIO</b>		10,5
Ziegenfrischkäse   Orange   Blattsalat mit Wildkräuter   karamellierte Walnüsse		
<b>KARPFEN-KNUSPER</b>		13
Bunter Blattsalat mit Wildkräuter   Knoblauch-Malz-Dip   Malzschrotbrot		
<b>GARNELEN IM KARTOFFELNEST</b>	 	11,5
Bunter Blattsalat mit Wildkräuter   pikanter süß-saurer Dip   hausgemachtes Malzschrotbrot		
<b>CARPACCIO VOM RIND</b>		14,5
Weissbier-Honig-Dressing   Parmesan   Malzschrotbrot		
<b>KNOBLAUCHBROT</b>		6
hausgemachte Kräuterbutter		

## Suppen

<b>KÜRBISSCHAUMSUPPE</b>	7,5
Chili   Kernöl	
<b>FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE</b>	7
Butterklößchen   Leberklößchen   Pfannkuchenstreifen	
<b>SUPPEN-DUO</b>	7
Fränkische Festtagssuppe & Kürbisschaumsuppe serviert in kleinen Tassen	

# 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.

<b>BRAUER-SALAT</b>		<b>18</b>
bunte Blattsalate mit Wildkräuter   gebratene Pilze   Putenstreifen   geröstetes Braumalz   Knoblauchbrot	 	
<b>BIERBRAUER-SCHNITZEL</b>		<b>19</b>
Schweineschnitzel   paniert mit Biertreber   herzhafte Braumalzsoße   Röstis		
<b>BIERKUTSCHER-STEAK</b>		<b>26</b>
rosa gebratenes Roastbeef   Braumalzsoße   Röstzwiebel   Bratkartoffeln		

## Bestseller

<b>LÖWENBRÄU-BURGER</b>		<b>19,5</b>
- <b>200g hochwertiges Dry Aged Beef</b>   Cheddar   Zwiebel   Burgersoße   knuspriger Bacon   Blattsalat   Tomate   Pommes		
- <b>Crunchy Chik'n Burger</b>   Cheddar   Zwiebel   Burgersoße   Blattsalat   Tomate   Pommes		
<b>OFENFRISCHES SCHÄUFELE</b>		<b>18,5</b>
Kloß   Sauerkraut		
<b>INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat unseres Kochs Machan</b>		<b>21,5</b>
Buntes Saisongemüse   würzige Kokosmilch   Putenbruststreifen   Erdnüsse   Reis	 	
<b>ZIEGENFRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL</b>		<b>18,5</b>
Blattsalate mit Wildkräuter   hausgemachtes Malzschrotbrot		
<b>RUMPSTEAK 200g</b>		<b>29,5</b>
Cognac-Rahm mit grünem Madagaskar-Pfeffer   Speckbohnen   Kartoffel-Speck-Krapfen		
<b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b>		<b>17,5</b>
Pommes frites		
<b>SCHWEINELENDE</b>		<b>21,5</b>
Champignonrahmsoße   Kroketten		
<b>CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL</b>		<b>19,5</b>
Schnitzel „Wiener Art“   Champignonrahmsoße   hausgemachte Spätzle		

# Vegetarisches

<b>Green Oat Burger</b>		<b>19,5</b>
Patty mit Grünkohl, Spinat, Brokkoli, kernigen Haferflocken   Cheddar   Zwiebel   Burgersoße   Blattsalat   Tomate   Pommes		
<b>SPAGHETTI „DIABOLO“</b>		<b>19</b>
gebratene Spaghetti   Knoblauchrahm   Chili   Champignons   frische Kräuter   Parmesan		
<b>VEGI-BRAUERSALAT</b>		<b>16,5</b>
bunte Blattsalate mit Wildkräuter   gebratene Pilze   geröstetes Braumalz   Knoblauchbrot		
	 	
<b>KRÄUTER-KÄSESPÄTZLE</b>		<b>16,5</b>
hausgemachte Spätzle   verschiedene Kräuter   Röstzwiebel		

# Veganes

<b>INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat unseres Kochs Machan</b>		<b>20</b>
Buntes Saisongemüse   würzige Kokosmilch   Erdnüsse   Reis		
<b>BEILAGENSALAT</b>		<b>4,5</b>

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

bunter Blattsalat | Knoblauch-Malz-Dip | Malzschrotbrot

13

## Hauptgerichte

### KARPfenFILET GEBACKEN

mit Kartoffelsalat & verschiedenen Blattsalaten



22

### GEBRATENE KARPfenFILETS

Bier-Senf-Soße | Kartoffel-Speck-Krapfen

24

### KARPfenFILET - ASIATISCH

Zitronengras-Spieß | Wokgemüse | Jasmin-Reis



25

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



## Für unsere kleinen Gäste

<b>KINDERSCHNITZEL</b> Pommes frites	9,5
<b>CHICKEN-CHIPS</b> Pommes frites	8,5
<b>KARPFEN KNUSPER</b> Kartoffelsalat	11
<b>POMMES FRITES</b> Ketchup	5
<b>SPÄTZLE</b> Soße	5,5



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

## Brotzeitkarte

<b>SCHINKENPLATTE</b> roher & gekochter Schinken   Butter   Gurke	13,5
<b>Käseplatte</b> Butter   Garnitur	13,5

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