

Speisekarte

1	Leberknödelsuppe hausgemachte Rindssuppe mit Leberknödel6,20
2	Braumeistersuppe deftige Suppe nach einem alten Brauerrezept5,50
3	Jungschweinsbraten aus dem Steinbackofen mit Kloß und Wirsing..... 15,60
4	Zwickelbier-Braten in Zwiebelsoße mit Brez'nknödel und Blaukraut..... 17,80
5	Hubertusbraten auf Pilzsoße mit Spätzle 17,80
6	Sauerbraten Fränkische Art mit Kloß und Blaukraut..... 18,80
7	Mälzergulasch pikantes Gulasch vom Rind und Schwein mit Spätzli..... 16,80
8	Schnitzel mit Pommes..... 16,80
9	Jägerschnitzel mit Pommes..... 18,80
10	Brauerschnitzel mit Speck-Zwiebel-Sauce, Pommes..... 18,20
11	Wildbraten Reh od. Hirsch od. Wildschwein (nach Saison) mit Kloß und Blaukraut..... 19,80
12	Wildschlemmertopf Reh, Hirsch, Wildschwein mit Pilzen und Spätzli..... 17,80
13	Lüngerl saure Lunge mit Herz und Brez'nknödel..... 15,50
14	Schollenfilet in Knusperpanade, mit Kartoffelsalat..... 13,20
15	Gemüseschnitzel (vegetarisch) paniert nach Wiener Art mit Kartoffelsalat..... 14,80
16	Züricher Geschnetzeltes  Sahnegeschnetzeltes (Soja) mit Pilzen u. Rösti..... 18,50
17	Bratwurst fränkische grobe Bratwurst mit Sauerkraut und Brot..... 13,50
18	Currywurst Berliner Art mit Pommes..... 12,80
19	Bockwurst mit Kartoffelsalat..... 10,80
20	Warmer Leberkäs mit Kartoffelsalat..... 11,80
21	1 Paar Wittelsbacher-Bierbeisser grob und deftig mit Meerrettich und Brot.....6,50
22	Wurstsalat mit Butter und Brot..... 11,80
23	<p>Rhöner Brettl 16,80</p> <p>hier können Sie sich Ihre Brettl-Brotzeit zusammenstellen. Wählen Sie 3 Produkte unserer hausgemachten Wurst- und Käsespezialitäten. (Auswahl können Sie vor Ort treffen)</p> <p>Leberwurst - Preßsack - Blutwurst - Obazda - Kochkäs - Schmalztöpfchen Dazu servieren wir 2 Scheiben Schwarzbrot.</p> <p>Nicht alles aufgegessen, nehmen Sie die Gläser mit nach Hause und genießen Sie nochmals</p>

