



## Aperitif

<b>SARTI SPRITZ</b>	7
mediterraner 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
hauseigener 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>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	



# 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	

## Bestseller

<b>OFENFRISCHES SCHÄUFELE</b>	<b>18,5</b>
Kloß   Sauerkraut	
<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>GREEN OAT BURGER</b>	
Patty mit Grünkohl, Spinat, Brokkoli, kernigen Haferflocken   Cheddar   Zwiebel   Burgersoße   Blattsalat   Tomate   Pommes	
<b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b>	<b>16,5</b>
Pommes frites	
<b>KLEINER BEILAGENSALAT</b>	<b>4,5</b>



# Bratwurst

## Bratwurst-Schaschlik

mit gedünsteten Zwiebeln, Curry-Ketchup und Malzschrotbrot

mit 1 Bratwurst	10.00 €
mit 2 Bratwürsten	12.50 €
mit 3 Bratwürsten	14.50 €

## Bratwurst

mit Sauerkraut & Malzschrotbrot oder mit Sahnemeerrettich & Malzschrotbrot

mit 1 Bratwurst	10.00 €
mit 2 Bratwürsten	12.50 €
mit 3 Bratwürsten	14.50 €

# Flammkuchen

## Flammkuchen fränkisch

mit Bratwurstgehäck, Limburger und Zwiebel

14.00 €

## Flammkuchen deftig

mit Speck, Zwiebel und geröstetem Braumalz

14.00 €

## Flammkuchen vegetarisch

mit Limburger, Camembert, frische rote Paprika, Zwiebeln und Braumalz

14.00 €

## Flammkuchen vegan

mit Hummus und buntem Gemüse

15.50 €



# Salate

<b>Fränkischer Bratwurstsalat</b> gebratene Bratwürste, Strauchtomate, Salatgurke, Zwiebeln im würzigen Sud mit Malzschrotbrot	14.00 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> feine Schinkenwurst, Emmentaler, Strauchtomate, Essiggurken, Zwiebeln im würzigen Sud mit Malzschrotbrot	13.50 €
<b>Fränkischer Wurstsalat</b> weißer und roter Preßack, Stadtwurst, Strauchtomate, Essiggurken, Zwiebeln im würzigen Sud mit Malzschrotbrot	13.50 €
<b>Sommersalat</b> feine Schinkenwurst, Emmentaler, Strauchtomate, Salatgurke, Zwiebeln im würzigen Sud mit Malzschrotbrot	13.50 €
<b>Sommer-Limburger</b> mit Strauchtomaten, Salatgurken, Zwiebeln, im würzigen Sud mit Malzschrotbrot	13.50 €
<b>Limburger Käse</b> im würzigen Sud mit Malzschrotbrot	12.00 €
<b>Vegetarischer Teller</b> Strauchtomate, Salatgurke, Radieschen, Rettich, gekochtes Ei, angemachter Quark mit Butter & Malzschrotbrot	13.00 €

# Gemischte Teller

<b>½ Stadtwurst und ½ Limburger</b> mit Musik & Malzschrotbrot	12.00 €
<b>½ Emmentaler Käse und ½ Schinken roh</b> mit Butter & Malzschrotbrot	13.50 €
<b>½ Obazda und ½ angemachter Quark</b> mit Malzschrotbrot	12.50 €



# Brotzeit

<b>Brauplatte</b> roher Schinken, Preßack, Dosenwurst, Emmentaler, Obazda, Essiggurke, Steirer Kren mit Butter & Malzschrotbrot	15.00 €
<b>Schinkenplatte roh</b> mit Butter & Malzschrotbrot	13.50 €
<b>Bierbraten-Sülze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- im würzigen Sud mit Malzschrotbrot</li><li>- im würzigen Sud mit Bratkartoffeln</li></ul>	13.00 € 15.50 €
<b>Portion Preßsack</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- rot und weiß mit Steirer Kren und Brot</li><li>- im würzigen Sud mit Malzschrotbrot</li></ul>	11.50€ 11.50€
<b>Haumacher Stadtwurst</b> im würzigen Sud mit Malzschrotbrot	12.00 €
<b>Dosenwurst</b> Bauchrolle und Bratwurst mit Essiggurke, Sahnemeerrettich & Malzschrotbrot	12.00 €
<b>Emmentaler Käse</b> mit Butter & Malzschrotbrot	12.00 €
<b>Obazda</b> mit Malzschrotbrot	12.50 €
<b>angemachter Quark</b> mit frischen Kräutern und Malzschrotbrot	11.00 €
<b>½ Portion Obazda und ½ Portion angemachter Quark</b> mit Malzschrotbrot	12.50 €
<b>Käseplatte</b> Emmentaler Käse, Klosterkäse, Limburger, Obatzter, angemachter Quark, mit Butter und Malzschrotbrot	15.00 €
<b>Ofenkartoffel mit angemachten Quark</b> mit Zwiebeln und Malzschrotbrot	11.00 €