

## Zuerst ein Bieriger Aperitif ...

<b>Bieraperitif</b> 0,1l	Bitter Lemon und fränkischer Zwetschgenlikör mit Görchla-Bier	4,40
<b>Bier-Bittercocktail</b> 0,1l	Campari und Orangenlikör mit Görchla-Bier	4,40
<b>Bier-Basti</b> 0,1l	unser milder Görchla-Brand und fruchtiger Maracujasaft mit Görchla-Bier	4,40
<b>Bier-Lisl - alkoholfrei</b> 0,1l	Hollersirup mit alkoholfreiem Weizen	4,40

## ...oder gleich etwas gegen den Durst ?

<b>Görchla-Bier</b>	0,50l	2,80
aus eigener Brauerei	0,25l	2,00

**Görchla-Bock** - ab Ende Oktober - solange der Vorrat reicht

### Für Gäste, die gern mehr über unser Bier wissen möchten:

Unser Hausbier-Rezept wird seit 1783, also seit mehr als 230 Jahren immer vom Vater auf den Sohn weiter vererbt. Es wird ein **naturtrübes, unfiltriertes Landbier nach Pilsener Art** eingebraut: eben unser Görchla-Bier. Mit einem Stammwürzgehalt von 12,8 % und einem Alkoholgehalt von 4,9 % lagert es mindestens 8 Wochen, bevor es ausschließlich in unserem Hotel-Brauerei-Gasthof zum Ausschank kommt oder in Bügelverschlußflaschen zum Verkauf in unserer Gaststube angeboten wird. Eine weitere Spezialität ist unser eigener Bierschnaps, unser Görchla-Brand, den Sie ebenfalls kaufen können. Nur der Vater des jetzigen Chefs filtrierte über einige Jahre hinweg das Bier, so dass es schön klar im Bierglas anzusehen war. Im Zuge der "Zurück-zur-Natur"-Welle belassen wir das Bier seit 1988 wieder in seinem ursprünglichen Zustand, nämlich hefetrüb. Dadurch wird das Bier bekömmlicher und vollmundiger im Geschmack. Nach alt-handwerklicher Tradition wird in unserer kleinen Braumanufaktur noch mit Holz und Kohlen geschürt, was in der heutigen Zeit nur noch sehr selten praktiziert wird.

<b>Erdinger Urweiße</b> (Hefe vom Fass) 0,50l	3,30
<b>Erdinger Weißbier</b> - alkoholfrei 0,50l	3,30
<b>Kritzenthaler</b> - alkoholfrei 0,50l	3,30
<b>Diätbier</b> 0,50l	3,30
<b>Malzbier</b> <sub>1</sub> 0,50l	3,30
<b>Cola-Weizen</b> <sub>1/9</sub> 0,50l	3,30

## Klassiker als Aperitif

Marille mit Secco 0,1l	4,00
Campari "orange" oder "soda" 4 cl	4,50
Aperol-spritz 0,1l	3,80
Oppmann Gold - Sekt trocken 0,1l	3,80
Secco „Fischer´s No. 1" 0,1l	3,80

## Alkoholfreie Getränke

Fanta, Zitronenlimonade	0,20l	2,00	0,40l	3,50
Coca-Cola <sup>1/2/9</sup> , Coca-Cola light <sup>1/2/9</sup> ,	0,20l	2,00	0,40l	3,50
Spezi <sup>1/2/9</sup>	0,20l	2,00	0,40l	3,50
Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup> ,	0,20l	2,30		
Saft pur Traube, Kirsch, Orange, Apfel, Johannisbeer, Maracuja, Multivitaminsaft	0,20l	2,50	0,40l	4,00
Saftschorle	0,20l	2,00	0,40l	3,50
Frankenbrunnen Mineralwasser classic oder still	0,25l	2,00	0,70l	4,40
Brauwasser mit Zitrone			0,50l	2,30

## Von den Pretzfelder Streuobstwiesen

Apfelsaft naturtrüb, Birnensaft	0,20l	2,50	0,40l	4,50
Saftschorle	0,20l	2,40	0,40l	3,80

## Alkohohaltige Getränke

Weinschorle	0,25l	3,00	0,50l	4,50
Frankenweinschorle	0,25l	3,00	0,50l	5,00
Aperol-Spritz-Cocktail	0,25l	5,00		
Hugo	0,25l	5,00		

**“Biererlebnis für  
alle Sinne”**

*Brauereiführung  
mit Biermenü und  
bierigen Getränken ab  
sechs Personen möglich  
Nur mit Anmeldung !*

# Frankenweine

## als Schoppen oder als Flaschenwein

### Weingut Fischer, Wiesentheid

Joachim und Elisabeth Fischer führen das kleine unterfränkische Weingut in der 2. Generation. Sie bewirtschaften 6,4 ha Rebfläche im südlichen Steigerwald mit der sehr bekannten und beliebten Lage Rödelseer Schloßberg. Mit selektiver Handlese und ökologischem Dünger achten sie auf eine naturbelassene Produktion.

#### Rotwein

<b>Rödelseer Schloßberg QbA</b>	kein Schoppenverkauf
Bocksbeutel, Spätburgunder, trocken - 13,0 %vol	0,75l 13,80

#### Weißwein

<b>Rödelseer Schloßberg QbA</b>	0,25l 3,60
Silvaner, trocken - 11,5 %vol	1,00l 12,40

<b>Fischer Riesling QbA</b>	0,25l 3,70
trocken - 11,5 %vol	1,00l 13,00

<b>Kammerforster Teufel QbA</b>	0,25l 3,50
Bacchus, halbtrocken - 11,5 %vol	1,00l 12,00

<b>Rödelseer Schloßberg QmP</b>	kein Schoppenverkauf
Bocksbeutel, Silvaner, Kabinett, fruchtig, trocken und von guter Struktur - 11,5 %vol	0,75l 13,80

### Weingut Apfelbacher, Dettelbach

Das Weingut Georg Apfelbacher wird bereits in der 3. Generation geführt. Dettelbach liegt im östlichen Maindreieck und hat dort wunderbare Lagen auf Muschelkalk und Keuperboden. Georg Apfelbacher produziert mit Stolz Weine aus Leidenschaft.

#### Rotwein

<b>Dettelbacher Berg-Rondell QbA</b>	0,25l 4,30
--------------------------------------	------------

<b>Dornfelder</b> , trocken - 12,0 %vol	1,00l 15,20
---	-------------

<b>Apfelbacher QbA</b>	0,25l 4,00
Portugieser, halbtrocken - 11,50 %vol	1,00l 14,00

## Rotling

<b>Apfelbacher QbA</b>	0,25	3,70
<b>Rotling, frisch und trocken - 11,5 %vol</b>	1,00l	13,00

## Weißwein

<b>Dettelbacher Honigberg QbA</b>	0,25l	3,70
<b>Müller-Thurgau, halbtrocken - 11,0 %vol</b>	1,00l	13,00
<b>Apfelbacher QbA</b>	0,25l	3,60
<b>Bacchus, halbtrocken - 11,5 %vol</b>	1,00l	12,40

## Weingut am Stein, Würzburg

Das Weingut liegt inmitten der bekanntesten Lage Frankens, dem Würzburger Stein. Seit 4 Generationen wird es als Familienbetrieb geführt. Der Winzer Ludwig Knoll begeistert mit charaktervollen und ausdrucksstarken Weinen. Er ist Mitglied beim VDP - Vereinigungung der Prädikatsweingüter. Seit dem Jahrgang 2009 präsentiert er eine neue kreative Weinlinie:

## Rotwein

<b>Muschelkalk - Pinot &amp; Domina,</b>	0,25l	8,40
<b>kraftvoll und ausdrucksstark, trocken - 12,5 %vol</b>	0,75l	22,00

## Rose

<b>Rosamunde - erfrischend anders,</b>	0,25l	5,70
<b>sommerliche Aromen, leicht und lebendig, trocken - 11,5 %vol</b>	0,75l	15,60

## Weißwein

<b>Muschelkalk - Riesling,</b>	0,25l	6,40
<b>füllig und saftig, trocken - 11,5 %vol</b>	0,75l	17,60

<b>Muschelkalk - Silvaner</b>	0,25l	5,70
<b>zarte pikante Note, fruchtbetont, trocken - 12 %vol</b>	0,75l	15,60

<b>Frank &amp; Frei QbA</b>	0,25l	4,50
<b>Müller-Thurgau, trocken - 12,0 %vol</b>	0,75l	12,00

<b>Stettener Stein QmP</b>	kein Schoppenverkauf	
<b>Bocksbeutel, Riesling, Kabinett, trocken - 11,5 %vol</b>	0,75l	18,00

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastgewerbe

1 = mit Farbstoffen

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = coffeinhaltig

7 = chininhaltig

8 = mit Phosphat

## Sonstige Weine

### Alde Gott QbA

Winzer eG Sasbachwalden, Baden

Spätburgunder, süß - 10,0 %vol

0,25l 5,50

0,75l 15,00

## Erfrischend und prickelnd

### Fürst von Metternich

Riesling, trocken 0,75l 23,00

### Deutz & Geldermann

halbtrocken 0,75l 23,00

### Oppmann Gold - Sekt

trocken 0,75l 20,00

### Fischer´s No. 1

Fränkischer Secco 20,00

*Sie können unsere Görchla-Produkte  
auch mit nach Hause nehmen:*

**Görchla-Bier**

**Görchla-Brand**

**Görchla-Trüffel**

**Görchla-Brot**

**Görchla-Biergelee**

*Fragen Sie einfach unsere  
Servicekräfte*

## Warme Getränke

Kännchen Kaffee<sup>9</sup>, Kännchen Kakao 3,40

Pott Kaffee<sup>9</sup>, Pott Kakao, Pott heiße Schokolade 3,20

Tasse Kaffee<sup>9</sup>, 1,90

Pott Kakao mit Baileys, Pott Choccoccino<sup>9</sup> (heiße Schokolade mit Espresso) 3,80

Espresso<sup>9</sup> 1,80 Espresso doppelt<sup>9</sup> 3,60

Latte macchiato<sup>9</sup> 3,00 Cappuccino<sup>9</sup> 2,60

Kännchen Tee 3,00 Kännchen Tee mit Rum 2cl 3,90

Die Pyramiden-Teebeutel beziehen wir aus der Teemanufaktur Florapharm, Scheßlitz

## Hochprozentiges

immer 2cl

Zwetschgenwasser, Himbeergeist, Obstler, Malteser, Streitberger Bitter Jägermeister, Fernet Branca, Bamberger 7-Hügel-Tropfen	2,50
Williams Birne, Kirschwasser Ramazotti, Amaretto, Baileys	2,70
Jubiläums-Aquavit	3,50

## Edelbrände

Sie werden ungekühlt serviert, da sich das feine Bukett  
erst bei Raumtemperatur voll und ganz entfalten kann.

<b>Fränkischer Williams-Christ</b> klassische Frucht mit feinem Aroma	4,90
<b>Fränkischer Mirabellenbrand</b> elegante Frucht, mild und weich	4,90
<b>Fränkischer Schlehengeist</b> fein und mild im Geschmack	4,90
<b>Fränkischer Himbeer</b> weich am Gaumen, ausgeprägter Duft	4,90
<b>Fränkische Wildpflaume</b> fränkisches Steinobst fein veredelt, herrliches Aroma und nachhaltig im Abgang	5,50
<b>Fränkische Wildkirsche</b> Eine Rarität in der fränkischen Obstlandschaft	6,90
<b>ROSENHUT Apfelbrand aus dem Holzfass</b> Jahrgangsbrand einer Vereinigung fränkischer Edelbrennereien, die nach sehr strengem Reinheitsgebot verfahren	5,50
<b>Weinbergspfirsichlikör</b>	4,90
<b>Marillenlikör</b> Pur oder als Aperitif mit einem fränkischen Secco aufgegossen	4,90

Wir bieten Ihnen keinen  
Grappa und auch keinen Whiskey  
an, denn wir haben unsere  
Hausspezialität

## den Görchla-Brand

beim Schmecken wie ein Grappa,  
beim Schlucken wie ein Whiskey

2 cl 3,90

4 cl 7,00

## *Feine Suppen*

**Rahmsuppe vom Hokaidikürbis**  
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl 5,90

**feine Waldpilzcremesuppe**  
mit kleinem Semmelkloß 5,50

## *Was Kleines*

**Feldsalat** mit gerösteten Nüssen,  
**hausgebeiztem Lachs** und eingelegtem Kürbis,  
dazu Stangenweißbrot 10,90

## *Fränkische Tappas = Frappas*

**3 klana Portionen zum Schnabbulieren** 9,90

**Zwei Nürnberger Bratwürstla** auf Sauerkraut,  
**Zwetschgenbaames** vom Hausmetzger Pickel - geräucherter Rinderschinken  
und eine absolute Spezialität in Bamberg - mit Kren  
**Leberwurst** vom Hausmetzger Pickel mit Senf  
und Gurke, dazu gibt´s unser Görchlabrot

## *aus unserer Bratenküche*

**Duett vom fränkischen Landschwein** - Krustenbraten und Filet - auf Bayrisch Kraut  
mit gebackenen Klößchen - Görchlabiersoße 16,90

... auf Anfrage mit **gebratenen Steinpilzen** + 3,50

**geschmorte Backen vom fränkischen Landschwein** in einer feinen Rahmsauce  
mit einem Schuss Silvaner, Trauben, dazu Bandnudeln und Broccoliröschen 14,90

*Liebe Gäste !  
Falls Sie  
irgendwelche  
Unverträglichkeiten  
haben, fragen Sie  
bitte den Service  
nach der speziellen  
Speisekarte, die  
wir für Allergiker  
bereithalten !*

*Den größten Teil unserer Produkte, wie Gemüse, Fisch und Fleisch,  
beziehen wir von Erzeugern aus unserer Region, wobei wir auch ein  
Augenmerk auf Nachhaltigkeit und Qualität haben.*

## *mit Kürbis, Wild und Karpfen in den Herbst*

**Frischkäse-Kürbis-Terrine** mit Zwetschgenchutney,  
marinierten Wildkräutern und Cracker 9,80

**Kürbis und Fisch** - Kürbiscreme, eingelegter Kürbis, Tatar von der geräucherten Forelle  
und hausgebeizter Lachs, Wasabischmand und Weißbrot 12,90

**zarte Kalbsleber** mit Kürbis, Cranberries,  
Pilzen und Zwiebeln, Rotweinreduktion,  
dazu Kartoffelpuffer und Sellriepüree 18,90

**Schnitzel vom Schweinerücken**  
in Kürbiskern-Pankow-Kruste, Kürbis-Dip,  
dazu Kartoffelchips und Salat 13,90

**Sauerbraten von der fränkischen Wildsau**  
mit Cranberries und eingelegtem Kürbis,  
dazu Klöße und Blaukraut 17,50

**Eine besondere Spezialität:**  
**zartes Ragout vom Mufflon** - aus der Keule  
geschnitten - Sauerkirschschmand,  
dazu Löffelspatzen und Schwarzwurz 17,90

**gebackenes Pfefferkarpfenfilet**  
mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat  
und Beilagensalat 15,90

**Karpfenfilet aus dem süß-sauren Wurzelsud** mit Kren,  
zerlassener Butter, Kartoffeln und Salatteller 16,90

bunter **Salatteller mit Karpfenfiletstücken** in Malzschrot gebacken,  
dazu Görchla-Brot 13,90

## *Flammkuchen - ab 17:30 Uhr*

**Flammkuchen "Kürbis"** mit Schmand, Lauch, Kürbis und Cranberries 9,80

**Flammkuchen klassisch** mit Schmand, Speck und Lauch 7,90

## *Bockbieranstich !*

*am Höhnskeller:*

*Samstag, 14. Oktober*

*ab 15.00 Uhr*

*im Gasthof:*

*Samstag, 21. Oktober*

*ab 10.00 Uhr*



## *Aus unserer Bierküche*

den gibts nur bei uns ... **BRAUHAUSBURGER**

**Brauhausburger** - 200 g Hack vom Angusrind -  
lassen Sie sich überraschen -  
medium gebraten, als Beilage Pommes frites 13,90  
wer mehr möchte:  
**mit doppelt Fleisch + 7,00**

**1 Paar Höhns Bierbratwürste (ca. 200 g) -**  
von unserem Hausmetzger Pickel im Ort  
nur für uns mit einem Schuss Görchlabier hergestellt auf Weinsauerkraut,  
Görchlabiersoße, dazu unser Görchla-Brot 8,90

**Braumeisterpfanne** - verschiedene Steaks vom Rind, Schwein und Truthahn  
mit Bauchspeck in Görchlabiersoße, mit Spiegelei und Röstzwiebeln garniert,  
dazu Bratkartoffeln und Buttergemüse 14,90

## *Fleischlos glücklich*

**Höhns Vegi-Burger** - Patty aus Couscous,  
kleinem Gemüse, Zwiebeln und mit  
orientalischen Gewürzen abgeschmeckt -  
auf Currymajonaise, garniert mit Rucola,  
Tomate, Ananas und Käse, dazu servieren wir  
Pommes von der Süßkartoffel 10,90

gefüllte **Riesenchampignons** auf  
pikanten Tomaten-Chilinudeln  
mit mariniertem Wildkräutersalat  
und Chedda 12,90

**Pilz-Kürbis-Risotto** mit mariniertem Rucola  
und gehobeltem Parmesan 11,90

## *Bullis Schoppentour*

*...des ist was Besonderes  
für die Maadla*

*Ein lustiger Ausflug mit dem  
Oldtimerbus zur Weinprobe in  
die unterfränkische Weingegend  
mit einigen Überraschungen.*

*Gibt es auch als Gutschein  
zum Verschenken.*

## *Brotzeitschmankerl*

hausgemachte **Schweinskopfsülze** mit Musik,  
dazu Bratkartoffeln 7,90

**Schalanderbrotzeit** - von allem aweng -  
mit Gurke und unserem Görchla-Brot  
(der Schalander ist der Brotzeitraum  
der Brauer und Mälzer) 8,90

**Zwetschgenbaames** - geräucherter  
Rinderschinken dünn geschnitten  
und eine absolute Bamberger Spezialität -  
mit Kren, Butter, Gurke  
und unserem Görchla-Brot 9,80

**Dreierlei Käs** vom Brett mit Butter  
und unserem Görchla-Brot 7,90

**Nürnberger Bratwürstla** mit Sauerkraut  
und unserem Görchlabrot  
6 Stück 7,90 - 9 Stück 9,90

**Matjesfilet "Hausfrauenart Art"** mit Kartoffeln 2 Stück 9,80 - 3 Stück 11,90

## *Bullis Biertour*

*Bieriger Ausflug im  
Oldtimerbus mit Chauffeur*

*Mit 7 - 8 Gästen fährt  
der Chef zur Bierprobe durch  
die Fränkische Schweiz.*

*Eine lustige Fahrt über  
Stock und Stein, die lange  
in Erinnerung bleibt.*

*Gibt es auch als  
Gutschein zum Verschenken*

*Den süßen Nachtisch finden Sie auf der extra Karte*

## *Görchla-Trüffel Stück 1,40*

*Wolfgang Marx aus Nürnberg ist Chocolatier aus Leidenschaft.  
Herr Marx hat ganz exklusiv für unser Haus mit seiner Schokolade  
aus eigener Herstellung und unserem milden Görchla-Brand  
eine verführerische Praline kreiert. Die Herstellung wird noch  
komplett in Handarbeit durchgeführt.*

*Der Trüffel ist eine Sünde wert !*