

Unser Bier

Unser Stammbier ist ein untergäriges, braunrotfarbendes Vollbier mit einem Stammwürzegehalt von mindestens 11%, leicht malziger Note und süßig im Geschmack. Bestehend aus Pilsenz, dunklen Karamellmalz, Hopfen, Hefe und Wasser wird es nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut.



Neben unserem Stammbier bieten wir saisonal weitere Biere an. Unter anderem Schwarzbier, Maibock, Rauchbier, Pils, Winterbock, Festbier usw.

**M'ALZEREI
GÜNTHER SCHUBERT**

Zum vollen Erhalt von Geschmack und Nährstoffen durchlaufen unsere Biere nach dem eigentlichen Brauwergang keine zusätzlichen Filtrations- oder Pasteurierungsprozesse. Ebenso verzichten wir auf die Verwendung von Zusatz- und Konservierungsstoffen.



Wir setzen auf heimische Produkte und verwenden für die Herstellung all unserer Biere bevorzugt Rohstoffe aus Bayern.

Die Geschenkidee:

Biersiphon 2 Liter
(Füllung Unser Bier) 21,00 €
(Spezialbiere, saisonbedingt.) 24,00 €

Unsere Spirituosen Fl. 0,33 L
Bierschnaps 9,80 €
Bierlikör 9,80 €
Turmhexe Kräuterlikör 9,80 €
Turmfee Winterkräuter 9,80 €

Biergläser 0,3 L
in der Franken-Tüte 5,00 €
Biergläser 0,5 L
in der Franken-Tüte 5,00 €

Geschenkgutscheine nach Wahl



Hopfen & Malz

Unser Bier	Vollbier 0,5 l	3,60
Unser Bier	0,3 l	2,50
Hefe - Weißbier	0,5 l	3,80
Hefe - Weißbier	0,3 l	2,80
Hefe - alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3,80
Bier - alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3,80
Malzbier	Fl. 0,33 l	3,00
Radler	0,5 l	3,60
Radler	0,3 l	2,50

Grapos
SOFT DRINKS

Cola/Orange/Zitrone	0,3 l	3,20
Cola/Orange/Zitrone	0,5 l	4,80
Cola Zero	0,5 l	4,80
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,60
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,60
Eistee - Pfirsich	0,3 l	2,90
Eistee - Pfirsich	0,5 l	4,80
Tafelwasser	0,3 l	2,60
Tafelwasser	0,5 l	3,60
Bitter-Lemon	Fl. 0,2 l	3,20
Mineralwasser	Fl. 0,2 l	3,20
Mineralwasser still	Fl. 0,2 l	3,20

-Bio Orange	0,2 l	3,20
-Bio Kirsch	0,2 l	3,20
-Bio Apfel naturtrüb	0,2 l	3,20
-Johannisbeere	0,2 l	3,20
-Rhabarber	0,2 l	3,20

Alle Säfte auch als Schorle 0,3 l - Aufpreis 1,00
oder als Schorle 0,5 l - Aufpreis 2,40

Zum Aufwärmen

Hafer'l Kaffee	3,40
Hafer'l Milchkaffee	3,50
Cappuccino grande	3,60
Espresso	2,20
Espresso doppelt	4,00
Hafer'l Schokolade	3,80
Pott Tee Früchte- od. Pfefferminz- Schwarzer- od. Kamillen- od. Grüner-Tee	3,30
Hafer'l Glühwein	3,90

Hochprozent

Ramazotti 4 cl	4,50
Asbach 2 cl	2,80
Jägermeister 2 cl	2,80
Underberg 2 cl	2,80
Baileys 2 cl	2,80
Williams 2 cl	3,20
Obstler 2 cl	2,80

Spirituosen eigene Herstellung	
Bierschnaps 2 cl	2,50
Bierlikör 2 cl	2,50
Turmhexe-Kräuterlikör 2 cl	2,50
Turmfee-Winterkräuter 2 cl	2,50

Für Weintrinker

Bacchus 0,25 l	5,50
Silvaner 0,25 l	5,50
Rotling 0,25 l	5,50
Rotwein Qualitätswein aus Italien - trocken oder halbtrocken 0,2 l	5,20
Schorle weiß od. rot 0,3 l	3,60
Schorle weiß od. rot 0,5 l	5,10
Sekt Hausmarke Fl. 0,75 l	16,00
Piccolo Fl. 0,2 l	5,50
Prosecco Fl. 0,2 l	5,50

Den Jahrgang unserer Weine
bitte beim Service erfragen

Brauereigasthof Wittelsbacher Turm



Speis + Trank

1) mit Farbstoff - 2) mit Konservierungsmitte! - 3) mit Geschmacksverstärker - 4) geschwächt - 5) geschwächt - 7) mit Milcheisweiss - 8) koffeinhaltig - 9) cholesterinarm - 10) cholesterinarm - 11) gewaschen - 12) mit Taurin - 13) enthält eine Phenylalaninquelle - 14) mit Süßholzwurzel - 15) Steviolglykosid

Aus dem Suppentopf

Leberknödelsuppe Rindsuppe mit Leberknödel	5,20
Braumeistersuppe deftige Suppe nach einem alten Brauerrezept	4,80

Aus der Wurstküche

Bratwurst fränkische Hausmacher-Bratwurst mit Sauerkraut und Brot	11,80
Gänsebratwurst (eigene Herstellung) aus 100% Gänsebrust mit Kartoffelsalat	13,50
Wildschweinbratwurst mit Kartoffelsalat	12,80
Currywurst mit Pommes	10,80
Bockwurst mit Kartoffelsalat	9,50
Grätzwurst Blutwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln	13,80

Aus der Schnitzelpfanne

Schnitzel mit Pommes	13,80
Jägerschnitzel mit Pilzsauce, Pommes	15,80
Brauerschnitzel mit Speck-Zwiebel-Soße, Pommes	15,20
Beilagensalat	3,50
Aufpreis für Bratkartoffel	2,00

Unsere Schnitzel werden aus Schweinetrüchsen geschnitten. Für den besonderen Geschmack sorgt unser, aus Laugengebäck selbst hergestelltes Paniermehl.

Vegan und gartenfrisch

Gemüse-Curry Curry von Saisongemüsen mit Wildreis	13,80
Züricher Geschnetzeltes Sahnegeschnetzeltes (Soja) mit Pilzen und Schweizer Rösti	15,80
Gemüseschnitzel paniert nach Wiener Art mit Kartoffelsalat	10,50
Bierkutscher-Salat Salate der Saison mit Hähnchenbrust	15,80
Salatschüssel-Tonno Salate der Saison mit Thunfisch und Oliven	15,80

Für unsere kleinen Gäste

Obelix Chicken-Nuggets mit Pommes	7,20
Balu Kloß mit Soß	3,20
Pommes	4,00

Erklärung der Kennzeichnung siehe Rückseite - Unsere Allergen-Dokumentation als Aushang an der Theke

Fränkisch und deftig

Jungschweinsbraten mit Kloß und Wirsing	13,20
Hubertusbraten (Schweinsbraten) auf Pilzsoße mit Spätzle	15,50
Zwickelbierbraten in Zwiebelsoße mit Brezenknödel u. Blaukraut	15,80
Schäufele mit Kloß und Wirsing	16,80
Mälzergulasch Pikantes Gulasch vom Rind und Schwein mit Spätzli	15,20
Sauerbraten Fränkische Art mit Kloß und Blaukraut	16,80
Faschirtes Ganserl Gänsehackbraten (aus 100% Gänsebrust) mit Kloß und Wirsing	15,20
Lüngerl saure Lunge mit Herz und Brezenknödel, nach Münchner Art	13,80
Schollenfilet in Knusperpanade mit Kartoffelsalat und Remoulade	12,80
Beilagensalat	3,50

Portion zu groß?
Für einen Mehrbestellung vom 80 Cent erhalten Sie beim Servicepersonal eine Menübox

Wild aus heimischer Jagd

Wildschlemmertopf Reh, Hirsch; Rotwild u. Wildschwein mit Pilzen, Spätzli	15,80
Reh- oder Wildschweinbraten (nach Saison) mit Kloß und Blaukraut	17,20

Zur Brotzeit

Laugenbrezel	1,80
1 Paar Wittelsbacher-Bierbeisser grob und deftig mit Meerrettich u. Brot	6,20
Leberkäs angebräunter Leberkäs mit Kartoffelsalat	9,80
Wurstsalat mit Butter und Brot	9,80
Fleischkühlli hausgemachte Fleischkühlli mit Kartoffelsalat	12,80
Backsteekäs Limburger mit Musik, Butter und Brot	9,80

außerdem gibt's heute noch:

leider nichts mehr

Brizza

Brizza die Bayrische Pizza aus luftig-salzigem Brezelteig



Brizza Rustica

Schmand, Zwiebeln, Speck, Lauch, Schinkenwürfel, Schnittlauch

Brizza Obazda

Paprika-Schmand, Obazda, Zwiebeln, Camembert, Brezeln, Schlotten

Brizza Weisswurst
Senf-Schmand, Weisswurst, Brezel, Schnittlauch

Rhöner Brettl



**Leberwurst
Preßsack
Blutwurst
Obazda
Kochkäs
Schmalztöpfchen**

Hier können Sie sich Ihre Brettl-Brotzeit zusammenstellen. Wählen Sie 3 Produkte unserer hausgemachten Wurst- und Käsespezialitäten. Dazu servieren wir 2 Scheiben Bauernbrot. 14,80

Nicht alles aufgegessen, nehmen Sie die Gläser mit nach Hause und genießen Sie nochmals

Dessert

Apfelstrudel warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,80
Spaghetti-Eis kleines Spaghetti-Eis	4,80

Lieber Gast,
wenn Sie einmal länger auf Ihr Essen warten müssen, dann bedenken Sie, wir sind beim Schnellrestaurant das nur Fertiggerichte verwendet

Mittwoch ab 17.00: Hähnchentag

Donnerstag: Schlachttag

Freitag: Fischtage

Sonn- u Feiertag: Sonderkarte

Öffnungszeiten:

Montag + Dienstag	Ruhetag	Küche
(außer Feiertage oder nach Vereinbarung)		
Mittwoch - Samstag	11.30 - 21.00	12.00 - 20.30
Sonn- und Feiertag	11.00 - 19.00	11.30 - 18.30