





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

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



Suppen

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

Bestseller


GÄNSEBRÜSTCHEN		27,5
Kloß Blaukraut		
GÄNSEKEULEN		29
Kloß Blaukraut		
HIRSCHRÜCKEN		32,5
Kartoffelspeck-Krapfen glasierte Kirschen Speck-Rosenkohl		
LENDE MIT STEINPILZEN IN RAHM		24,5
Semmelschnitten		
OFENFRISCHES SCHÄUFELE		18,5
Kloß Sauerkraut		
BACHSAIBLING „MÜLLERIN ART“		20,5
Salzkartoffeln Sahnemeerrettich Mandelblättchen Zitrone Butter		
LÖWENBRÄU-BURGER		19,5
- 200g hochwertiges Dry Aged Beef Cheddar Zwiebel Burgersoße knuspriger Bacon Blattsalat Tomate Pommes		
- Crunchy Chik'n Burger Cheddar Zwiebel Burgersoße Blattsalat Tomate Pommes		
INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat unseres Kochs Machan		21,5
Buntes Saisongemüse würzige Kokosmilch Putenbruststreifen Erdnüsse Reis	 	
ZIEGENFRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL		18
Blattsalate mit Wildkräuter hausgemachtes Malzschrotbrot		
RUMPSTEAK 200g		29,5
Cognac-Rahm mit grünem Madagaskar-Pfeffer Speckbohnen Kartoffel-Speck-Krapfen		
SCHNITZEL „WIENER ART“		16,5
Pommes frites		
CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL		19
Schnitzel „Wiener Art“ Champignonrahmsoße hausgemachte Spätzle		

Veganes

INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat unseres Kochs Machan	 	19,5
Buntes Saisongemüse würzige Kokosmilch Erdnüsse Reis		
KLEINER BEILAGENSALAT		4,5

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, eine zartbittere Spannung erzeugt oder es gibt den Speisen eine herb-würzige Note, das unvergleichlich prägt.

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

Vegetarisches

STEINPILZE IN RAHM		18,5
Semmelschnitten		
GREEN OAT BURGER		19,5
Patty mit Grünkohl, Spinat, Brokkoli, kernigen Haferflocken Cheddar Zwiebel Burgersoße Blattsalat Tomate Pommes		
SPAGHETTI „DIABOLO“		17,5
gebratene Spaghetti Knoblauchrahm Chili Champignons frische Kräuter Parmesan		
VEGI-BRAUERSALAT		16,5
bunte Blattsalate mit Wildkräuter gebratene Pilze geröstetes Braumalz Knoblauchbrot		
KRÄUTER-KÄSESPÄTZLE		15,5
hausgemachte Spätzle verschiedene Kräuter Röstzwiebel		

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

bunte Blattsalate mit Wildkräuter | 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

KINDERSCHNITZEL Pommes frites	8,5
CHICKEN-CHIPS Pommes frites	8,5
KARPFEN KNUSPER Kartoffelsalat	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 Malzschrotbrot	13,5
Käseplatte Butter Malzschrotbrot	13,5
½ Schinken ½ Käse Platte Butter Gurke Malzschrotbrot	13,5

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

Hausgemachte Spezialitäten

Dessert-Teller verschiedene hausgemachte Köstlichkeiten	12
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	9
Apfelkücherl mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	9
Braumalz-Parfait mit Zwetschgenröster	9
Vanillekipferl-Parfait mit Vanilleorangen	9
Crème brûlée mit Zwetschgen-Sorbet	9
Zwetschgen-Sorbet	4,5
Duett vom Espresso Eine Kugel Espresso-Krokant-Eis zusammen mit einer Tasse Espresso	6,5
Coupe Dänemark Vanille-Eis warme Schokolade Sahnehäubchen	8
„Süße Brauerin“ Vanille- und Walnuss- Eis Bierlikör Sahnehäubchen	9
1 Kinder-Kugel Erdbeere Vanille Schoko nach Wahl mit bunten Smarties	2,5
Kinder-Eisbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln Eis Erdbeere Vanille Schoko nach Wahl bunte Smarties	4,5