



Speisekarte

1	Leberknödelsuppe hausgemachte Rindssuppe mit Leberknödel4,80
2	Braumeistersuppe deftige Suppe nach einem alten Brauerrezept4,50
3	Jungschweinsbraten aus dem Steinbackofen mit Kloß und Wirsing.....10,50
4	Zwickelbier-Braten in Zwiebelsoße mit Brez'nknödel und Blaukraut.....13,20
5	Hubertusbraten auf Pilzsoße mit Spätzle und Salat.....13,20
6	Sauerbraten Fränkische Art mit Kloß und Blaukraut.....13,80
7	Faschiertes Ganserl Gänsehackbraten aus 100% Gänsebrust, mit Kloß und Wirsing.....12,80
8	Schnitzel mit Pommes und kleinem Salatteller.....12,80
9	Jägerschnitzel mit Pommes und kleinem Salatteller.....14,50
10	Brauerschnitzel mit Speck-Zwiebel-Sauce, Pommes und kleinem Salatteller.....14,20
11	Reh- oder Wildschweinbraten (nach Saison) mit Kloß und Blaukraut.....14,20
12	Wildschlemmertopf Reh, Hirsch und Wildschwein mit Steinpilzen, Spätzli u. Salat.....13,80
13	Lüngerl saure Lunge mit Herz und Brez'nknödel.....10,50
14	Schollenfilet in Knusperpanade, mit Kartoffelsalat.....10,80
15	Gemüseschnitzel (vegetarisch) paniert nach Wiener Art mit Kartoffelsalat.....8,50
16	Salatschüssel Salate der Saison mit Schinken und Käse.....12,50
17	Bratwurst fränkische grobe Bratwurst mit Sauerkraut und Brot.....8,80
18	Currywurst Berliner Art mit Pommes.....8,50
19	Knoblauchwurst Ringel Knoblauchwurst auf Sauerkraut mit Schwarzbrot.....8,50
20	Warmer Leberkäs mit Kartoffelsalat.....8,20
21	1 Paar Wittelsbacher-Bierbeisser grob und deftig mit Meerrettich und Brot.....5,20
22	Wurstsalat mit Butter und Brot.....8,20
23	<p>Rhöner Brettl12,50</p> <p>hier können Sie sich Ihre Brettl-Brotzeit zusammenstellen.</p> <p>Wählen Sie 3 Produkte unserer hausgemachten Wurst- und Käsespezialitäten. (Auswahl können Sie vor Ort treffen)</p> <p>Leberwurst - Preßsack - Blutwurst - Obazda - Kochkäs - Schmalztöpfchen</p> <p>Dazu servieren wir 2 Scheiben Schwarzbrot.</p> <p>Nicht alles aufgegessen, nehmen Sie die Gläser mit nach Hause und genießen Sie nochmals</p>

