



Wir heißen Sie herzlich Willkommen

Alles begann anno 1850...

... nachdem der heutige Landgasthof Krone von Familie Volleth erbaut und 1902 von Familie Frühlaler erweitert wurde. Im Jahr 1950 ging der Betrieb auf die Nachfolger-Generationen Familie Schäfer über, die den Landgasthof ständig modernisierten und vergrößerten. Schon seit jeher waren die Eigentümer Land- und Gastwirte, aus diesem Grund ist für uns Regionalität (auch heute noch) so wichtig. Aufgrund eines Brandes im Jahr 2003, musste das Anwesen des Landgasthof Krone 2004 komplett neu errichtet werden. Die Räumlichkeiten erstrahlen in warmen, angenehmen Farben und laden herzlich zu Feiern und Veranstaltungen jeder Art als auch zum traditionellen Sonntagsausflug mit feiner Fränkischer Küche ein. In unserem Biergarten spendet die 120-jährige Linde im Sommer genügend Schatten und lädt zum gemütlichen Verweilen ein. Unseren Gästen stehen im Hof rund 40 Parkplätze zur Verfügung. Außerdem ist unser Landgasthof komplett barrierefrei ausgestattet und verfügt über einen Aufzug, mit dem man unkompliziert zu allen Räumlichkeiten und Zimmern gelangt.





Betriebsübergabe 2015 an den Juniorchef

Im Jahr 2015 übergaben die Seniorchefs Anita und Erwin Schäfer den Betrieb des Landgasthofs an den Juniorchef Horst Schäfer. Horst Schäfer ist ausgebildeter Koch und Metzgermeister. Er hat in verschiedenen namhaften Häusern sein Wissen erweitert und Ideen gesammelt, bis er schließlich zuletzt bereits vor der Betriebsübergabe die Küche im Landgasthof leitete. Um ehemalige Kollegen zu treffen und seine Kenntnisse zu erweitern arbeitet er auch immer wieder als Koch auf dem Weltwirtschaftsforum in Davos.

Qualität schmeckt man

Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit steht bei uns an erster Stelle.



Eigener Anbau:
Unsere Kartoffeln bauen wir selbst an.



Hauseigene Metzgerei:
Fisch und Fleisch wird in der hauseigenen Metzgerei frisch verarbeitet.



Regionale Lieferanten:
Langjährige Zusammenarbeit und Partnerschaft mit regionalen Erzeugern ist uns wichtig.





Unsere Auszeichnungen

„Ausgezeichnete Bayerische Küche“



In 2017 wurden wir erstmals mit 3 Rauten als „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform“ klassifiziert. Damit haben wir die höchste Stufe der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ erhalten. Bereits seit Jahren nimmt der Landgasthof Krone im Wettbewerb

„Ausgezeichnete Bayerische Küche“ teil:

- 2007 - Silber für „Ausgezeichnete Bayerische Küche“
- 2010 - Gold für „Ausgezeichnete Bayerische Küche“
- 2014 - 2 Rauten für „Ausgezeichnete Bayerische Küche“
- 2017 - 3 Rauten für „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Bestform“
- 2020 - 3 Rauten „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Franken“
- 2023 - 3 Rauten „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Franken“

Mitgliedschaften & Verbände



Karpfenland Aischgrund e.V.

Wir sind Mitglied im Verband und servieren Ihnen im Landgasthof Krone „Aischgründer Karpfen“.

Seit November 2012 ist der Aischgründer Karpfen eine nach EU-Recht geschützte geographische Angabe. Durch den Schutz können Sie als Verbraucher sicher sein, dass der Karpfen, den Sie verzehren, wirklich aus dem Aischgrund stammt.



„Fränkisch gut genießen“

Der Landgasthof Krone ist Teil der Initiative „Fränkisch gut genießen“.

Als „Gute Wirte“ stehen die Mitglieder für ehrliche Küche, bodenständige Gastfreundschaft, Tradition und Brauchtum, Leidenschaft fürs Kochen, Respekt vor Lebensmitteln, Qualität auf dem Teller, fränkische Lebensart und fröhliche Menschen.



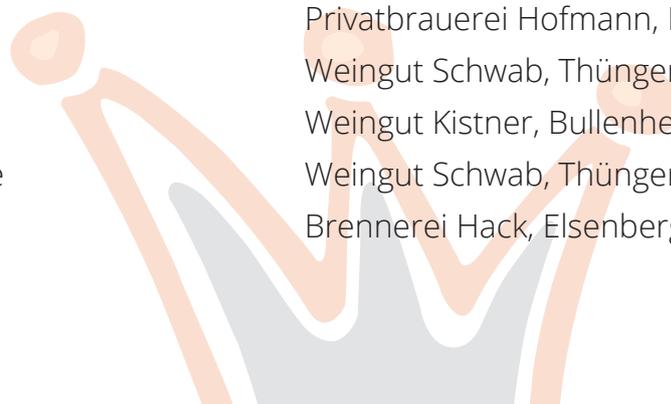
Als Gründungsmitglied der regionalen Initiative fränkischer Gastwirte „Gute Wirte“ sehen wir uns in der Verantwortung, unserer regionalen Küche die Beachtung zu erhalten, die sie verdient. Um den Gedanken der Nachhaltigkeit zu verfolgen, versuchen wir die Lieferwege kurz zu halten und beziehen unsere Waren so weit wie möglich aus der Region.

Wir legen größten Wert auf regionale und saisonale Zutaten und zaubern damit traditionell inspirierte Köstlichkeiten. Unsere monatlich wechselnde Spezialitätenkarte passen wir daher stetig an die Jahreszeit und die saisonalen Zutaten an.

Ofenfrischer Sonntagsbraten, lebend-frische Karpfen von September bis April, Wild vom heimischen Jäger, erntefrischer Hüttendorfer Morgentau-Spargel von Ende April bis Juni uvm. Viele Wurstwaren wie z.B. Bratwürste und Schinken stammen aus eigener Produktion. Zur Herstellung z.B. unserer Klöße und des Kartoffelsalats greifen wir auf Kartoffeln aus eigenem Anbau zurück.

Unsere Kooperations-Partner

Fleisch	Rind und Kalb ausgesuchte Wildspezialitäten aus heimischen Forst Schweinefleisch	Bauer Roman Volleth, Hüttendorf ortsansässige Jäger Schlachthof Erlangen GmbH, Erlangen
Fisch	Aischgründer Karpfen	Thomas Süß, Weisendorf/Buch
Eier	Frische Eier	Andrea und Klaus Volleth, Hüttendorf
Gemüse	Kartoffel verschiedene Gemüse Morgentau-Spargel	eigener Anbau Familie Schäfer, Hüttendorf Familie Meinert, Kraftshof Familie Schindler, Ronhof Familie Ebersberger, Hüttendorf
Getränke	Bier Wein Edelbrände Schnäpse	Privatbrauerei Hofmann, Phares Weingut Schwab, Thüngersheim Weingut Kistner, Bullenheim Weingut Schwab, Thüngersheim Brennerei Hack, Elsenberg





Feiern & Tagen

Ob zur privaten Nutzung für Geburtstag, Jubiläum und Hochzeit oder für Firmenfeiern und Tagungen, wir stellen uns gerne auf Ihre persönlichen Wünsche und Bedürfnisse ein und reservieren für Sie einen Platz in unseren Räumlichkeiten:

- **Festsaal** von 20 bis 140 Personen (kann in verschiedene Raumgrößen abgeteilt werden, im 1. Stock mit Aufzug und barrierefreiem Eingang erreichbar).
- **Gastzimmer** bis 65 Personen
- **Nebenzimmer** bis 40 Personen (kann in zwei Raumgrößen abgeteilt werden).

In unserer Menümappe finden Sie verschiedene Vorschläge, wie Sie Ihr festliches Menü gestalten können. Die einzelnen Menüs können auch gerne nach Ihren Wünschen in Form von Plattenservice, Tellerservice oder als Buffet variiert und serviert werden. Sprechen Sie mit uns über Ihr persönliches Menü mit speziellen und saisonalen Produkten. Für Allergiker und Veganer finden wir eine passende Lösung.

Unsere Öffnungszeiten

Warme Küche servieren wir von

Donnerstag, Freitag und Samstag 11:00 bis 14:00 und 17:00 bis 20:30 Uhr

Sonntag 11:00 bis 14:30 und 16:45 bis 20:00 Uhr

Unser **Restaurant** hat geöffnet

Donnerstag, Freitag und Samstag 11:00 bis 14:45 und 16:30 bis 22:00 Uhr

Sonntag 11:00 bis 15:30 und 16:30 bis 21:00 Uhr

Ruhetage sind **Montag, Dienstag und Mittwoch**.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Landgasthof Krone

Familie Schäfer

Talblick 5, 91056 Erlangen-Hüttendorf

Telefon: 0911/76 31 52 • Telefax: 0911/76 31 72

E-Mail: info@landgasthofkrone.de • www.landgasthofkrone.de

Ihr Horst Schäfer mit Familie und Mitarbeitern



Als Spezialität des Hauses empfehlen wir

Aischgründer Bauern-Karpfen
von September bis April servieren wir Ihnen Aischgründer Karpfen von
ausgewählten Zuchtbetrieben der Region

Karpfen im bestem Fett und Butterschmalz^(Wz,M), „gebacken“ je 100 g 4,90 €
dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat

Pfefferkarpfen im bestem Fett und Butterschmalz^(Wz,M), „gebacken“ je 100 g 4,90 €
dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat

Karpfen „blau“ aus dem Wurzelsud^(Sel,Su) je 100 g 4,90 €
dazu geschmolzene Butter^(M), Sahnemeerrettich^(M,Sel,3,5,8),
Salzkartoffeln und Salatteller^(M)

Karpfenfilet im bestem Fett und Butterschmalz^(Wz,M) „gebacken“
(nicht 100%ig grätenfrei) dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat
Portion je 100 g 8,20 €
reduzierte Portion je 100 g 8,20 €

Pfeffer-Karpfenfilet im bestem Fett und Butterschmalz^(Wz,M) „gebacken“
(nicht 100%ig grätenfrei) dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat
Portion je 100 g 8,20 €
reduzierte Portion je 100 g 8,20 €

Karpfenfilet „blau“ aus dem Wurzelsud^(Sel,Su)
(nicht 100%ig grätenfrei) dazu geschmolzene Butter^(M), Sahnemeerrettich^(M,Sel,3,5,8),
Salzkartoffeln und Salatteller^(M)
Portion je 100 g 8,20 €
reduzierte Portion je 100 g 8,20 €





Süßwasser-Fische

Forelle

- Regenbogenforelle^(Wz) nach „Müllerin Art“ gebraten 100 g 6,80 €
dazu geklärte Butter^(M), Sahnemeerrettich^(M, Sel, 3, 5, 8), Salzkartoffeln und Salatteller^(M)
- Regenbogenforelle ^(Wz) „blau“ aus dem Wurzelsud^(Sel, Su) 100 g 6,80 €
(nicht 100 %ig grätenfrei) dazu geklärte Butter^(M), Sahnemeerrettich^(M, Sel, 3, 5, 8),
Petersilien-Kartoffeln und Salatteller

Zanderfilet

- Zanderfilet^(A, 1) auf der Haut gebraten, in Weißweinsauce^(M, Wz, Sel, Su) 22,00 €
(nicht 100 %ig grätenfrei) dazu Bandnudeln^(Wz) oder Petersilien-Kartoffeln^(M)
und Tagesgemüse^(M) oder Salatteller^(M)
reduzierte Portion 19,90 €
- Zanderfilet aus dem Wurzelsud^(Sel, Su) 22,00 €
(nicht 100 %ig grätenfrei) dazu geklärte Butter^(M), Sahnemeerrettich^(M, Sel, 3, 5, 8),
Petersilien-Kartoffeln und Salatteller
reduzierte Portion 19,90 €

dieses Gericht ist laktosefrei und glutenfrei

- Zanderfilet im Weißwein-Zwiebel-Zitronen-Fond^(Su) pochiert 22,00 €
(nicht 100 %ig grätenfrei) dazu Salzkartoffeln und Blattsalat
reduzierte Portion 19,90 €

Sehr geehrte Gäste, alle unsere Soßen werden mit Weizenmehl gebunden





„Traditionelle Schlachtschüssel“

Jeden ersten Freitag im Monat servieren wir Ihnen fränkische Schlachtschüssel von frisch geschlachteten Schweinen.

Salzknöchle ^(2,3,4) von der Schweine-Vorderhaxe mit Sauerkraut ^(Sel,Su) und Misch-Brot ^(Wz,Ro,Ge)	13,50 €
Hüttendorfer Schlachtplatte Hausmacher Blut ^(Sel,2,4) und Leberwurst ^(Sen,4) , Kesselfleisch vom Schweinebauch mit Sauerkraut ^(Sel,Su) und Misch-Brot ^(Wz,Ro,Ge)	14,60 €
Portion Kesselfleisch vom Schweinebauch mit Sauerkraut ^(Sel,Su) und Misch-Brot ^(Wz,Ro,Ge)	13,50 €
Hausmacher Blut- ^(Sel,2,4) und Leberwurst ^(Sen,4) mit Sauerkraut ^(Sel,Su) und Misch-Brot ^(Wz,Ro,Ge)	13,50 €
1 gebratene fränkische Bratwurst ^(3,4) extra	3,30 €
Portion Röst- oder Salzkartoffeln ^(M) extra	3,90 €
Schweine-Leber ^(Wz, Sel) nach „Berliner Art“ gebraten mit Apfelscheiben, knusprige Backzwiebeln ^(M,Wz) , Röstkartoffeln und Salatteller ^(M)	14,50 €
Portion Schälrippchen mit Bratensoße ^(Wz,Sel) Sauerkraut ^(Sel,Su) und Salzkartoffeln ^(M)	16,90 €
Portion Schälrippchen mit Bratensoße ^(Wz,Sel) Kartoffelsalat und Salatteller ^(M)	16,90 €
Bratwurstgehäck ^(3,4) -Brot ^(Wz,Ro,Ge) mit feinen Zwiebelwürfeln	7,50 €





Edle Empfehlungen vom Grill

Grillplatte „Landgasthof Krone“

Argentinisches Roastbeef, Schweinefilet, Hähnchenbrust
und eine kleine Hausmacher Bratwurst 23,80 €

pikante rosa Pfeffersoße^(1,2,Wz,Sel,Sen), Kräuterbutter^(M,Sel,Su,Sen), knusprige Backzwiebeln^(M,Wz)
dazu Beilage nach Wahl, Grillgemüse oder Salatteller^(M)

Vom Argentinischen Roastbeef

Steak vom Roastbeef geschnitten wie gewachsen, ca. 250 g Rohgewicht 33,00 €

pikante rosa Pfeffersoße^(1,2,Wz,Sel,Sen), Kräuterbutter^(M,Sel,Su,Sen),
knusprige Backzwiebeln^(M,Wz) dazu Beilage nach Wahl, Grillgemüse oder Salatteller^(M)

Bitte wählen Sie Ihre Garstufe
Englisch — Medium — Durch

Beilage nach Wahl

Röstkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes frites, Reis,
hausgemachter Kartoffelsalat, hausgemachte Eierspätzle

bei Kartoffelkroketten^(Wz,C,M), Wedges, Röstinchentaler **Aufpreis**
2,90 €

Ketchup, Senf^(Sen) oder Mayonnaise^(Ei,Sen) extra 0,60 €

Portion Champignons in Rahmsoße^(Wz,M,Sel) extra 2,90 €



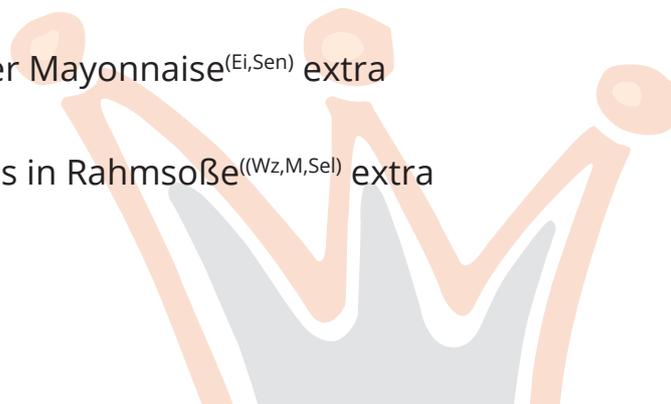


Klassiker vom Grill

Medaillons vom Schweine-Lendchen vom Grill zart rosa gebraten	19,90 €
mit frischen Champignons in Kräuterrahm ^(Wz,M,SeI) oder mit pikanter rosa Pfeffersoße ^(1,2,Wz,SeI,Sen) dazu Beilage nach Wahl, Grillgemüse oder Salatteller ^(M)	
Cordon Bleu vom Schweinerücken geschnitten	19,80 €
gefüllt mit gekochtem Hinterschinken ^(2,3,4) und Emmentaler Käse ^(M) in der Eier-Semmel-Panade ^(Wz) gebraten dazu Beilage nach Wahl, Grillgemüse oder Salatteller ^(M)	
Cordon Bleu aus der Putenbrust geschnitten	21,30 €
gefüllt mit gekochtem Hinterschinken ^(2,3,4) und Emmentaler Käse ^(M) in der Eier-Semmel-Panade ^(Wz) gebraten dazu Beilage nach Wahl, Grillgemüse oder Salatteller ^(M)	
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweineoberschale geschnitten	16,80 €
in der Eier-Semmel-Panade ^(Wz) gebraten dazu Beilage nach Wahl, Grillgemüse oder Salatteller ^(M)	
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Putenbrust geschnitten	18,00 €
in der Eier-Semmel-Panade ^(Wz) gebraten dazu Beilage nach Wahl, Grillgemüse oder Salatteller ^(M)	

Beilage nach Wahl

Röstkartoffeln, Salzkartoffeln, Pommes frites, Reis hausgemachter Kartoffelsalat, hausgemachte Eierspätzle	Aufpreis
bei Kartoffelkroketten ^(Wz,C,M) , Wedges, Röstinchentaler	2,90 €
Ketchup, Senf ^(Sen) oder Mayonnaise ^(Ei,Sen) extra	0,60 €
Portion Champignons in Rahmsoße ^(Wz,M,SeI) extra	2,90 €





Vegetarisch

Frische Champignons in der knusprigen^(Wz,Ei) Panade gebacken mit pikantem Sauerrahmdip ^(6,M,Sel,Sen) und bunter Salatvariation ^(M)	14,50 €
Gebackene Camembert^(Wz,Ei,M) auf Toastbrot ^(Wz,M) mit Preiselbeeren und kleiner Salatgarnitur ^(M)	14,60 €
Hüttendorfer Käsespätzle hausgemachte Eierspätzle ^(Wz,Ei) mit Käse ^(M) , feinem Rahm ^(M) , frischen Kräutern, knusprige Backzwiebeln ^(M,Wz) und Salatteller ^(M)	16,40 €
„Gemüsenudeln“ Hartweizen Bandnudeln ^(Wz) mit gemischtem Grillgemüse in Tomatencreme ^(Wz,Sel) , veganem Pesto ^(Ka) , geriebenen Parmesan ^(M) und kleiner Blattsalat in Essig-Öl-Dressing	16,90 €
Großer gemischter Salatteller^(M) der Saison mit Weißbrot^(Wz)	14,60 €

Vegan

Vegane Tagessuppe	6,00 €
„Gemüsenudeln“ Hartweizen Bandnudeln ^(Wz) mit gemischtem Grillgemüse in Tomatencreme ^(Wz,Sel) , veganem Pesto ^(Ka) und kleiner Blattsalat in Essig-Öl-Dressing	16,40 €
Pikantes Linsen-Curry mit Kokos Süßkartoffeln, Sellerie, Karotten, Wurzelpetersilie, Egerlinge, Kürbis, rote Zwiebeln dazu Basmati-Duftreis und Blattsalat in Essig-Öl-Dressing	16,40 €
Gebratenes Tofu-Schnitzel im knusprigen Conflakes-Mantel auf Grillgemüse, veganem Pesto ^(Ka) dazu Salzkartoffeln und Blattsalat in Essig-Öl-Dressing	16,80 €



Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“	11,90 €
in der Eier-Semmel-Panade ^(Wz,Ei) gebraten, Pommes frites, Ketchup (ohne Salatteller)	
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“	10,80 €
in der Eier-Semmel-Panade ^(Wz,Ei) gebraten mit Pommes frites, Ketchup (ohne Salatteller)	
Eine fränkische Bratwurst^(3,4) aus eigener Produktion	9,50 €
mit Pommes frites und Ketchup	
Chicken Crossies^(Wz) knusprig gebacken	10,80 €
mit Pommes frites und Ketchup	
Portion Pommes frites	6,90 €
mit Ketchup	
Portion hausgemachte Eier-Spätzle^(Wz)	
mit Rahmsauce ^(Wz,M,Sen)	8,50 €
mit Bratensoße ^(Wz,Sen)	8,50 €
mit frischen Champignons in Kräuterrahm ^(Wz,M,Sen)	9,30 €
Baby-Portion mit Soße ^(Wz,M,Sen)	5,30 €
Portion Eier-Bandnudeln^(Wz,Ei) mit Tomatensoße^(Sen)	8,20 €
Kartoffelpuffer^(Ei) gebraten	9,00 €
mit Apfelmus ⁽³⁾ und kleiner Salatgarnitur ^(M)	
Ketchup, Senf^(Sen) oder Mayonnaise^(Ei,Sen) extra	0,60 €





Kleine Speisen und Brotzeiten

Gebratene fränkische Bratwürste^(3,4) aus eigener Produktion	2 Stück	11,00 €
mit Sauerkraut ^(Sel,Su) und Misch-Brot ^(Wz,Ro,Ge) oder Kartoffelsalat	3 Stück	13,00 €
Fränkische „blaue Zipfel“ aus eigener Produktion	2 Stück	11,00 €
fränkische Bratwurst ^(3,4) aus dem sauren Gemüsesud ^(Sel,Su) und Misch-Brot ^(Wz,Ro,Ge)	3 Stück	13,00 €
Großer gemischter Salatteller^(M)		18,80 €
mit gebratenen Putenbruststreifen und Weißbrot ^(Wz)		
„Strammer Max“		11,0 €
Misch-Brotscheiben ^(Wz,Ro,Ge) mit gekochtem Hinterschinken ^(2,3,4) , Senf ^(Sen) und Spiegelei ^(Ei)		
Hüttendorfer Brotzeitplatte		16,40 €
mit Stücken vom Emmentaler Käse ^(M) , Weichkäse ^(M) , rohem ⁽²⁾ und gekochten Hinterschinken ^(2,3,4) mit Tomaten, Essiggurke ^(2,8) , Butter ^(M) und Misch-Brot ^(Wz,Ro,Ge)		
Rohe Schinkenplatte⁽²⁾ vom Hinterschinken		16,40 €
mit Essiggurke ^(2,8) , Butter ^(M) und Misch-Brot ^(Wz,Ro,Ge)		
Gekochte Schinkenplatte vom Hinterschinken^(2,3,4)		16,40 €
mit Essiggurke ^(2,8) , Butter ^(M) und Misch-Brot ^(Wz,Ro,Ge)		
Hüttendorfer Wurstsalat		11,90 €
mit feinen Streifen von Emmentaler Käse ^(M) , Schinkenwurst ^(2,3,4,10) und Essiggurken ^(2,8) Butter ^(M) und Misch-Brot ^(Wz,Ro,Ge)		
Emmentaler^(M)-Brot^(Wz,Ro,Ge) mit Tomate		9,60 €
Schinkenbrot^(Wz,Ro,Ge)		9,60 €
vom rohem ⁽²⁾ oder gekochtem Hinterschinken ^(2,3,4) mit Essiggurke ^(2,8)		





Bier

Unser Bier kommt von der Privat-Brauerei Hofmann aus Pahres

Helles Landbier ^(Ge) vom Fass	0,5 l	4,10 €
Helles Landbier ^(Ge) vom Fass	0,3 l	3,60 €
Helles Radler ^(3,8,Ge) vom Fass	0,5 l	4,10 €
Helles Radler vom ^(3,8,Ge) Fass	0,3 l	3,60 €
Hopfengold-Pils ^(Ge) vom Fass	0,4 l	4,20 €
Alt-Pahreser Dunkel ^(Ge) vom Fass	0,5 l	4,20 €
Alt-Pahreser Dunkel ^(Ge) vom Fass	0,3 l	3,60 €
Lagerbier ^(Ge) natürlich-hefetrüb vom Fass	0,5 l	4,20 €
Lagerbier ^(Ge) natürlich-hefetrüb vom Fass	0,3 l	3,60 €
Hofmann Hefeweizen hell ^(Wz,Ge) vom Fass	0,5 l	4,30 €
Hofmann Hefeweizen hell ^(Wz,Ge) vom Fass	0,3 l	3,80 €
Hofmann Russenweizen ^(Wz,Ge) vom Fass	0,5 l	4,30 €
Hofmann Cola-Weizen ^(Wz,Ge,1,3,8,11) vom Fass	0,5 l	4,30 €
Schneider Weisse Hefeweizen ^(Wz,Ge) „dunkel“, Fl.	0,5 l	4,30 €
Schneider Weisse Hefeweizen ^(Wz,Ge) „light“, Fl.	0,5 l	4,30 €
Schneider Weisse Hefeweizen ^(Wz,Ge) „alkoholfrei“, Fl.	0,5 l	4,30 €
Maisel-Kristallweizen ^(Wz,Ge) , Fl.	0,5 l	4,30 €
Clausthaler Alkoholfreies ^(Wz,Ge) , Fl.	0,5 l	4,40 €
Radler Alkoholfreies ^(Wz,Ge,3,8) , Fl.	0,5 l	4,40 €





Wein

Deutschland

Fränkischer Qualitätswein - Weingut Schwab

Weisswein

Thüngersheimer Johannisberg	0,1 l	0,2 l	Fl. 1,0 l
Silvaner ^(Su) (trocken)	3,70 €	5,60 €	21,00 €
Bacchus ^(Su) (halbtrocken)	3,70 €	5,60 €	21,00 €
Müller-Thurgau ^(Su) (halbtrocken)	3,70 €	5,60 €	21,00 €

Rotwein

Thüngersheimer Dornfelder ^(Su) (trocken)	3,70 €	6,00 €	23,00 €
---	--------	--------	---------

Italien

Primitivo rot ^(Su) (trocken)	0,1 l	0,2 l	Fl. 0,7 l
	4,10 €	6,20 €	18,00 €
Aromen von der dunklen Waldfrucht und Kirsche			
Primitivo rose ^(Su) (trocken) weich, aromatisch	4,10 €	6,20 €	18,00 €
Lugana ^(Su) (trocken) leicht und frisch	4,10 €	6,20 €	18,00 €

Gemischte Schorle

Frankenschorle süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,5 l	6,00 €
Frankenschorle süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,25 l	4,00 €
Weinschorle ^(Su) süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,5 l	5,70 €
Weinschorle ^(Su) süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,25 l	3,70 €
Rotweinschorle süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,5 l	6,10 €
Rotweinschorle süß ^(Su,1,3,8,11) oder sauer ^(Su)	0,25 l	4,10 €



Alkoholfreie Getränke

Cola Mix ^(1,3,8,11)	0,5 l	4,20 €
Cola Mix ^(1,3,8,11)	0,25 l	3,20 €
Coca-Cola ^(1,3,8,11) Flasche	0,33 l	4,20 €
Coca-Cola „light“ ^(1,3,8,11) Flasche	0,33 l	4,20 €
Coca-Cola „Zero“ ^(1,3,8,11) Flasche	0,33 l	4,20 €
Fanta ^(1,3,8) oder Sprite ⁽⁸⁾	0,5 l	4,20 €
Fanta ^(1,3,8) oder Sprite ⁽⁸⁾	0,25 l	3,20 €
Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
Apfelsaft-Schorle süß ^(1,3,8,11) oder sauer	0,5 l	4,30 €
Apfelsaft-Schorle süß ^(1,3,8,11) oder sauer	0,25 l	3,30 €
Orangensaft	0,2 l	3,90 €
Orangensaft-Schorle	0,5 l	5,30 €
Orangensaft-Schorle	0,25 l	3,40 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,90 €
Johannisbeernektar-Schorle	0,5 l	5,00 €
Johannisbeernektar-Schorle	0,25 l	3,40 €
Traubensaft-Schorle	0,5 l	5,00 €
Traubensaft-Schorle	0,25 l	3,40 €
Maracuja-Schorle	0,5 l	5,20 €
Maracuja-Schorle	0,25 l	3,50 €
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,7 l	5,50 €
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,5 l	4,10 €
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder naturelle	0,25 l	3,40 €
Bitter-Lemon ^(3,8,12)	0,5 l	5,50 €
Bitter-Lemon ^(3,8,12)	0,2 l	3,60 €
Bitter-Lemon-Schorle ^(3,8,12)	0,5 l	5,20 €
Bitter-Lemon-Schorle ^(3,8,12)	0,25 l	3,50 €





Warme Getränke

Pott Kaffee	4,90 €
Tasse Kaffee	3,50 €
Cappuccino ^(M)	3,90 €
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	5,20 €
Espresso Macchiato ^(M)	3,80 €
Milchkaffee ^(M)	4,50 €
Latte Macchiato ^(M)	4,90 €
Portion Schokolade ^(M)	3,90 €
Glas Tee	3,00 €
Glas Glühwein ^(Su)	4,80 €

Verzichten Sie auf Laktose, nicht auf Genuss!

Alle Kaffee-Zubereitungen auch laktosefrei: Sprechen Sie uns an!

Aperitif

Glas Sekt ^(Su)	0,1 l	5,00 €
Piccolo Hausmarke ^(Su)	0,2 l	7,00 €
Sherry ^(Su)	5 cl	5,80 €
Campari ^(Su,1) Orange	0,2 l	6,80 €
Aperol Spritz ^(Su,1,12)	0,25 l	7,00 €
Johannisbeer Spritz ^(Su,1,12)	0,25 l	7,00 €
Hugo ^(Su,1,12)	0,25 l	7,00 €
Lillet Wild Berry ^(Su,1,12)	0,25 l	7,00 €
Whisky Cola ^(1,3,8,11)	0,2 l	7,70 €
Wodka Lemon	0,2 l	7,70 €





Schnäpse

Williams Christ-Birne (40 % vol)	2cl	3,70 €
Schlehengeist (40 % vol)	2cl	3,70 €
Himbeergeist (40 % vol)	2cl	3,50 €
Haselnussgeist (40 % vol)	2cl	4,40 €
Obstler (40 % vol)	2cl	3,40 €
Wildpflaumenwasser (40 % vol)	2cl	3,60 €
Zwetschgenwasser (40 % vol)	2cl	3,40 €
Ouzo (40 % vol)	2cl	3,40 €
Asbach Uralt (38 % vol)	2cl	3,90 €
Fernet Branca (42 % vol)	2cl	3,60 €
Underberg (35 % vol)	2cl	3,60 €
Ramazotti (30 % vol)	2cl	3,60 €
Ramazotti (30 % vol)	4cl	5,80 €
Baileys (17 % vol)	4cl	4,90 €

Empfehlung aus Thüngersheim, Weingut Schwab

Fränkischer Zwetschgelikör	2 cl	5,00 €
Fränkischer Tresterbrand - Cuvée	2 cl	5,00 €
Fränkischer Weinbrand	2 cl	5,00 €

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.





Allergene Zutaten & Zusatzstoffe

Allergene

A	glutenhaltiges Getreide
Wz	Weizen
Ro	Roggen
Ge	Gerste
Hf	Hafer
K	Krebstiere und Krebserzeugnisse
Ei	Eier und Eierzeugnisse
F	Fisch und Fischerzeugnisse
Er	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
So	Sojabohnen
M	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) Schalenfrüchte
Man	Mandeln
Hs	Haselnüsse
Wa	Walnüsse
Ka	Kaschunüsse
Pe	Pecannüsse
Pa	Paranüsse
Pi	Pistazien
Mac	Macadamos – und Queenslandnüsse
Sel	Sellerie
Sen	Senf
Su	Schwefeldioxid und Sulphite
L	Lupine
W	Weichtiere

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel / enthält einen Phenylalaninquelle
9	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
10	mit Phosphat
11	coffeinhaltig
12	chininhaltig
13	gentechnisch verändert
14	enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderten Sojabohnen hergestellt
15	aus Schinkenteilen zusammengefügt

Liebe Gäste,

allergene Zutaten sind gute und alltägliche Lebensmittel, die wir bei der Zubereitung der Speisen verarbeiten. Allerdings können diese Lebensmittel bei manchen Menschen unerwünschte und lebensbedrohliche Reaktionen hervorrufen. Um es diesen betroffenen Menschen leichter zu gestalten, ein entsprechendes Gericht zu finden, sind alle unsere Speisen entsprechend gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass z.B. durch Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergener Stoffen in unseren Speisen vorhanden sein können.

Bei auftretenden Allergien sprechen Sie bitte unseren Service an.
Das Service- und Küchenteam berät Sie gerne.