

Faßbiere

Krugbräu dunkel	0,5 l	€ 2,70
Kitzmann Kellerbier	0,5 l	€ 2,50
Kitzmann Hefeweizen	0,5 l	€ 2,70
Kitzmann Edel-Pils	0,4 l	€ 2,50
GUINNESS	0,4 l	€ 3,30

Faß-Mix

Radler	0,5 l	€ 2,70
Ruß'	0,5 l	€ 2,70
Cola-Weizen	0,5 l	€ 2,70
Guinness Black (& Johannisbeersaft)	0,4 l	€ 3,80
Burgtrunk (Guinness & Met)	0,4 l	€ 3,80

Weißbiere aus der Flasche

Kitzmann Urbräu	0,5 l	€ 2,50
Schneider-Weiße, dunkel	0,5 l	€ 2,70
Gutmann Leichtes Hefeweizen	0,5 l	€ 2,70
Gutmann Dunkles Hefeweizen	0,5 l	€ 2,70
Gutmann Hefeweizen hell	0,5 l	€ 2,70
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	€ 2,70

sonstige Flaschenbiere

Becks, Alkoholfrei	0,33 l	€ 2,50
Becks lemon oder gold	0,33 l	€ 2,50
Desperados	0,33 l	€ 3,00

Alkoholfreie Getränke

	0,3	0,5 l
Mineralwasser	€ 1,80	€ 2,50
Apfelschorle	€ 2,20	€ 2,80
Zitronenlimonade	€ 2,20	€ 2,80
Cola-Mix ^{1, 3, 8}	€ 2,20	€ 2,80
Coca-Cola ^{1, 3}	€ 2,20	€ 2,80
Coca-Cola light ^{1, 2, 3, 5, 6, 7}	€ 2,20	€ 2,80
Karamalz	€ 2,20	

Fruchtsäfte

	0,3 l	0,5 l
Apfelsaftschorle	€ 2,20	€ 2,80
Apfelsaft	€ 2,50	€ 3,50
Orangensaftschorle	€ 2,50	€ 3,00
Orangensaft	€ 2,80	€ 3,80
Johannisbeersaftschorle	€ 2,50	€ 3,00
Johannisbeersaft	€ 2,80	€ 3,80
Kirschsaftschorle	€ 2,50	€ 3,00
Kirschsaft	€ 2,80	€ 3,80
Maracujasaftschorle	€ 2,50	€ 3,00
Maracuja	€ 2,80	€ 3,80

Heißes im Häferla (außer #)

Kaffee	€ 2,50
Milchkaffee	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,80
Latte macchiato [#]	€ 2,80
Tee (bitte nach Sorten fragen)	€ 2,20
Espresso [#]	€ 2,00

Franken-Weine

Weißwein

Winzerschoppen	0,25 l	€ 3,00
Frankenwein Silvaner, tr.	0,25 l	€ 3,60
Weißweinschorle	0,25 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 4,50
Frankenwein Bacchus halbtrocken	0,25 l	€ 3,60

Rotwein

Rotling, htr.	0,25 l	€ 3,60
Trollinger, htr.	0,25 l	€ 3,60
Domina-Franken, tr.	0,25 l	€ 3,90
Rotweinschorle	0,25 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 4,80
Glas Sekt	0,10 l	€ 2,80
Flasche Sekt "Hausmarke"		€ 15,00

Beerenwein & Met

0,25 l € 3,00

Schnaps

heimische Obst-Destilate € 2,00
verschiedene Sorten

Ramazotti, Jägermeister, Baileys, Streitberger, Wodka,
Ouzo, Bacardi, Campari, Amaretto, Tequila € 2,00

G'spritze (so nach G'fühl...) € 2,80
Jacky Cola € 3,50

*Sonstige Verdauungshilfen und Genußmittel bitte anfragen,
sonst wird's hier zu eng!*

A gouder Salad

Fitnesssteller € 8,80
(saisonale Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Ei,
frisch gebratene Hähnchenbrust und Champignons)

Schborcher Bauernsalat € 6,90
(saisonale Blattsalate, Tomaten, Gurken, Schinkenspeck, Käse, Ei,
Hausdressing oder Joghurdressing & Toast)

Winzer-Salat € 6,90
(sais. Blattsalate, Tomaten, Gurken, Camembert, Zwiebeln,
ger. Putenbrust, Preisselbeerdressing & Toast)

Hochseefischer Salat € 8,50
(saisonale Blattsalate, Tomaten, Gurken Thunfisch,
Zwiebeln, Shrimps, Hausdressing oder Joghurdressing & Toast)

Schälchen Salat als Beilage € 2,00

... und zum Naschen

Blaubeerpfannkuchen mit Vanilles-Eis € 3,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 3,50

Portion Sahne € 0,80

Und sonst?

Je nach (Jahres)Zeit, Lust und Laune verschiedene
Tagesgerichte - von Pasta über Wild aus eigener Jagd -
und eines Tages gerne auch Ihr persönliches Leibgericht!

Ich wünsch' Ihnen eine gute Zeit,

Ulli Schuster

Küche bis 22.00 Uhr, Fr & Sa bis 23.00 Uhr

Franken-Pizza aus dem Steinbackofen

Zusammenspiel der Kulturen

Entgegen der landläufigen Meinung ist die Pizza keine italienische Erfindung. Bereits die Etrusker nutzten gebackene Teigfladen als essbare Teller. Die Griechen erweiterten später die Funktion, indem sie den Fladen schon vor dem Backen mit Lebensmitteln belegten, und so wurde die Beilage mehr und mehr zum Hauptgericht.

Nachdem die Griechen ein paar hundert Jahre später den südlichen Teil Italiens kolonialisierten, übernahmen die Römer diese mittlerweile zur Köstlichkeit gereifte Art zu speisen, die sie dann während ihrer Siegeszüge über ganz Europa verbreiteten. Je nach Region und verfügbaren Zutaten entstanden so hunderte Speisevariationen.

Der Küchenmeister unserer Burgherren hinterließ uns in alten, wohlge-hüteten Schriften folgende Kostgeheimnisse unserer Vorfahren, die wir für Euch nach alter Sitte zubereiten ...

Nehmet einen Weizenmehl-Fladen und belegt diesen mit

Tomatensauce, Käse, Camembert & Preiselbeeren

Hohenzollern-Pizza € 7,50

Tomatensauce, Käse, gekochtem Schinken & Lauch

Markgrafen-Pizza € 6,90

Tomatensauce, Käse, Hirschsalami, frischen Pilzen & Zwiebelringen

Wildhüter-Pizza € 7,50

Tomatensauce, Käse, Speck & Ei

Landsknecht-Pizza € 6,90

Tomatensauce, Käse, Schafskäse & Oliven

Hirten-Pizza € 6,90

... Zeit nehmen, Zeit haben, Zeit geben ...

Bitte geben Sie uns etwas Zeit, um Ihr Essen frisch und sorgfältig zubereiten zu können.

Küche bis 22.00 Uhr, Fr & Sa bis 23.00 Uhr

Versperseite

hausgemachte Fleischsülze (mager) mit Musik	€ 4,80
Stadtwurst mit Musik	€ 4,50
belegtes Brot	€ 2,70
- gekochter oder roher Schinken	
- Salami, Gouda, Camembert	
Vesperbrettla	€ 7,50
Was ma hald grod feins vom Metzger da hom	
Hawaii Toast	€ 4,20
Schinken-Käse Toast	€ 3,60
Lachs Toast	€ 5,20
Shrimps Toast	€ 6,50
mit Käse überbacken	

Aktionstage

Mittwoch:

Flammkuchen-Tag 5,00 €
jeder Flammkuchen

Donnerstag:

Pizza-Tag – jede Pizza zum halben Preis

Freitag:

Schaschlik-Tag
- mit Baguette € 4,00
- mit Pommes € 5,80

Samstag:

Pizza-Tag – nimm zwei, zahl eine

Sonntag:

Schäufele und verschiedene andere Braten ab € 5,00
sowie Kaffee, hausgebackenen Kuchen und Torten