

Feine Suppen

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Speck und Zwiebel 5,50

klare Rinderbrühe mit Leberklößchen
und Kräuterflädla 4,90

Was Kleines

hausgebeizter **Lachs** und **Ziegenfrischkäse**
mit Honig, Pfefferzwetschgen, Kartoffelpuffer
und Wildkräutersalat 10,90

Honigmelone mit **Zwetschgenbaumes**
- geräucherter Rinderschinken dünn geschnitten
und eine absolute Bamberger Spezialität -
und Stangenweißbrot 10,90

Fränkische Tappas = Frappas

3 klana Portionen zum Schnabbulieren 9,90

Zwei **Nürnberger Bratwürstla** auf Sauerkraut,
Zwetschgenbaumes 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

Memmeldorfer Hackbraten in Zwiebel-Majoransoße mit Tagesgemüse, dazu Klöße 10,90

fränkisches Krenfleisch - gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Buttergemüse,
Klößen und Preiselbeeren 13,90

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

Fränkische Karpfen

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

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

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

Steaks, Vitamine und Meer

Rumpsteak vom Black Angus Rind
- 250 g Rohgewicht - mit Cognac-Pfeffersoße, frittierte Kloßstäbchen und Beilagensalat 23,90

zartes **Truthahnsteak** mit Tomate und Mozzarella überschmolzen auf pikanten Chili-Tomatennudeln, dazu mariniertes Rucolasalat 17,90

Höhns Grillteller - verschiedene Steaks, Magerspeck und Grillwürstchen auf würzigem Tomaten-Gemüsereis, Knoblauchschnitzel, dazu Beilagensalat 16,90

Wildkräuter- und Rucolasalat mit Cranberries und frischen Früchten, marinierte Streifen von der Truthahnbrust, mit Stangenweißbrot 12,90

verschiedene **Blattsalate mit gerösteten Nüssen**, gebackenen Champignons, Remouladensoße und Stangenweißbrot 11,90

Mailänder Schnitzel vom Schweinerücken mit Schinken, Hackfleischsoße und Käse gratiniert, dazu Makkaroni und ein Beilagensalat 13,90

Pulled-Chicken-Wrap - gezupftes Geflügelfleisch aus dem hauseigenem Smoker mit Schmand, grünem Salat, Salsa, Guacamole und Gemüse 12,90

Kap-Seehechtfilet gebacken mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat und Beilagensalat 13,90

Fischwochen !

*Vom 21. Februar -
7. März*

*mit altbekannten Klassiker
und neuen Kreationen.*

*Das ausgesuchte
Fischmenü am Mottotisch
ist nur auf Vorbestellung
möglich.*

Flammkuchen - ab 17.30 Uhr

Flammkuchen "Ziege" mit Schmand, Körnern, Rucola, Ziegenkäse und Honig 9,80

Flammkuchen klassisch mit Schmand, Speck und Lauch 7,90

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

Jungrinderleber in Malzschrot gebacken
mit Remouladensoße, Kartoffelsalat
und Beilagensalat 14,50

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 12,90

offene Gemüselasagne mit Gemüsebolognese,
gezapfter Mozzarella
und marnierter Rucola 12,90

"Mak + Käs" - Makkaroni mit Käsesoße, gerösteten Nüssen, Trauben und Datteln 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

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 !

Zuerst ein Bieriger Aperitif ...

Bieraperitif 0,1l Bitter Lemon und fränkischer Zwetschgenlikör mit Görchla-Bier 4,40

Bier-Bittercocktail 0,1l Campari und Orangenlikör mit Görchla-Bier 4,40

Bier-Basti 0,1l unser Görchla-Brand und fruchtiger Maracujasaft mit Görchla-Bier 4,40

Bier-Lisl - alkoholfrei 0,1l Hollersirup mit alkoholfreiem Weizen 4,40

Görchla-Bier	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 235 Jahren immer vom Vater auf den Sohn weiter vererbt. Es wird ein **naturtrübes, unfiltriertes Landbier nach Pilsener Art** eingebracht: 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.

Erdinger Urweiße (Hefe vom Fass) 0,50l	3,30
Erdinger Weißbier - alkoholfrei 0,50l	3,30
Clausthaler - alkoholfrei 0,50l	3,30
Diätbier 0,50l	3,30
Malzbier ₁ 0,50l	3,30
Cola-Weizen _{1/9} 0,50l	3,30

Klassiker als Aperitif

Fischer - Kerner Brut - im Champagnerverfahren vergoren 0,1l	4,50
Secco „Fischer´s No. 1“ 0,1l	3,80
Marille mit Secco 0,1l	4,00
Campari "orange" oder "soda" 4 cl	4,50
Aperol-spritz 0,1l	3,80

**“Biererlebnis für
alle Sinne”**

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

Alkoholfreie Getränke

Orangenlimonade, Zitronenlimonade	0,20l	2,00	0,40l	3,50
Cola _{1/2/9} , Cola light _{1/2/9} ,	0,20l	2,00	0,40l	3,50
Cola-Mix _{1/2/9}	0,20l	2,00	0,40l	3,50
Schweppes Bitter Lemon ₁₀ ,	0,20l	2,30		
Saft pur Traube, Rhabarber, Orange, Apfel, Johannisbeer, Maracuja, Multivitamin, Kirsche	0,20l	2,50	0,40l	4,00
Saftschorle	0,20l	2,00	0,40l	3,50
Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig und naturell	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		

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

Rödelseer Schloßberg QbA	kein Schoppenverkauf
Bocksbeutel, Spätburgunder, trocken - 13,0 %vol	0,75l 16,50

Weißwein

Rödelseer Schloßberg QbA	0,25l 4,00
Silvaner, trocken - 11,5 %vol	1,00l 13,00

Fischer Riesling QbA	0,25l 4,20
trocken - 11,5 %vol	1,00l 14,00

Kammerforster Teufel QbA	0,25l 4,00
Bacchus, halbtrocken - 11,5 %vol	1,00l 13,00

Rödelseer Schloßberg QmP	kein Schoppenverkauf
Bocksbeutel, Silvaner, Kabinett,	0,75l 14,80

fruchtig, trocken und von guter

Struktur - 11,5 %vol

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

Dettelbacher Berg-Rondell QbA	0,25l 4,50
Dornfelder, trocken - 12,0 %vol	1,00l 15,00

Apfelbacher QbA	0,25l 4,20
Portugieser, halbtrocken - 11,50 %vol	1,00l 14,00

Rotling

Apfelbacher QbA	0,25l	4,20
Rotling, frisch und trocken - 11,5 %vol	1,00l	14,00

Weißwein

Dettelbacher Honigberg QbA	0,25l	4,20
Müller-Thurgau, halbtrocken - 11,0 %vol	1,00l	14,00

Apfelbacher QbA	0,25l	4,20
Bacchus, halbtrocken - 11,5 %vol	1,00l	14,00

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 - Vereinigung der Prädikatsweingüter. Seit dem Jahrgang 2009 präsentiert er eine neue kreative Weinlinie:

Rotwein

Muschelkalk - Pinot & Domina,	0,25l	8,40
kraftvoll und ausdrucksstark, trocken - 12,5 %vol	0,75l	22,00

Rose

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

Weißwein

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

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

Kennzeichnung 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

Fischer - Kerner Brut 26,00
im Champagnerverfahren vergoren

Fürst von Metternich
Riesling, trocken 0,75l 23,00

Deutz & Geldermann
halbtrocken 0,75l 23,00

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 ☺, Kännchen Kakao	3,40		
Pott Kaffee ☺, Pott Kakao , Pott heiße Schokolade	3,20		
Tasse Kaffee ☺,	1,90		
Pott Kakao mit Baileys , Pott Choccoccino ☺ (heiße Schokolade mit Espresso)	3,80		
Espresso ☺	1,90	Espresso doppelt ☺	3,60
Latte macchiato ☺	3,00	Cappuccino ☺	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 2 cl
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

immer 2 cl

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

Fränkischer Williams-Christ klassische Frucht mit feinem Aroma	4,90
Fränkischer Mirabellenbrand elegante Frucht, mild und weich	4,90
Fränkischer Schlehengeist fein und mild im Geschmack	4,90
Fränkischer Himbeer weich am Gaumen, ausgeprägter Duft	4,90
Fränkisches Obstwasser mild im Geschmack, fruchtig im Duft	4,90
Fränkische Wildpflaume fränkisches Steinobst fein veredelt, herrliches Aroma und nachhaltig im Abgang	5,50
Fränkische Wildkirsche Eine Rarität in der fränkischen Obstlandschaft	6,90
ROSENHUT Apfelbrand aus dem Holzfass Jahgangsbrand einer Vereinigung fränkischer Edelbrennereien, die nach sehr strengem Reinheitsgebot verfahren	5,50
Weinbergspfirsichlikör	4,90
Marillenlikör 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