

“Es gibt Psychologen,
die in einer kurzen
weißen Jacke arbeiten

—

hinter einer Bar“

-Robert Lembke-

Unser Barchef empfiehlt:

Negroni - Der rassige Italiener

Campari, Martini rosso, Gin

Der herbe und appetitanregende Klassiker, benannt nach dem Grafen Camillo Negroni, der diesen Drink gerne bei dämmernder Abendsonne auf der Piazza in Florenz genossen hat.



€ 7,80

Aloe Fizz - alkoholfreie Wellness

Aloe Vera Saft, frische Zitrone und Bitter Lemon

Aloe Vera gilt als unbestrittene Königin der Heilpflanzen. Seit Jahrtausenden war sie im alten Ägypten bekannt dafür, Schönheit und Gesundheit hervorzubringen.



€ 7,50

Aperitifs

Heidsieck Monopole, blue Top	0,1 l	12,50
Devaux Grande Réserve Brut	0,1 l	9,90
Kir Royal ^{1,3}	0,1 l	11,50
Fürst v. Metternich Chardonnay Sekt oder Sekt Orange	0,1 l	5,90
Fürst v. Metternich Chardonnay mit Wildhibiskusbl�te ¹	0,1 l	7,20
Henkell Sekt, alkoholfrei	0,1 l	5,90
Aperol-Spritz mit Sekt Spritzig-frisch und fruchtig-herb ^{1,10}	0,2 l	6,90
Hugo Feinperliger Sekt, aromatisiert mit Holunderblütensirup, Minze und feiner Limettennote	0,2 l	6,90
Sherry Fino-dry, Bodegas Gutiérrez Colosia	5 cl	6,10
Sherry Oloroso, Seco-dry Bodegas Gutiérrez Colosia	5 cl	6,50
Campari ¹ & Soda oder Orange - auch alkoholfrei mit Monin Bitter ¹ -	0,2 l	6,50
Pernod	4 cl	6,00
Martini rosso, bianco oder extra dry ^{1,10}	5 cl	5,20

Unser Geheimtipp:

Muntaner Vermouth	5 cl	6,40
--------------------------	------	------

Darin steckt die ganze Sonne Mallorcas!
Hellgelbe Farbe, Duft von Kräutern und Pfirsichen,
spritzig-fruchtig im Geschmack

Champagner

Veuve Clicquot, Yellow Label	0,75 l	72,00
Louis Roederer, Brut	0,75 l	78,00
A. Devaux Grande Réserve Brut	0,75 l	55,50
Dom Perignon, Vintage 2006	0,75 l	165,00
Heidsieck Monopole, blue Top	0,75 l	59,00
Moët & Chandon, Imperial Brut	0,75 l	65,00
A. Devaux Grande Réserve Brut	0,375 l	32,50
Moët & Chandon, rosé Imperial	0,375 l	56,00

Sekt

Fürst von Metternich, Chardonnay	0,2 l	12,50
	0,75 l	37,00
Henkell, alkoholfrei	0,75 l	29,00

Softdrinks

Säfte

Apfel, Grapefruit rosé, Traube,
Tomate, Orange, Ananas,
Multivitamin, Sauerkirsch, Johannisbeer,
Banane, Maracuja

Pur oder als Schorle	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,90

Limonaden

Coca Cola ^{1,3,9} , Fanta Orange ^{1,3} Mezzo Mix ^{1,3,9} , Coca Cola light ^{1,3,9,11} Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ¹	0,2 l	2,90
---	-------	------

Coca Cola ^{1,3,9} , Fanta Orange ^{1,3} , Mezzo Mix ^{1,3,9} , Coca Cola light ^{1,3,9,11}	0,4 l	4,50
--	-------	------

Bionade -rein biologisch- Kräuter, Ingwer-Orange und Holunder	0,33 l	3,50
--	--------	------

Mineralwasser

Staatlich Fachingen,	0,2 l	2,90
medium oder naturell	0,75 l	5,40

50 Biere

Die Genussregion Oberfranken besitzt unter anderem nicht nur die höchste Dichte an Metzgereien und Bäckereien, sondern auch die weltweit höchste Brauereidichte. Man bezeichnet die Region deshalb auch als Bierfranken. Bad Staffelstein selbst zählt stolze 10 Brauereien. Zum gesamten Landkreis Lichtenfels gehören aber insgesamt 17! Brauhäuser. Alle Betriebe sind familiengeführt, gebraut wird mit viel Herz und Liebe, zum Teil sogar in langer Tradition.

Nichts lag da näher, als dass wir Ihnen diese große Vielfalt an flüssigem Gold hier an einem Ort - dem Kurhotel an der Obermaintherme - anbieten.

Unsere Mitarbeiter Heiko Geisler-Köhler und Kai Graß, beide IHK-zertifizierte Bierbotschafter, haben alle Biere auf dieser Karte für Sie probiert und analysiert. Auf den nächsten Seiten geben sie Ihnen mit ihren Eindrücken eine kleine Hilfestellung für den perfekten Genuss.

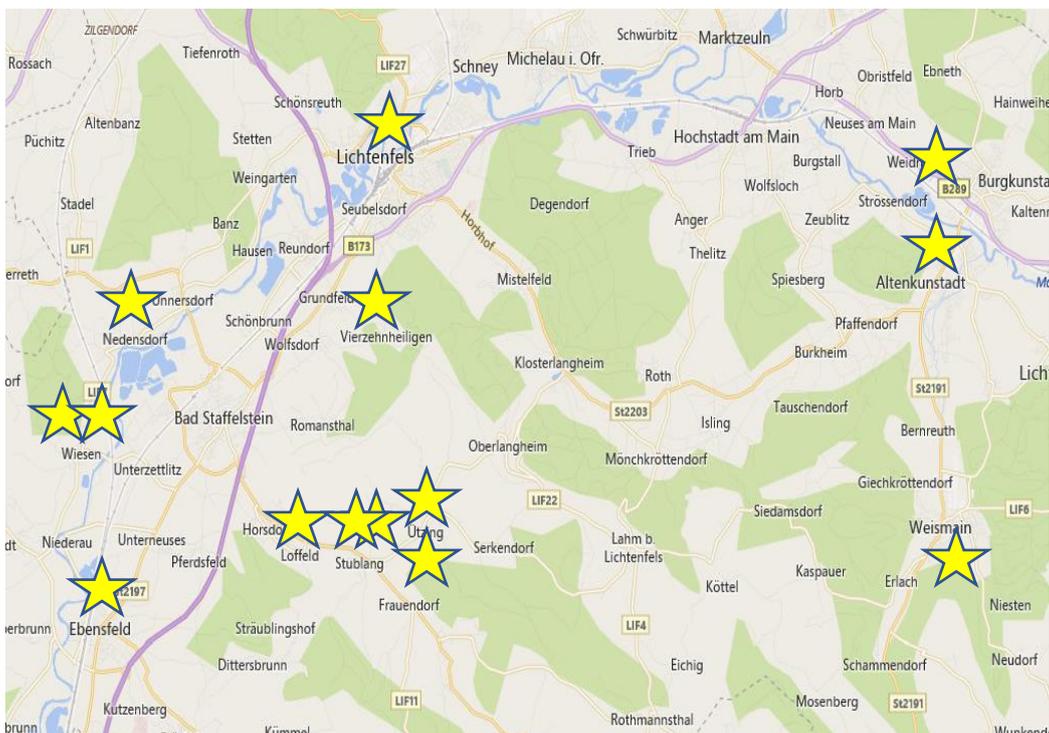
Denn wer die Wahl hat, der muss nicht unbedingt die Qual haben...

Viel Spaß beim Verkosten!

Bringen Sie die Genussregion mit nach Hause!

DAS perfekte Mitbringsel:

Brauereienkrug und 4er Tragerl mit Ihren Lieblingsbieren	16,00 €
Brauereienkrug und 6er Tragerl mit Ihren Lieblingsbieren	20,00 €



Leikeim, Altenkunstadt

Das Brauhaus ist im Familienbesitz seit 1887 und wird in der 5. Generation von Andreas und Ulrich Leikeim geführt. Neben den neun Hauptbieren der Brauerei gibt es auch ein umfangreiches Angebot an Limonaden und alkoholfreien Getränken. Die Brauerei ist dank ihrer Größe ein wichtiger Festausrüster im oberfränkischen Raum und der sogenannte „Bügelverschluss“ wurde ein wichtiges Erkennungsmerkmal für die Leikeimer Flaschenbiere.

Vom Fass

Premium Pils

0,25 l 2,90
0,4 l 4,20

Sortentypisch hopfig, mit leichten Noten von Gras. Schöne Zitrusaromen im Antrunk und angenehm bitter im Nachtrunk.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 11,4 %
Hervorragend zu unserem Bachsaibling



Schwarzbier

0,25 l 2,90
0,4 l 4,20

Tiefschwarz mit leicht feurigrotem Schimmer. Edle Kaffee- und Röstaromen mit einem Hauch von Lakritze.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 11,5 %
Passt super zu den sauren Nierla



Weltweit einzigartig in der Herstellung:

Das gibt es nur in der Brauerei Leikeim. Nach einem der ältesten Brauverfahren der Welt. Das Bier wird mit glühenden Granitsteinen gebraut. Dadurch karamellisiert der Malzzucker und verleiht dem Bier süße Aromen.

Steinbier

0,5 l 4,10

Bernsteinfarben trüb riecht es nach Karamell, Kaffee und Honig. Leichte Karamellnoten spiegeln sich im Antrunk wieder. Zartbitter im Finale. Unser Lieblingsbier der Brauerei.

Alc.: 5,8 % Stammwürze: 12,8 %
Harmoniert super mit der Minihaxe



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.

Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. **Stand 10/18**

Bier

Kellerbier

Messingfarben und trüb mit leichten Aromen von Honig und Stroh. Samtweich im Mundgefühl, begleitet von einer harmonischen Herbe.



Alk.: 4,9 % Stammwürze: 11,5 %

Ein toller Begleiter zu Coburger Bratwürsten

Helles Lager

Weißer, feinporiger Schaum auf einem strohgelben Bier. Leichte Heuaromen und sortentypisch bierig zeigt es sich in der Nase. Leicht spritzig und etwas süßlich im Antrunk, angenehm bitter im Nachtrunk.



Alk.: 4,9 % Stammwürze: 11,3 %

Wir empfehlen dazu den Mainwaller

Landbier

Goldgelb und glanzklar. Hopfig und malzig im Duft. Fein würzig im Antrunk was sich im Nachtrunk zu einem Wechselspiel zwischen süß und herb entwickelt.



Alk.: 5,4 % Stammwürze: 12,5 %

Wie gemacht für ein Original Wiener Schnitzel

Weissbier

Leicht trüb und honigfarben. In der Nase zeigen sich Mandarine und Aprikose. Im Antrunk leicht spritzig mit einem samtweichen Mundgefühl.



Alk.: 5,4 % Stammwürze: 12,3 %

Wir empfehlen den Trunk zu unseren Gemüsetörtchen

Pils alkoholfrei

Goldgelb in der Farbe duftet es nach Brot. Malzig im Geschmack mit leichter Zitronensäure im Nachtrunk.



Ein schöner Begleiter zu Pimp my Pasta mit hausgemachtem Pesto

Hefe-Weissbier alkoholfrei

Sattes Gelb mit einem Hauch von Orange in der Farbe. Würzig, fruchtige Aromen mit leichter, reifer Banane im Hintergrund. Spritzig im Mundgefühl bleicht im Nachtrunk eine leichte kurzanhaltende Säure.



Perfekt zur Erdgemüsesuppe



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.

Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. **Stand 10/18**

Bier

Günther Bräu, Burgkunstadt

Seit 1840 befindet sich diese Brauerei im Besitz der Familie Günther. Braumeister Peter züchtet eigene Hefe und überzeugt mit 8 verschiedenen Bieren nicht nur auf Festen oder international beim European Beer Star, sondern findet den Weg auch in unser Sortiment. Zu einer Brauereiführung sind die Mitarbeiter bereits eingeladen worden!

Jubiläumsbier

Spritzig und vollmundig mit einer runden Malzaromatik und einem Hauch von Lakritze.

Alk.: 5,5 % Stammwürze: 14,0 %
Probieren Sie es zu unserem Obatztem



Weissbier

In Honig- und Aprikosenfarben gekleidet verstecken sich schöne Aromen von Bananen und Birnen. Im Mund zeigt es sich wohligh, weich und samtig.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4 %
Wie gemacht für unsere Erdgemüsesuppe



Kellerbier

Naturtrüb mit leichtem Duft nach Honig und Rosinen. Auf der Zunge machen sich Brotaromen bemerkbar, welche sich im Nachtrunk in leichte Bitter-Karamellnoten verwandeln.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %
Wir empfehlen dieses Bier zu unserem Schäuferla



Schwarzbier

Farben von Ebenholz und dunkler Kastanie. Duft nach Schwarzbrot, Karamell und Kakao. Leicht rauchig im Geschmack mit einem Hauch von Minze.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4 %
Anstelle von Kaffee zu den Schokonockerln oder dem 3erlei Käse



Lagerbier Bernstein

Bernsteinfarben, aber klar mit einem Duft nach Malz und Johannisbeere. Leicht spritzig und samtweich auf der Zunge. Im Nachtrunk leicht bittere Kaffeenoten.

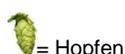
Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %
Ein schöner Begleiter zu unserem Obatzten



Pils

Das Lieblingsbier von Herrn Günther. Helles Goldgelb unter einem weißen Schaum. Hopfenduft und frisches Heu spiegeln sich in der Nase wider. Sortentypisch bitter im Abgang.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,6 %
Wunderbar zum Forellenfilet aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.

Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. **Stand 10/18**

Bier

Helles, Vollbier

Goldgelb und klar in der Farbe, duftet dieses obergärige Bier nach Zitrusfrüchten und Hopfen. Der Geschmack ist spritzig und vollmundig und hat einen angenehmen herben Nachtrunk.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 13,0 %
Genau das richtige Bier zu den Krautwickeln!



Ebensfelder Brauhaus, Ebenfeld

1752 gegründet, braut Vater Hans-Karl Engelhardt mit seinen Söhnen Florian und Maximilian 6 verschiedene Biersorten, u.a. Fränkisches Landbier, Adam Riese Urtrunk und die Schwanen Weisse. Auch wenn die Brauerei klein ist, zählt sie zu den „Festausrüstern“ in der Gegend. Auf Kirchweihen und Kellerfesten rund um den Ort lässt man sich das Bier das ganze Jahr über schmecken.

Fränkisches Landbier

Goldgelb und glanzklar mit Hopfenaromen, vermittelt das Bier ein vollmundiges, samtweiches Mundgefühl.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %
Passt super zur Bruschetta



Adam Riese Urtrunk

Leichte Kakaonoten und Malzaromen verstecken sich in der Nase bevor es sich auf der Zunge zu einem leichten Prickeln entwickelt. Fein bitter im Nachtrunk klingt es harmonisch aus.

Alk.: 5,6 % Stammwürze: 14,2 %
Hervorragend zu leichten Gerichten wie Salat oder den Jakobsmuscheln



Edel-Pils

Fruchtaromen von Aprikose und Zitrone, begleitet von Hopfen. Spritzig im Antrunk – feinherb im Nachtrunk.

Alk.: 5,1 % Stammwürze: 13,2 %
Ein wundervoller Begleiter zur Sepiapasta



Weißbier, hell

Feiner Schaum, honigfarben im Glas. Aromen von Banane und grünem Apfel begleitet von einem fruchtigen Mundgefühl. Im Nachtrunk leichte Säure.

Alk.: 5,3 % Stammwürze: 13,6 %
Die Bierbotschafter empfehlen hier den Mainwaller dazu



1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.
Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. **Stand 10/18**

Bier

Hetzel Brauerei, Frauendorf

1867 gegründet, braut der Meister Thomas Kunzelmann sein berühmtes Landbier mit dem Wasser aus eigener Quelle. Brauereiführungen sind auf Anfrage möglich!

Eine beliebte Brauerei – nicht nur bei unserem Bierbotschafter Kai Graß.

Premium Landbier

Karamell und Rosinen in der Nase, süffig schöne Malzaromen auf der Zunge.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Sensationell zur Sepiapasta



Vollbier

Hopfig, fruchtige Zitrusnoten und ein leicht beiger Schaum. Milde, langanhaltende Herbe in einem spielerischen Wechsel mit Schwarzbrot.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Der spritzige Begleiter zum Wurstsalat



Rauchbier

Bernsteinfarben und klar mit einer angenehmen, leicht rauchigen Schinkennote. Perfekt für den Einstieg!

Alk.: 5,4 % Stammwürze: 13,8 %

Dazu empfehlen wir unsere typisch fränkische Brotzeit



Pils

Strohgelb unter einem feinen weißen Schaum, typisch hopfig mit leichten Fliedernoten.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Passt super zur Renke vom Grill



Kellerbier -naturtrüb-

Waldhonigfarben unter einem beigen, feinen Schaum duftet es nach Honig, Hopfen und Heu. Weicher Anrunk und spritzig auf der Zunge mit feinen Brotaromen. Lange Herbe im Nachtrunk.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Anna Wachter empfiehlt dieses Bier zum Schäufelra



1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.

Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. **Stand 10/18**

Bier

Staffelbergbräu, Loffeld

Seit 1856 besteht diese Brauerei, die schon mehrmals mit dem European Beer Star Award ausgezeichnet wurde und von Karl-Heinz Wehrfritz, der übrigens auch nicht nur Brauer sondern auch Metzger ist, in der 6. Generation geführt wird. Obwohl die Brauerei lediglich Familiengröße hat, verfügt sie über einen eigenen Hopfengarten, Brauereimuseum, Quelle und Getreideanbau.

Hopfen-Gold-Pils

Ein leichtes, vollmundiges, spritziges Bier mit einem sortentypischen hopfigen Nachtrunk.

Alk.: 4,9% Stammwürze: 12,8%

Ein guter Begleiter zu Pimp my salad mit Putenstreifen und Honig-Balsamico-Dressing



Hefe-Weissbier

Banane, Mango und Pfirsich bescheren Ihnen ein leicht prickelndes Mundgefühl.

Alk.: 5,2% Stammwürze: 13,4 %

Dazu empfehlen wir unsere leichte Kartoffelsuppe



Loffelder Dunkel

Kastanienfarbenes Bier mit einem Hauch von Kaffee in der Nase und einer leicht rauchigen Note im Abgang.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4 %

Hervorragend zur Minihaxe



Wienerla

Honigfarben, bierig, hopfig. Angenehm bitter mit süßen Karamellnoten im Abgang.

Alk.: 5,4 % Stammwürze: 13,8 %

Wien meets Bad Staffelsteiner Forelle, z.B. bei Pimp my salad



Bio-5-Korn

Naturtrübes, bernsteinfarbenes Bier mit einem Duft nach Süßholz. Im Nachtrunk macht sich durch den Geschmack nach Zitrusfrüchten und Salz ein Tequila-Effekt bemerkbar.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4 %

Stefanie Prill empfiehlt ihr Lieblingsbier zu leichten Gerichten



Querkerla

Ein leicht trübes Bier mit rauchigem Duft. Im Nachtrunk findet sich trotz Zitrusnoten eine leichte Süße.

Alk.: 5,3 % Stammwürze: 13,6 %

Das Lieblingsbier des Brauers passt perfekt zum Zwetschgenbaumes



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.

Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. **Stand 10/18**

Bier

Märzen

Dunkles Bernstein mit Brotaromen und Nuancen von Kaffee. Spritzig leicht im Antrunk, langanhaltende Bittere im Nachtrunk.

Alk.: 5,5 % Stammwürze: 14,0 %
Vielleicht ´mal zu einem Käsekuchen?



Helles Vollbier

Goldgelbe Farbe, hopfig und ein leichter Duft von Apfel. Typisch bitter mit schnellem Nachtrunk.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 13,0 %
Heiko Geisler-Köhler empfiehlt diesen Trunk zu Coburger Bratwürsten



Brauerei Dinkel, Stublang

Der kleine Betrieb, der seit 1870 besteht, braute ursprünglich nur für den eigenen Gasthof. Doch auch nur zwei Biersorten, wovon eine nicht jedes Jahr gebraut wird, können die durstige Gemeinde überzeugen. Braumeister Hubert Dinkel versteht sich darauf, Qualität vor Quantität walten zu lassen. Eines davon dürfen Sie hier an Ort und Stelle probieren!

Kellerbier

Waldhonigfarben, gepaart mit dem Duft nach Fliederblüten und Apfel. Ein angenehm weiches Mundgefühl, unterstützt von dezenten Karamellnoten.

Alk.: 4,7 % Stammwürze: 12,4 %
Rustikal und perfekt zum Sauerbraten oder den sauren Nierla



Metzgerbräu, Uetzing

Seit 2012 werden in der noch recht jungen Brauerei Lagerbier, Weizen und Bockbier gebraut. Das Stammlokal ist eigentlich eine Metzgerei mit eigenem Dorfladen, wie in Franken aber üblich, gehört zu jeder deftigen Brotzeit „a gscheits Bier“.

Lagerbier

1,0 l 7,50

Hellbraun mit rötlichem Schimmer zeigt es sich in der Nase mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Johannisbeere und Banane. Samtweich entwickelt sich ein vollmundiges Prickeln und eine leicht rauchige und bittere Note im Nachtrunk.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 13,0 %
Wie gemacht für unsere Renke vom Grill



Die 1 l Bügelverschlussflasche servieren wir Ihnen auf Eis.
Zwei „Seidla“ für zwei Personen, alles kann – nichts muss.



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.

Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. **Stand 10/18**

Bier

Brauerei Wichert, Oberwallenstadt

1863 gegründet, braut seit 1996 Josefine Wichert mit ihren beiden Söhnen Michael und Rainer bis zu drei Biersorten an allen Tagen im Jahr. Diese Brauerei zählt zu den Favoriten unseres Bierbotschafters Heiko Geisler-Köhler!

Edel-Pils

Strohgelb, klar mit festem Schaum. Hopfig, mit leichten Aromen von Heu. Spritzig, vollmundig und anhaltende Bitternis im Nachtrunk.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Nathalie Bauer empfiehlt dieses Bier zur Bachforelle



Kellerbier

Dezente Rauchnoten von Schinken und Weihrauch. Kastanienbraun in der Farbe und leicht bitter im Nachtrunk.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Klassisch zu einem Rinderfilet oder exklusiv zum Iberico Schwein



Brauerei Trunk, Vierzehnheiligen

Dass der Name des Brauers Andreas Trunk wie geschaffen für die Braukunst ist, war vielleicht eine göttliche Fügung. Direkt neben der berühmten Wallfahrtsbasilika nämlich, braut die Familie seit 1989 saisonbedingt bis zu zehn verschiedene Biere. Die Bekanntesten sind das Nothelfer Dunkle und das Bioweizen, wobei das Dunkle des Brauers Liebling ist. Gegründet wurde die Brauerei 1803.

Lagerbier

Ein Zusammenspiel von roten Beeren und Heu in der Nase. Würzig im Geschmack mit schönen Malzaromen.

Alk.: 4,7 % Stammwürze: 12,4 %

Macht 'ne tolle Figur neben unserer Brotzeit oder dem Wurstsalat



Export dunkel

Das Urbier der Franken. Rosskastanienfarbe mit einem feurigen Rotstich. Im Geschmack Malz, Getreide und Brotaromen. Im Nachtrunk feine Röstaromen gefolgt von Schokolade und einer präsenten Bitternis.

Alk.: 5,1 % Stammwürze: 13,2 %

Probieren Sie es zur Entenbrust



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.

Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. **Stand 10/18**

Bier

Pils

Strohgelb unter festem, weißem Schaum duftet es nach frisch gemähtem Gras und Heu. Leichtes Zitrusaroma, spritzig umrahmt von Malznoten. Im Nachtrunk mit einer langanhaltenden Bitternis.

Alk.: 5,1 % Stammwürze: 11,9 %
Perfekt zur Bad Staffelsteiner Brotzeitplatte



Haus-Brauer-Hell

Hellgelb zeigt es Aromen von süßem Malz und Getreide. Feines prickelndes Mundgefühl mit leichten Honignoten.

Alk.: 4,5 % Stammwürze: 11,5 %
Sabine Salewsky empfiehlt ihr Lieblingsbier zu einem großen Salat mit geräucherter Forelle



Bio-Weisse

Sonnengelb und deutlich hefetrüb. In der Nase finden sich Banane, Honigmelone und Mostbeeren wieder. Wohlig weiches Mundgefühl. Im Nachtrunk mit vollreifer Banane und Gewürznelke.

Alk.: 5,3 % Stammwürze: 12,9 %
Herrlich zum 3erlei oder 6erlei Käse vom Käseaffineur Waltmann



Püls-Bräu, Weismain

Mit Liebe und Sorgfalt wird bei der Weismainer Püls-Bräu seit mehr als 215 Jahren – mittlerweile in der 6. Generation – ein exklusives Biersortiment gepflegt. Herr Püls legt hierbei sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität der einzelnen Rohstoffe. In einer hochmodernen Brauerei zaubert man hier die unterschiedlichsten Sorten an Bier.

Landbier

Bernsteinfarben und opal, duftet es leicht malzig und süß. Auf der Zunge zeigt es sich spritzig und weich. Elegant gehopft bringt das süffige Bier auch leichte Noten von Malz mit in den Nachtrunk.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 11,8 %
Ein frischer Begleiter zum Schäuferla.

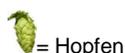


Altfränkischer Kellertrunk

Gebraut nach einem 200 Jahre alten Rezept, glänzt dieser dunkle Trunk feurig und klar.

In der Nase Aromen von Malz und dunklen Beeren mit vollmundigen Röstaromen auf der Zunge.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 12,7 %
Wie gemacht für unsere Coburger Rostbratwürste.



1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.

Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. **Stand 10/18**

Bier

Weißbier

Sandfarben und hefetrüb zeigt es sich hefig und bananig in der Nase. Weich und süß im Antrunk, blumig fruchtig auf der Zunge bringt es im Nachtrunk eine erfrischende Säure. Besonders zu erwähnen ist die Flaschengärung.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 12,8 %
Wir empfehlen dieses Bier zum Obatztem.



Hell

Strohgelb mit einem weißen feinporigen Schaum. Typisch für Bier zeigen sich Aromen von Brot und Hopfen in der Nase. Spritzig im Antrunk, leicht bitter auf der Zunge.

Alk.: 4,6% Stammwürze: 11,5 %
Wir empfehlen dieses Bier zur Tafelspitzsülze.



Flechterla

Original Korbmacher Zunft-Trunk gebraut nach uralter fränkischer Handwerkstradition. Das bernsteinfarbene Bier schmeckt würzig, nach Brot und Malz. Spritzig im Antrunk mit feinen Noten von Lakritze im Nachtrunk.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 13,0 %
Unsere Bierbotschafter empfehlen hierzu die Kartoffelcremesuppe.



Krone Pils

Strohgelb mit Aromen von Stachelbeere und Grapefruit. Feines, spritziges Mundgefühl im Antrunk. Im Nachtrunk langanhaltend herb.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 11,8 %
Probieren Sie diese Bier zu den Tagliatelle in Pesto.



Feinherb 2.9

Goldgelb und klar ist es typisch hopfig im Geruch. Auf der Zunge zeigt es sich spritzig herb und erfrischend.

Alk.: 2,9 %
Perfekt zum Wurstsalat.



Leichtes Weißbier

Eines unserer Favoriten! Milder, weicher Antrunk. Blumig fruchtig in der Nase. Herrlich erfrischend durch das leichte Bananenaroma.

Alk.: 2,9 %
Hervorragend zum Fleischpflanzerl.



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.
Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. **Stand 10/18**

Cocktails

Biertails

Black Refresher^{1,3}

Apricot Brandy, Martini dry, Ginger Ale, Leikeim Schwarzbier 7,20

Spiced Pils

Limettensirup, Wodka, Cointreau, Orangensaft, Leikeim Pils 7,80

Bier Punch^{1,3}

Apricot Brandy, Orangensaft, Honig, Leikeim Pils 7,50

Caipis

Caipirinha

Zuckerrohrschnaps, Limette, Rohrzucker 8,50

Caipiroska

Wodka, Limette, Rohrzucker 8,50

Caipirol^{1,10}

Aperol, Limette, Rohrzucker 8,50

CaipiChoco¹

Captain Morgan, Schokoladenlikör, Limette, Rohrzucker 8,90

Caipi43¹

Cuarenta y tres, Limette, Rohrzucker 8,90

Cocktails

Sours

Whiskey Sour

Canadian Club¹, Zitronensaft, Zuckersirup

6,50

Russian Sour

Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup

6,10

Ramazzotti Sour

Ramazzotti, Zitronensaft, Zuckersirup

6,80

Pisco Sour

Chilenische Traubenspirituose, Zitronensaft, Zuckersirup

6,50

Fizzes

Rum Fizz

Havana Club, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

6,80

Gin Fizz

Gordon`s dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

6,80

Shooters

B52^{1,3}

Kahlua, Bailey`s, Jamaica Rum (73%)

7,00

B53^{1,3}

Kahlua, Bailey`s, Grand Marnier

7,00

Dirty Sanchez^{1,3}

Kahlua, Bailey`s, Tequila Gold

7,00

Cocktails

Barklassiker

Americano ^{1,10}

Campari, Martini rosso, Soda 6,80

Negroni ^{1,10}

Campari, Martini rosso, Gordon`s dry Gin 7,80

Manhattan ^{1,10}

Canadian Club, Martini rosso, Angostura 6,80

Martini dry ¹⁰

Gordon`s dry Gin, Martini extra dry 6,80

Old Fashioned¹

Canadian Club, Angostura, Würfelzucker 6,50

White Russian

Wodka Gorbatschow, Khalua, Sahne 7,50

Pina Colada

Rum, Ananassaft³, Kokossirup³, Sahne 8,50
-gerne auch laktosefrei-

Swimmingpool

Rum, Wodka, Blue Curacao¹, Kokossirup³, Ananassaft³, Sahne 8,50
-gerne auch laktosefrei-

Zombie

Weißer und brauner¹ Rum, Cointreau⁵, Grenadine^{1,3}, Zitrone,
Orangensaft³, Ananassaft³ und Jamaica Rum¹ (73%) 13,50

Frozen Erdbeer Daiquiri

Rum¹, Erdbeersirup^{1,3}, Zuckersirup und Limettensaft 8,00

Frozen Mandarine-Maracuja Daiquiri

Rum¹, Maracujasaft³, Mandarinsirup^{1,3} und Limettensaft 8,00

Frozen Ananas-Kokos Daiquiri

Rum¹, Ananassaft³, Kokossirup³ und Limettensaft 8,00

Cocktails

Barklassiker

Mai Tai

Weißer und brauner¹ Rum, Jamaica Rum¹, Apricot Brandy^{1,3}, Mandelsirup¹, Zitrone und Ananassaft³ 11,80

Mojito

Weißer Rum, Rohrzucker, Minze und Mineralwasser 8,50

Margarita

Tequila⁵, Triple Sec und Limettensaft 7,50

Daiquiri

Weißer Rum, Limettensaft und Zuckersirup 7,50

Planters Punch

Brauner¹ Rum, Grenadine^{1,3}, Orangen³⁻, Ananas³⁻ und Limettensaft 8,50

Long island iced tea

Gin, weißer Rum, Wodka, Triple Sec, Tequila⁵, Orangensaft und Coca Cola^{1,3,9} 14,80

Sex on the beach

Wodka, Pfirsichlikör, Zitrone, Grenadine^{1,3}, Orangen- und Ananassaft 8,90

Tequila Sunrise

Tequila⁵, Grenadine^{1,3} und Orangensaft 7,50

Alkoholfreie Barklassiker

Palm Beach

Orangen-, Grapefruit- und Maracujasaft 6,50

Virgin Colada

Kokos³, Sahne, Ananassaft
-gerne auch laktosefrei- 6,90

Planschbecken -alkoholfreier Swimmingpool-

Kokos³, Sahne, Ananassaft, Monin Curacao¹
-gerne auch laktosefrei- 6,90

Ipanema -alkoholfreier Caipirinha-

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale¹ 6,20

Ipamara

Limette, Rohrzucker, Maracujasaft 6,20

Aloe Fizz

Aloe Vera-Saft, Zitrone und Bitter Lemon^{3,10} 7,50

Cocktails

Longdrinks

Gin Tonic, wahlweise mit...

...Gordon`s London Dry Gin	4 cl	8,00
...Bombay Sapphire Premium	4 cl	11,00
...Monkey 47 Schwarzwald Gin	4 cl	15,00

Wir servieren alle Gin Tonic mit 0,2 l Goldberg Tonic Water¹⁰

Cuba Libre

Havana Club, Limette, Coca Cola ^{1,3,9}	0,24 l	6,80
--	--------	------

Wodka Lemon

Wodka Gorbatschow, Bitter Lemon ^{3,10}	0,24 l	6,50
---	--------	------

Whiskey Cola

Jack Daniel`s, Coca Cola ^{1,3}	0,24 l	6,50
---	--------	------

Southern Cola

Southern Comfort, Coca Cola ^{1,3,9}	0,24 l	6,50
--	--------	------

Captain Cola

Captain Morgan ¹ , Coca Cola ^{1,3,9}	0,24 l	6,50
--	--------	------

Wodka Tonic

Vodka Gorbatschow, Goldberg Tonic Water ¹⁰	0,24 l	7,00
---	--------	------

Wodka – O

Vodka Gorbatschow, Orangensaft	0,24 l	7,50
--------------------------------	--------	------

Nichts gefunden?
Kreieren Sie doch gemeinsam mit unserem
Barchef Ihren eigenen Longdrink...

Wein

Keine halben Sachen...

... aber halbe Flaschen

Weißwein

	0,375 l
2015 Chablis Vieilles Vignes	31,90
Chardonnay, AOC, trocken	
Domaine Louis Michel & Fils, Frankreich	
Sehr schönes Bouquet von Apfel, Grapefruit und Pfirsich.	
Zarte Würzaromen, im Gaumen saftig und tief mineralisch.	
2015 Villa Antinori Bianco	27,50
Trebiano & Chardonnay, IGT, trocken	
Weingut Antinori, Toskana, Italien	
Frischer Geschmack und blumiger Duft erinnern an Bananen, Orangen und Rosen.	

Rotwein

2014 Villa Antinori Rosso	32,00
Sangiovese & Merlot, IGT, trocken	
Weingut Antinori, Toskana, Italien	
Typische Eleganz, tief rubinrot in der Farbe mit intensiven Noten von Beeren und Holz sowie ausgewogenen, weichen Tanninen.	
12 Monate im Barrique gereift.	
2015 Valpolicella	28,10
Corvina & Rondinella, DOC, trocken	
Weingut Bolla, Venetien, Italien	
Intensive rote Farbe, blumige Nuancen im Bouquet, samtig und feinstrukturiert im Geschmack.	
2014 Bourgogne Rouge	31,60
Pinot Noir, AOC, trocken	
Weingut Louis Jadot, Burgund, Frankreich	
Elegante granatfarbene Reflexe mit Aromen von rotem Fruchtkompott und feinem Rauch.	
Köstlich frisch und voller Energie im Geschmack.	

Wein

Weißwein

	0,1l	0,25l	0,75l
Unser Hauswein:			
2016 Franconia Silvaner	3,40	6,50	--
Qualitätswein b.A., trocken Winzergenossenschaft Divino Nordheim, Franken Fruchtig, würzig, leicht und jugendlich.			
2017 Blanc de Noir	5,40	10,50	27,60
Kabinett, trocken Weingut Kohlmann-Scheinhof, Karlstadt/Mühlbach, Franken Weißer Wein aus roten Trauben, ausgeglichene Säure.			
2016 Weißer Burgunder	5,60	11,00	29,10
Mühlbacher Fronberg, Kabinett, trocken Weingut Kohlmann-Scheinhof, Karlstadt/Mühlbach, Franken Zart, komplex, frisch, leicht und aromatisch.			
2016 Silvaner	5,60	10,90	28,90
VDP. Ortswein Weingut zur Schwane, Volkach, Franken Feine Mineralität, weiches Mundgefühl. Bocksbeutel			
2016 Lieblingswein	5,20	10,20	26,80
Weißweincuvée aus Scheurebe, Kerner und Silvaner VDP. Gutswein, trocken Weingut zur Schwane, Volkach, Franken Fruchtige Aromen nach Holunderblüten.			

Wein

	0,1l	0,25l	0,75l
2016 Riesling	6,20	12,10	32,00
VDP. Ortswein Weingut zur Schwane, Volkach, Franken Fruchtige Aromen, belebende, unaufdringliche Säure.			Bocksbeutel
2016 Rivaner	4,90	9,60	26,80
Qualitätswein, trocken VDP Weingut Hans Wirsching, Iphofen, Franken Rivaner – das Synonym für den seit über 100 Jahren bekannten Müller-Thurgau Fruchtig, spritziger Sommerwein mit Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten.			
2017 Scheurebe	6,00	11,70	31,00
VDP. Gutswein, trocken Weingut Juliuspital, Würzburg, Franken Dezent tropische Anklänge, fruchtbetont und mit feinem Körper und leichter Restsüße.			
2016 Grauer Burgunder	5,60	11,00	29,10
Hallburger Gutswein, Graf von Schönborn, Volkach, Franken Feine Fruchtaromatik, elegant mit erfrischender Säure.			
2016 Müller-Thurgau	5,40	10,60	28,10
VDP. Ortswein Weingut zur Schwane, Volkach, Franken Saftiges Aroma, nach Kräutern und frischem Heu.			Bocksbeutel
2016 Riesling	6,00	11,70	30,90
Escherndorfer Lump -S-, VDP Steillage Weingut Brennfleck, Sulzfeld/Franken Mineralischer Duft nach Kräutern, kraftvoll und tiefgründig.			Bocksbeutel

Wein

0,75l

2016 Gavi di Gavi

29,30

100% Cortese, DOCG, trocken

Weingut Beni di Batasiolo, Piemont, Italien

Elegant durch seine helle, strohgelbe Farbe, feines Aroma

Und besondere Fruchtigkeit. Idealer Begleiter zu Vorspeisen, Pasta und Fischgerichten.

2015 Brolettino Lugana

35,10

100% Turbiana, DOC, trocken

Weingut Cà dei Frati, Lombardei, Italien

Kräftiges Goldgelb, vollmundig, Duft nach reifen Früchten, schöne mineralische Säure.

12 Monate im Barrique gereift.

2016 Sancerre

35,30

Sauvignon Blanc, AOC, trocken

Cave des Vins de Sancerre, Loire, Frankreich

Aromen von gelben Blüten, Birne und Quitte.

Mineralische Anklänge, am Gaumen saftig, leicht, ätherisch und frisch. Ideal zu Fischgerichten.

2015 Pouilly Fumé

37,60

Sauvignon Blanc, AOC, trocken

Domaine del la Tuilerie, Loire, Frankreich

Blassgelbe Farbe, Aromen von reifen gelben Früchten, runde und frische Akzente.

Ein sehr guter Begleiter zu Käse, Krustentieren und Salaten.

Rotling

0,1l

0,25l

0,75l

2016 Karlstadter Roßtal

3,50

6,80

26,40

Rotling, Qualitätswein, halbtrocken

Weingut Kohlmann-Scheinhof,

Karlstadt/Mühlbach, Franken

Frisch, belebend, leicht und aromatisch mit Himbeer- & Erdbeeraromen.

Wein

Rotwein

	0,1l	0,25l	0,75l
Unser Hauswein:			
2015 Schwarzriesling	3,50	6,80	--
Qualitätswein b. A., trocken Sommeracher Winzerkeller, Franken Kräftiger Rotwein, rote Beerenfrüchte, würziger und langanhaltender Abgang.			
2016 Dornfelder	3,50	6,80	26,60
Qualitätswein b. A., lieblich Weinhaus Flick GmbH, Rheinhessen Tiefdunkel, mild, Aromen von Kirsche, Holunder und Brombeere.			
2016 Regent	5,80	11,30	29,80
Edition St. Valentin Qualitätswein b. A., halbtrocken Sommerach, Franken Aromen dunkler, reifer Beeren, harmonisch und vollmundig.			
2015 Domina	4,70	11,90	31,40
Schloss Castell VDP. Gutswein, trocken Fürstlich Castell'sches Domänenamt e. K. Castell, Franken Feine Tannine, belebende Säure und florale Noten.			
2016 Spätburgunder	5,20	10,20	26,90
Mühlbacher Fronberg Qualitätswein b. A., trocken Weingut Kohlmann-Scheinhof Karlstadt/Mühlbach, Franken Samtig, feurig, vollmundig, elegant, Aromen von Brombeere und Bittermandel. Fränkische Weinprämierung SILBER			

Wein

	0,1l	0,25l	0,75l
2015 Fünf Freunde Allegra	6,30	12,40	32,90
Rotwein Cuvée, trocken Pinot und roter Zweigelt VDP. Weingut zur Schwane, Volkach, Franken Dichte und Komplexität.			
2014 Le Crosare Ripasso	6,50	12,70	33,60
Corvina, Rondinella und Molinara DOC, trocken Weingut Lenotti, Valpolicella, Italien Körperreich, intensiv, schmackhaft und samtig.			
2011 Brunello di Montalcino	8,30	16,40	43,60
DOCG, trocken Tenuta Friggiali, Toskana, Italien Rubin- bis Granatrot, Veilchenduft, kraftvolle Struktur, geschmeidig und rund.			
2014 Château Peyreau	7,30	14,40	38,20
Grand Cru Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken Stephan Graf von Neipperg St. Emilion, Frankreich Facettenreich mit Kirschtönen, nach Mokka und Cassis, 15 Monate auf Barrique gelagert.			
2011 Enira	6,40	12,50	33,00
Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon, trocken Stephan Graf von Neipperg Bessa Valley, Bulgarien Würzig, frisch, samtig, komplexer Körper. Ein absoluter Geheimtipp...			

Wein

Dessertwein

5 cl 0,5 l

2014 Fervor Oloris

5,10 35,30

Rieslaner, Beerenauslese

VDP. Weingut zur Schwane,

Volkach, Franken

Nahezu exklusiv in Franken angebaute Rebsorte,
ausdrucksstark, Aromen von exotischen Früchten.

Südwein

Sherry Pedro Ximenez, sweet

7,50

Bodegas Gutiérrez Colosia

Sanft und süß im Geschmack, nachhaltige Aromen von Rosinen,
hervorragend zu Blauschimmelkäse, süßen Desserts
und großartig mit einer Kugel Vanilleeis!

Niepoort Tawny 10 Years

6,90

Portwein mit dezenter Süße

Samtige Aromen von Mokka, Karamell und Honig.

Idealer Begleiter zu Terrinen, Weich- und Blauschimmelkäse,
cremigen Desserts oder zu unseren 3erlei Lauensteiner Pralinés.

Niepoort Late Bottled Vintage

7,30

2012

Strahlendes Rubinrot und noble Aromatik von Kirschen,
feiner floraler Charakter. Ein Muss zu Schokoladendesserts
aber auch passend zu Käse.

Unser Geheimtipp: Probieren Sie ihn zu einem leckeren Steak!

Niepoort Vintage 2007

11,00

Aromen von schwarzen Früchten in Kontrast
mit leichten grünen Noten und lieblich im Geschmack.

Passt hervorragend zu Weich- und Hartkäse.

Wirkt auch sehr harmonisch mit Schokolade.

Heißgetränke

Tasse Kaffee ⁹	2,90
Kännchen Kaffee ⁹	4,90
Espresso ⁹ / Espresso Macchiato ^{9,8}	3,10
Doppelter Espresso ⁹	4,90
Espresso Coretto, mit Grappa ⁹	5,50
Cappuccino ^{9,8}	3,80
Latte Macchiato ^{9,8}	4,20
Milchkaffee ^{9,8}	4,20

Alle Kaffeespezialitäten bereiten wir Ihnen gerne auch
koffein- und/ oder lactosefrei zu

Heiße Zitrone mit Honig	4,50
Heiße Schokolade ⁸	4,20
Schokoccino ^{9,8} , heiße Schokolade mit Espresso	4,20

Kännchen Westhoff Tee (0,3 l)	4,90
-------------------------------	------

In den Sorten:

Bio Darjeeling „Happy Valley“, Schwarztee

Bio Earl Grey, Bio Friesentee, Bio Grüner Tee, Bio Grüner Tee „Sencha Bloom“,

Bio Früchtetee „Unique Rhubarb“, Bio Passionsfrucht-Apfel, Bio Hibiskus-Rote

Beete, Bio Rooibos „African Vitality“, Bio Ingwer-Zitronengras, Bio Ayurveda,

Bio Minze, Bio Kamille-Verbene, Bio Wiesenkräuter, Bio Chai-Tee,

Zum Kaffee oder Tee ein Stück Kuchen oder Torte?
-Bitte fragen Sie uns nach der heutigen Auswahl-

Stück Kuchen	3,50
Stück Torte	4,10
Portion Sahne	1,20

SPÍRÍTUOSEN

Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	4,50
Hennessy V.S.	2 cl	5,60
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,30
Remy Martin XO	2 cl	9,50

Kräuter

Ramazotti	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	4,50
Fernet Branca / Menta	2 cl	4,60

Aquavit

Malteser Aquavit	2 cl	5,20
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,60
Linie Aquavit	2 cl	4,80

Anisée

Ouzo 12 Sterne	2 cl	4,50
Sambuca Molinari	2 cl	4,60

SPÍRÍTUOSEN

Edelbrände

Feinste Edelbrände aus der Schwanengasse:

Als Gründungsmitglied der „Rosenhut Vereinigung fränkischer Edelbrenner e.V.“ unterliegen die Brände des VDP. Weingut Zur Schwane, Volkach, Franken strengsten Qualitätsrichtlinien. Ausschließlich frische und vollreife Früchte von eigenen Streuobstwiesen werden hier verarbeitet.

Williams-Christ-Birne	2 cl	5,50
Zwetschge	2 cl	5,50
Mirabelle	2 cl	5,50
Waldhimbeergeist	2 cl	6,50
Schlehengeist	2 cl	7,50



Liköre

Amaretto -Mandellikör-	2 cl	4,50
Bottega Fior di Latte -Weiße Schokolade-	2 cl	4,50
Bottega Cioccolato Nero -dunkle Schokolade-	2 cl	4,50
Baileys -Irish Cream-	2 cl	4,50
Grand Marnier -Orangenlikör-	2 cl	4,90
Cointreau -Orangenlikör-	2 cl	4,70

SPÍRÍTUOSEN

Grappa

Grappa Alexander Bianca 2 cl 4,60

Distelleria Bottega

Tocai, Pinot, Verduzzo und Prosecco

Frisch und kräftig im Geschmack, mit Noten von frischem Obst.

Grappa Alexander Moscato 2 cl 5,90

Distelleria Bottega

Aus der Moscatotraube gewonnen

Frische Früchte und Kräuter mit zartem Honiggeschmack.

Grappa Alexander Bolgheri 2 cl 7,00

Distelleria Bottega

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot

Runder, voller Geschmack, leichte Vanillenoten.

Vecchia Grappa da Prosecco 2 cl 7,20

Distelleria Andrea da Ponte

Ein reinsortiger Grappa mit den typischen Aromen des Valdobbiadene. Goldgelb, mit dem Bukett von grasigen und floralen Noten und einem weichen Aroma von Marillen.



SPIRITUOSEN

Whisk(e)y

Canadian Club 6 years	2 cl	4,50
Jack Daniel`s Sour Mash Whiskey	2 cl	5,20
Tullamore Dew Irish Whiskey	2 cl	4,60
Glenfiddich Special Reserve Single Malt Scotch Whisky "Aged 12 years"	2 cl	6,00
Lagavulin Islay Malt "Aged 16 Years"	2 cl	7,00
Four Roses Yellow Label Kentucky Straight Bourbon	2 cl	4,70
Bushmills Single Malt Irish Whisky "Aged 10 Years"	2 cl	5,50
Slyrs Bavarian Whisky Aus bayrischer Gerste und mit reinem Alpenquellwasser gebrannt	2 cl	6,70

Querbeet

Leichte Kartoffelsuppe mit gerösteten Majoranbrotwürfeln -Potato cream soup with croutons, roasted with marjoram	5,50
Bruschetta ^L Tomatenwürfel angemacht mit Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum auf gerösteten Ciabattascheiben -Diced tomatoes with olive oil, onions, garlic and fresh basil on roasted italian bread-	7,50
Staffelsteiner Wurstsalat mit Käse, frischem Bauernbrot und Butter -Cold cuts salad with cheese, bread and butter-	9,50
Geräuchertes Forellenfilet aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle, dazu servieren wir Sahnemeerrettich, Toast und Butter -Smoked local fillet of trout with horseradish, toast and butter-	13,50
Burrata Cremiger Mozzarella, auf Tomaten-Rucolasalat und geröstetem Ciabatta -Mozzarella cheese on tomato rucola salad with roasted italian bread-	12,50
Salate der Saison ^{S, G} mit Frenchdressing -Seasonal salad with frenchdressing-	12,50
...mit gerösteten Putenbruststreifen in Würzmarinade gereift -...with roasted slices of turkey-	16,50
...als kleiner Beilagensalat -...as a side dish-	7,50
Flammkuchen:	
Elsässer Art mit Crème Fraîche, geräuchertem Speck und Zwiebeln -Tarte flambée with crème fraiche, bacon and onions-	11,50
Waldpilz mit Crème Fraîche, Waldpilzen und Käse -Tarte flambée with crème fraiche mushrooms and cheese-	12,50

Querbeet

Fleischpflanzerl ^S

vom Schwein, serviert mit zweierlei Senf und Essigurke, wahlweise mit:

-Fried meatballs of pork, served with two kind of mustard, optionally with:-

-Bauernbrot 6,50
-Bread-

-Kartoffel-Gurkensalat 8,50
-Potato cucumber salad-

Tagliatelle in Pestosahne 11,50

mit gebratenen Champignons und gehobeltem Parmesan

-Pasta in pesto cream sauce with fried mushrooms and grated Parmesan-

1 Paar Coburger Rostbratwürste ^L 12,50

auf saurem Kraut mit frischem Bauernbrot

-Franconian Bratwurst with sauerkraut and fresh bread-

Geschnetzeltes vom Rind 23,50

in Champignonrahmsoße, dazu servieren wir Reibekuchen

-Roasted slices of beef with mushroom gravy and potato pancakes-

Rumpsteak, 200 g, vom Grill ^{G, S} 21,50

mit Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelecken

-200g rump steak with herb butter and wedges-

Rinderfilet, 200 g, vom Grill ^G 27,50

mit Kräuterbutter und Pommes frites

-200g fillet of beef with herb butter and french fries-

35

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.
Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.
Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
-Dear Guest!

You can get informations about ingredients in our foods that may trigger allergies or intolerance from our service staff on request.
They are happy to provide you with written documentation. A mention of allergens occurs when the designated substances or products derived therefrom are included as an ingredient in the final product. Despite careful preparation of our dishes, in addition to the labeled ingredients Traces of other substances that we are using, which are used in the production process in the kitchen.-

Produkte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen laut Zusatzstoffzulassungsverordnung § 9:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 gewachst
-1 colorant, 2 preservative, 3 antioxidant, 4 flavor enhancer, 5 sulfurized, 6 blackened, 7 phosphate, 8 milk protein, 9 caffeine-containing, 10 quinine-containing, 11 sweeteners, 12 waxed-

S=Salzarm, F=Fettarm, G=Glutenfrei, L=Laktosefrei
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.
-Cross contamination can not be excluded-
- For further information on allergenic ingredients, please ask the staff -
10/18