





# Aperitif

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

# Vorspeisen

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



# Suppen

<b>KAROTTEN-INGWERSUPPE</b> Kartottenchips	7
<b>FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE</b> Butterklößchen   Leberklößchen   Pfannkuchenstreifen	7
<b>SUPPEN-DUO</b> Fränkische Festtagssuppe & Karotten-Ingwersuppe serviert in kleinen Tassen	7,5

# Bestseller


<b>OFENFRISCHES SCHÄUFELE</b>		<b>18,5</b>
Kloß   Sauerkraut		
<b>BACHSAIBLING „MÜLLERIN ART“</b>		<b>20,5</b>
Salzkartoffeln   Sahnemeerrettich   Mandelblättchen   Zitrone   Butter		
<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>INDISCHER WOK – Spezialität aus der Heimat unseres Kochs Machan</b>		<b>21,5</b>
Buntes Saisongemüse   würzige Kokosmilch   Putenbruststreifen   Erdnüsse   Reis		
		
<b>RUMPSTEAK 200g</b>		<b>29,5</b>
Cognac-Rahm mit grünem Madagaskar-Pfeffer   Speckbohnen   Kartoffel-Speck-Krapfen		
<b>ZIEGENFRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL</b>		<b>18</b>
Blattsalate mit Wildkräuter   hausgemachtes Malzschrotbrot		
		
<b>SCHWEINELENDE</b>		<b>21,5</b>
Champignonrahmsoße   Kroketten		
<b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b>		<b>16,5</b>
Pommes frites		
<b>CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL</b>		<b>19</b>
Schnitzel „Wiener Art“   Champignonrahmsoße   hausgemachte Spätzle		

# Veganes

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

# 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.

<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   herzhaft Braumalzsoße   Röstis		
<b>BIERKUTSCHER-STEAK</b>		<b>26</b>
rosa gebratenes Roastbeef   Braumalzsoße   Röstzwiebel   Bratkartoffeln		

# 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>17,5</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>15,5</b>
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

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| - <b>GEBACKEN</b>                    | mit Kartoffelsalat & grünen Blattsalaten                   |
| - <b>GEBACKEN ALS PFEFFERKARPfen</b> | mit Kartoffelsalat & grünen Blattsalaten                   |
| - <b>BLAU IM WEINSUD</b>             | 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

<b>KINDERSCHNITZEL</b> Pommes frites	8,5
<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   Malzschrotbrot	13,5
<b>Käseplatte</b> Butter   Malzschrotbrot	13,5
<b>½ Schinken ½ Käse Platte</b> Butter   Gurke   Malzschrotbrot	13,5

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

# Dessert

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