

## Unser Bier

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



Neben unserem Stammbier bieten wir saisonal weitere Biere an: Untere Androm Schwarzbier, Malhook, Rauchbier, Pils, Winterbuck, Festbier usw.

**M'ALZEREI  
GÜNTHER SCHUBERT**

Zum vollen Erhalt von Geschmack und Nährstoffen durchlaufen unsere Biere nach dem eigentlichen Brauwergang keine zusätzlichen Filtrations- oder Pasteurisierungsprozesse. 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** 5,00 €  
in der Franken-Tüte  
**Biergläser 0,5 L** 5,00 €  
in der Franken-Tüte

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- Schwarz- 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

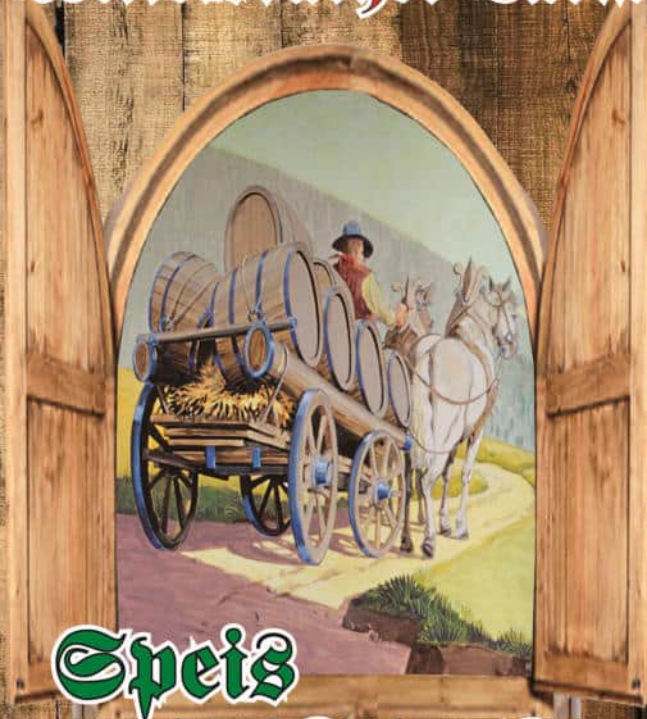
Spirituosen eigene Herstellung	
Bierschnaps 2 cl	2,50
Bierlikör 2 cl	2,50
Turmhexe-Kräuterlikör 2 cl	2,50
Turmfee-Winterkräuter 2 cl	2,50

## Für Weintrinker

Bacchus 0,25 l	5,50
Silvaner 0,25 l	5,50
Rotling 0,25 l	5,50
Rotwein <small>Qualitätswein aus Italien - trocken oder halbtrocken</small> 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 Zuckerstoff - 2) mit Konservierungsstoff - 4) mit Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschärft - 7) mit Märlösung - 8) mit Märlösung - 9) aufenthaltig - 10) cholesterin - 11) gewachst - 12) mit Taurin - 13) enthält eine Phenylalaninquelle - 14) mit Süßholzwurzel - 15) Steuergesetz

## Aus dem Suppentopf

<b>Leberknödelsuppe</b> Rindssuppe mit Leberknödel	5,50
<b>Braumeistersuppe</b> deftige Suppe nach einem alten Brauerrezept	5,20

## Aus der Wurstküche

<b>Bratwurst</b> fränkische Hausmacher-Bratwurst mit Sauerkraut und Brot	12,80
<b>Rehbratwurst</b> mit Kartoffelsalat	13,80
<b>Wildschweinbratwurst</b> mit Kartoffelsalat	13,80
<b>Currywurst</b> mit Pommes	11,80
<b>Bockwurst</b> mit Kartoffelsalat	9,80
<b>Grätzwurst</b> Blutwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln	14,80

## Aus der Schnitzelpfanne

<b>Schnitzel</b> mit Pommes	14,80
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pilzsauce, Pommes	16,80
<b>Brauerschnitzel</b> mit Speck-Zwiebel-Soße, Pommes	16,20
Beilagensalat	4,20
Aufpreis für Bratkartoffel	2,00

Unsere Schnitzel werden aus Schweinerücken geschitten. Bei dem besonderen Geschmack sorgt unser aus Langenselketal selbst hergestelltes Paniermehl.

## Vegan und gartenfrisch

<b>Gemüse-Curry</b> Curry von Saisongemüsen mit Wildreis	14,50
<b>Züricher Geschnetzeltes</b> Sahnegeschnetzeltes (Soja) mit Pilzen und Schweizer Rösti	16,80
<b>Gemüseschnitzel</b> paniert nach Wiener Art mit Kartoffelsalat	11,50
<b>Bierkutscher-Salat</b> Salate der Saison mit Hähnchenbrust	16,50
<b>Salatschüssel-Tonno</b> Salate der Saison mit Thunfisch und Oliven	16,50

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Obelix</b> Chicken-Nuggets mit Pommes	7,50
<b>Balu</b> Kloß mit Soß	3,50
<b>Pommes</b>	4,00

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

## Fränkisch und deftig

<b>Jungschweinsbraten</b> mit Kloß und Wirsing	15,20
<b>Hubertusbraten</b> (Schweinsbraten) auf Pilzsoße mit Spätzle	16,50
<b>Zwickelbierbraten</b> in Zwiebelsoße mit Brezenknödel u. Blaukraut	16,80
<b>Schäufele</b> mit Kloß und Wirsing	17,50
<b>Mälzergulasch</b> Pikantes Gulasch vom Rind und Schwein mit Spätzli	15,50
<b>Sauerbraten</b> Fränkische Art mit Kloß und Blaukraut	17,80
<b>Lüngerl</b> saure Lunge mit Herz und Brezenknödel, nach Münchner Art	14,50
<b>Schollenfilet</b> in Knusperpanade mit Kartoffelsalat und Remoulade	13,20
Beilagensalat	4,20

Portion zu groß? Für einen Mehrfachbeleg von 1,00 Euro erhalten Sie beim Servicepersonal eine Mini-Box

## Wild aus heimischer Jagd

<b>Wildschlemmertopf</b> Reh, Hirsch; Rotwild u. Wildschwein mit Pilzen, Spätzli	16,80
<b>Wildbraten</b> Reh, Hirsch oder Wildschwein (nach Saison) mit Kloß und Blaukraut	18,50

## Zur Bretzelt

<b>Laugenbrezel</b>	1,80
<b>1 Paar Wittelsbacher-Bierbeisser</b> grob und deftig mit Meerrettich u. Brot	6,20
<b>Leberkäs</b> angebräunter Leberkäs mit Kartoffelsalat	10,80
<b>Wurstsalat</b> mit Butter und Brot	10,80
<b>Fleischküchli</b> hausgemachte Fleischküchli mit Kartoffelsalat	13,50
<b>Backsteekäs</b> Limburger mit Musik, Butter und Brot	10,80

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..... 15,80

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

## Dessert

<b>Apfelstrudel</b> warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,50
<b>Spaghetti-Eis</b> kleines Spaghetti-Eis	4,80

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

**Donnerstag: Schlachttag**

**Freitag: Fischtage**

**Öffnungszeiten:**

Montag + Dienstag	Ruhetag	Küche
(außer Feiertage oder Feiertage)	(außer Feiertage)	
Mittwoch - Samstag	11:30 - 21:00	12:00 - 20:30
Sonn- und Feiertag	11:00 - 19:00	11:30 - 18:00

**Sonn- u Feiertag: Sonderkarte**