Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
Leberknödel - *7,90*

Kürbiscremesuppe *vegan*
Kürbiskernöl – *7,90*

Frä-talienische Vorspeise
Anti-Pasti von Kürbis & Egerlingen | kaltes Roastbeef sous vide gegart | Forellencreme – *13,90*

Knackige Salat-Bowl
Selbst angemachte Rohkostsalate (Karotte, Weißkraut & Gurke) & verschiedene knackige Blattsalate - serviert mit hausgemachtem Senf-Joghurt-Dressing – *6,50*

Regional auf den Teller

Auf den Teller kommen bei uns fränkische Klassiker und moderne Hausmannskost, gerne mit einem Schuss Bier aus unserer eigenen Brauerei verfeinert.

Dazu servieren wir erfrischende Fassbiere, deutsche Weine und regionale Brände. Unsere Produkte beziehen wir vorwiegend von lokalen Lieferanten - vom Honig unseres Hausmeisters über Backwaren und Fleisch aus dem Dorf bis hin zu Gemüse aus Bamberg.

Fränkischer Genuss-Deal

- **Hauptgang zur Wahl**
  Wähle dein Lieblingsgericht aus der Speisekarte (Rinderfilet gegen Aufpreis +6€)
- **zwei Getränke inklusive**
  AFG, Bier, Wein, Heißgetränke – keine Spirituosen, Aperitif, Sprizz & Flaschenweine
- **ein süßes Mini, eine Suppe oder einen Verdauer**
  Wähle dein süßes Mini-Dessert oder deine Suppe oder einen Schnaps aus der Obstlerkarte

*nur 39,50 € pro Person**
**Muss mit der ersten Essensbestellung bestellt werden. Eine spätere Bestellung ist nicht möglich.*

Saisonale Highlights

Zanderfilet Kürbis
Gebratenes Zanderfilet | Kürbiswürfel in Kürbissoße | Salzkartoffeln – *25,60*

Karpfenfilet gebacken
Filet vom Karpfen in Bierbrotbröseln gebacken | hausgemachter Kartoffelsalat – *26,90*

Fitnessteller Kürbis
Großer Salatteller mit Salaten der Saison | Antipasti von Kürbis & Egerlingen | gegrillte Hähnchenbrust in Streifen | Kürbiskernöl & -kerne – *25,40*

Umbestellungen nehmen unsere Bedienungen gerne entgegen – hierfür berechnen wir 1,- € pro Umbestellung 1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Farbstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Süßungsmittel Saccharin; 8 = mit Phosphat; 12 = mit Geschmacksverstärker Den Aushang der Allergen- & Zusatzstoffliste erhalten Sie bei unserer Bedienung. Gerne beraten wir Sie, wenn Sie Allergiker sind. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Beste Wirtshausküche

Braumeisterschnitzel
mit Zwiebeln gefülltes Schweineschnitzel | in Bierbrotbröseln paniert | Lagerbiersoße | Eierspätzle – *24,70*

Original Wiener-Schnitzel
Paniertes Schnitzel aus der Kalbsoberschale | hausgemachter Kartoffelsalat mit Radieschen- & Sonnenblumkerntopping | Zitronenschnitz | Preiselbeeren – *29,40*

Pulled Schäuferla
Pulled-Pork fränkisch interpretiert | Lagerbiersoße | Rahmsauerkraut | unsere ultimativen Kloßpommes - *25,70*

Knödel-Duo
Spinatknödel | Käseknödel | sautierter Spinat | Grana Padano-Hobel | Butterbrösel – *26,40*

Brauherrenspieß
Medaillons vom Schweinefilet am Spieß gebraten | Champignons in Bierrahmsoße | gebratene Zwiebeln | Eierspätzle – *24,60*

Kalbsleber vom Grill
Zwiebel-Apfel-Konfit | Kartoffelschnee – *26,50*

Fränkische Fisch & Chips
In Panko gebackenes Seelachsfilet | Kloßpommes | hausgemachte Remoulade | Gurkensalat – *25,20*

Biergusto-Brotzeit kaltes Gericht
Mailänder Salami | geräucherter Bauernschinken | Pfefferbeißer | Malzbierbutter | Antipasti von Paprika & Egerlingen | Stöffla-Brot – *25,90*

An Weihnachten denken!

1. Feiertag: Weihnachtsmenü von 11:30 – 15:00 Uhr. Gemütliches 3-Gang-Menü mit verschiedenen Gerichten zur Auswahl.

2. Feiertag: Weihnachtsbrunch von 10:00 – 15:00 Uhr. Genussvolle Stunden zwischen Frühstück und Mittag.

Ofenfrisches Schäuferla
Lagerbiersoße| Kartoffelkloß | Sauerkraut– *25,90*

Bier-Fränk-Burger
Krosses, rustikales Burgerbrötchen | 200g Beef-Patty | hausgemachte Rauchbier-BBQ-Soße | knuspriger Bacon | in Malz gebackene Röstzwiebeln | eine Scheibe würziger Emmentaler | Gewürzgurke | Tomate, knackiger Salat | Mayonnaise| Pommes Frites – *28,90*

Fränkische Rindsroulade
Geschmorte Rinderroulade | Speck-Senf-Rahm-Soße | Kartoffelkloß | Blaukraut – *23,90*

Veganes Sellerieschnitzel
Sellerie | paniert in Bierbrotbrösel | Kartoffelsalat – *23,40*

Malzbier-Rumpsteak
Gebratenes Rumpsteak (200g) | Malzbierbutter | Bohnen im Speckmantel | Bratkartoffeln – *29,90*

Auf Wunsch servieren wir dieses Gericht auch mit gebratenem ***Rinderfilet (200g)*** *– 34,90*

Umbestellungen nehmen unsere Bedienungen gerne entgegen – hierfür berechnen wir 1,- € pro Umbestellung 1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Farbstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Süßungsmittel Saccharin; 8 = mit Phosphat; 12 = mit Geschmacksverstärker Den Aushang der Allergen- & Zusatzstoffliste erhalten Sie bei unserer Bedienung. Gerne beraten wir Sie, wenn Sie Allergiker sind. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.