

ಹ

gerl

en

3

ಹ

3



Seit 1989

RESERVIERUNGEN UNTER:

TEL: 095I-23035

EMAIL: WEINFASS-BAMBERGGGMX.DE

SOMMER

## SPEISEN

HERZLICH WILLKOMMEN!

HOIZEMBEREICH Erleben Sie echte fränkische Küche bodenständig, regional und einfach lecker! Unsere Speisen werden frisch zubereitet und mit Liebe serviert!

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Personal!

#### SUPPEN UND KLEINIGKEITEN

LEBERKNÖDELSUPPE .... 6,00€ Kräftige Brühe mit herzhaften, hausgemachten Leberknödeln -

wie bei Oma.

(😸) KLOSS' MIT SOSS' (KINDERPORTION). 4.50€ Kleiner Kloß mit deftiger Schweinebratensoße.

KÄSEWÜRFEL MIT OLIVEN UND KNUSPERBREZELN..... 8,50€

CHIPS/ KNUSPERBREZELN ..... 2.50€ (WECHSELNDES ANGEBOT)

Ein Trinkgeld für unseren Service ist nicht im Preis enthalten und wird bei Zufriedenheit gerne entgegengenommen.



#### FRANKEN'S KLASSIKER

BAMBERGER BAUERNTOPF

I6,00€

NE	US	Zart geschmorter Schweinefleisch-Eintopf	10,000
	o urea	mit Paprika, Räucherbauch-Speck, Bamberger Hörnla	
į	( )	(= bamberger Kartoffelsorte), Karotten und grünen Bohnen.	
ŀ		Dazu frisches Bauernbrot.	
		SCHÄUFERLA	18,00€
		Dazu Sauerkraut oder Wirsing.	
		BAMBERGER ZWIEBELFLEISCH In Anlehnung an die bekannte "Bamberger Zwiebel"	17,00€
į		servieren wir saftiges Schweinefleisch vom Schäuferla,	
		geschmort mit milden Zwiebeln und kräftigem Schmorsud.	
		Dazu wahlweiße mit Bratkartoffeln oder fränkischem Kloß.	
Ne	U	FRÄNKISCHER TAFELSPITZ	I9,00€
		Preiselbeeren, Krensoße (Meerrettichsoße) und Klößen	
		HACKFLEISCHKÜCHLE	I5,00€
		aus I00 Prozent Rinderhackfleisch mit fränkischem	
i		Kartoffelsalat, dazu Bratensoße.	
	OLUTEA (SEE)	GEBRATENE LEBERWURST	I5,00€
i		röschen Bratkartoffeln und Sauerkraut.	
		SCHNITZEL "WIENER ART" Paniertes Schweineschnitzel, dazu wahlweise fränkischer Kartoffelsalt oder gold-gelbe Bratkartoffeln.	17,00€
1		JÄGERSCHNITZEL NATUR	18,00€
		dazu wahlweise fränkischer Kartoffelsalat oder gold-gelb Bratkartoffeln.	e
	CUTEA ( SEE	SIEGER-BRATWÜRSTE VOM METZGER KALB Gewinner des I. Platzes beim Bratwurstgipfel!	I5,00€
		Zwei grobe fränkische Knoblauch-Kümmel-Majoran-Bratwürst	е,
		fein gewürzt, mit warmem Sauerkraut und Kartoffelsalat n	ach

Umbestellung der Beilage zu Bratkartoffeln: +I,50€

Hausrezept. (Alternativ mit Kraut und Bauernbrot)

e j

1

#### VEGETARISCHE KLASSIKER UND SALAT

KÄSESPÄTZLE	I4,00€
RAHMSCHWAMMERLN MIT SEMMELKNÖDELN	I4,00€
EINGESCHNITTENE KLÖSSE	I2,00€

#### NUDELGERICHTE

GROSSER BUNTER SALAT

Salatvariation mit Tomate, Gurke und Paprika

Dazu gibt es unser hausgemachtes Senfdressing.



I5,00€

NUDELN MIT ARGENTINISCHEM ROASTBEEF 23,50€ Pasta, serviert mit zarten Roastbeefstreifen vom argentinischen Rind (I50g), sautierten Frühlings- und roten Zwiebeln in einer fein abgeschmeckten Tequila-Sahne-Soße.

NUDELN MIT CREMIGER PILZENRAHMSOSSE I4,00€

Pasta geschwenkt in einer feinen Sahne-Kräuter Soße mit

leckeren saisonalen Marktpilzen.

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE TAFELN FÜR WEITERE TAGESGERICHTE

ı

#### BEILAGEN/ EXTRAS

NUR ZU HAUPTGERICHTEN BUCHBAR

		P 0 R 7	OIT	N I	B <b>R</b> <i>B</i>	ΑТΕ	NS	0 S	SE	• •	• •	••		• • •	• •	•	2,5	0€
		PORT	01	N F	PII	ZR	ΑH	MS	0 S	SE		•	• •	• • •			3,5	0€
	CUTEA ( BEE	PORT							FF:	ΕL	N						4,5	0€
		PORT	OIT	N I	WIF	RSI	N G	/	S	a u	ΕF	R K	R A	UT.	• •	•	4,5	0€
7 * 1. 8		EXTE															3,5	0€
		BEII	. A G	EN:	S A I	LAT	••	• •	• •	••	• •	••	• •	• • •	• •	•	5,5	0€
	D E	ESS	E R	Т														
		KAI Warme mit V	r fl	uffi	ger	Kai	sers	chm	arrı		•	••	••	••	••		8,0	0€
			haus ktue	gema llen	cht Kr	e Ku eati	chen onen	un fi	d To nder	orte n Si	en ie	vor auf	un un	sere sere	er B er K	äckerin uchenta		
		KUC	HEN	Ι		• • •				• •	•	• •			• •		4,5	0€
		ΤΟR	TEN	Ι	• •	• •		• •		•		• •	• •	• •	• •	•	5,5	0€
		POR	ΤΙC	N	SA	— Н N I		• •	• •	•	•		• •			•	I,50	)€



# GETRÄNKE "ZUM WOHL!"

# Weinfass Fränkische Schmankerl Wein & Bier

#### Seit 1989

ALKOHOLFREIES	
Wasser 0,5L (still oder spritzig)	4,00€
Wasser 0,3L (still oder spritzig)	3,00€
Karaffe Tafelwasser I,OL	5,50€
(still oder spritzig)	
Saftschorle 0,5L	4,50€
(Johannisbeere / Apfel)	
Saftschorle 0,3L	3,50€
(Johannisbeere / Apfel)	
Softdrinks 0,33L	4,00€
(Cola / Cola Zero / Cola-Mix /	
Orangenlimonade /Zitronenlimonade	5- A

## Neu HOMEMADE LEMONADE

Hausgemachte Limonaden gewonnen aus frischen Zutaten

Erdbeer - Minze	6,00€
Ingwer - Zitrone - Hollunder	6,00€

#### BIER

#### VOM FASS 0,5

Ahornia "Helles"	4,50€
Ahörnla "Rotbier"	4,50€
Radler (mit Limo)	4,50€
Radler Sauer (mit Wasser)	4,50€

#### AUS DER FLASCHE 0,5

Hefeweizen	5,00€
Hefeweizen alkoholfrei	5,00€
Jever Fun alkoholfrei	4,50€
Schlenkerla Rauchhier	5 00€

#### KAFFEE/ TEE

kleiner Kaffee	3,50€
großer Kaffee	4,50€
Cappuchino	4,50€
Espresso	3,00€
Espresso doppelt	4,00€
Tasse Tee	3,50€

#### APERITIVI

Aperol Spritz 0,25L	7,50€
Lillet Wild Berry 0,25L	7,50€
Limoncello Spritz 0,25L	7,50€
Sarti Spritz 0,25L	7,50€
Crodino (alkoholfrei) 0 251	7 50€

## Neu MOËT

moet & Chandon Diut	30,000
Impérial 0,75L	
Klassischer Champagner,	
fuicebond elegent wit feinen	

frischund elegant mit feinen Frucht- und Briochenoten.

Moët Ice Impérial 0,75L 120,00€ Fruchtiger Champagner, speziell für Eiswürfel kreiert intensiv und erfrischend.

#### SCHNAPS 2CL

Weinbergpfirsich

Bamberger Sieben-Hügel	4,50€
Schoko Vino	4,00€
Williams-Christ-Birnenbrand	4,00€

4,00€

# UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN



RESERVIERUNGEN UNTER:

TEL: 095I-23035

EMAIL: WEINFASS-BAMBERG@GMX.DE"

MONTAG - FREITAG:

AB I2 UHR

SAMSTAG/ SONNTAG

FEIERTAG:

AB I2 UHR

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!



Wein aus Bamberg

WEISSBURGUNDER KLASSIK, TROCKEN

0,25L 8,90€ 0,75L 25,90€

DER WEISSBURGUNDER PRÄSENTIERT SICH IM GLAS
HELLGELB BIS GELB,IM DUFT KRÄFTIG UND ANIMIEREND.
TYPISCH IST SEIN LEICHT NUSSIGES AROMA.
DIESER TROCKEN AUSGEBAUTE BURGUNDER ÜBERZEUGT MIT
SEINEM MITTLEREM BIS KRÄFTIGEM KÖRPER UND SEINER
FEINRASSIGEN STRUKTUR.

EIN IDEALER BEGLEITER ZU VIELEN SPEISEN.

BAMBERGER SILVANER 0,25L 8,90€ VOM MICHELSBERG (!), TROCKEN 0,75L 25,90€

CHARAKTERISTISCH FÜR DIESEN IM EDELSTAHLTANK AUSGEBAUTEN SILVANER IST EIN KRÄFTIGER DUFT, DER AN KRÄUTER UND FRISCHES HEU ERINNERT. ES HANDELT SICH UM EINEN KRÄFTIGEN WEIN MIT EINEM AUSDRUCKSSTARKEM TYPISCHEN

ACOLON, TROCKEN, ROT

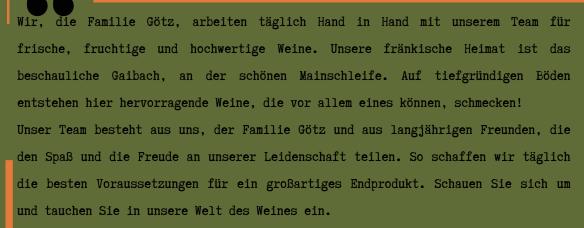
0,25L 8,90€ 0,75L 25,90€

EINE EHER "NEUE" UND UNBEKANNTE REBSORTE:
NEBEN FEINEN FRUCHTAROMEN ZEICHNET SICH DIESER WEIN DURCH
EINE HARMONISCHE FÜLLE UND DEZENTE TANNINE AUS.
MIT TIEFROTER FARBE UND WÜRZIG-FRUCHTIGEN NOTEN PASST
DIESER WEIN HERVORRAGEND ZU KRÄFTIGEN KÄSE- UND
FLEISCHGERICHTEN, ABER AUCH ZU GEGRILLTEM FISCH.

# Unser Frankenwein

### aus Gaibach

# GÖTZ



99

# FRANKENWEINE 0,25L

SILVANER TROCKEN 6.00€

Nase: Litschi, Stachelbeere, reifer Apfel Balance zwischen Süße und Säure

BACCHUS FRUCHTIG 6,00€

Nase: Holunderblüte, Mango, reife Banane mild, früchtige Süße

ROTLING FRUCHTIG 6,50€

Nase: Himbeere, Erdbeere,
Hibiskusblüte
angehme Süße, wunderbar vollmundig

DOMINA TROCKEN 7,50€

Nase: Vanille, Brombeere, Amarenakische kräftiger Körper, feine Tannine, trocken

WEINSCHORLE 0,25L 4,00€
süß (mit weißer Limonade gemischt) oder
sauer (mit Mineralwasser gemischt)

WEINSCHORLE 0,5L 8,00€ süß oder sauer



# SPEISEN UND GETRÄNKE



WOHL
BEKOMMS'