

## *Feine Suppen*

Feine **Maronen-Bratpfelsuppe**  
mit Gänsestückchen 5,90

**Bamberger Zwiebeltretersuppe**  
mit Bröckerla 4,90

fränkische **Leberknödelsuppe** 4,90

## *Für Vornweg*

**Feldsalat** mit gebratenen Gänsestückchen,  
Dörrobst, Nußpesto, Magerspeck  
mit Görchlabrot 8,90

Schälchen **Gänseschmalz**  
mit unserem Görchla-Brot 3,90

## *Fränkische Tappas = Frappas*

3 klana Portionen zum Schnabbulieren 11,90

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*

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

fränkisches **Krenfleisch** vom Rindertafelspitz in Meerrettichsoße, dazu Klöße,  
Buttergemüse 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 !*

## *Winterliche Genüsse*

Knusprig gebratene **Gänsebrust**  
mit Klößen und Bamberger Wirsing 17,90

Knusprig gebratene **Gänsebrust mit Speck  
und Backpflaumen**, dazu Klöße, Blaukraut  
und Preiselbeeren 18,90

Fränkisches **Gänsegröstel** mit Speck, Zwiebeln,  
Birne, Bohnen und Kartoffeln, RotweinsöÙe,  
dazu Salat 14,90

gebratene **Gänseleber** mit Zwiebeln und Apfelstücke  
in MajoransöÙe, dazu Bratkartoffeln und Salat 15,90

**Hirschragout** - aus der Keule geschnitten -  
mit frischen Pilzen , Preiselbeeren,  
dazu Klöße und Blaukraut 17,90

groÙer **Salatteller mit Karpfenfiletstücken**  
im Malzschrot gebacken, dazu unser Görchlabrot 13,90

**gebackenes Pfefferkarpfenfilet** mit RemouladensoÙe,  
dazu Kartoffelsalat und gemischter Salat 16,90

**Karpfenfilet aus dem süÙ-sauren Wurzelsud** mit Kren, zerlassener Butter,  
dazu Kartoffeln und Salat 17,90

**Schweinemedailion** vom Grill in feiner PilzrahmsöÙe mit Maronen,  
dazu krosse KloÙstäbla und Salat 18,90

## *MAREDO -*

### *die Rinder grasen auf den weiten Steppen Südamerikas*

**Top Fleischqualität, das von uns nur noch mit Meersalz gewürzt**  
und mit Kräuterbutter **oder** Cognac-PfeffersöÙe serviert wird

200 g - 25,90 / 250 g - 28,90

dazu reichen wir Steakhauspommes und einen kleinen Salatteller

**gebratene Rinderfiletspitzen** mit Maronen, Dörrpflaumen, Zwiebeln und Pilzen,  
RotweinsöÙe, dazu Bratkartoffeln und Salat 22,90

## *Neue Küchenzeiten*

*ab 1. Juli:*

*Montag - Sonntag*

*17.00 - 21.00*

*Samstag und Sonntag*

*11.45 - 14.00*

*an den anderen Tagen  
mittags auch für Gruppen  
ab 20 Personen  
mit Absprache möglich*

## *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 hergestellt - auf Weinsauerkraut, Görchlabiersoße, dazu unser Görchla-Brot 9,90

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

gebackenes **Malzschrotschnitzel** mit Krensenf, Würstl und Speck, dazu Kartoffelsalat und kleiner Beilagensalat 13,90

## *Vegetarischer Genuss*

**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 13,90

hausgemachte **Nudeltaschen** mit Maronen-Frischkäsefüllung in Mohnbutter und Birne, gehobelter Parmesan, dazu marinierter Rucola 13,90

**Ofengemüse** mit gezupftem Mozzarella, fruchtigen Tomatennudeln und mariniertem Wildkräutersalat 12,90

## *Frische fränkische Schäufelra*

*mit Klößen*

*und Bamberger Wirsing*

*jetzt immer am*

## *Dienstag, Freitag und Samstag*

*gerne auch mit Vorbestellung*

## *Kaffee und Kuchen mit Zithermusik*

*Geniessen Sie am Sonntag, 30.12.2018*

*in unseren weihnachtlich geschmückten Räumen*

*einen gemütlichen Nachmittag bei Kaffee und Kuchen,*

*dazu spielt Herr Schauer auf seiner Zither.*

*Am 24.12., 25.12. und Neujahr mittags ist geschlossen.*

## *Flammkuchen - ab 17.30 Uhr*

**Flammkuchen "klassisch"** mit Schmand, Speck und Lauch 8,90

**Flammkuchen "Schnatterer"** mit Schmand, Lauch, Speck, Apfel und Gänsestückchen 11,80

**Flammkuchen "Ziege"** mit Schmand, Ziegenkäse, Honig und Rucola, Nüsse 10,90

## *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 Bratwurstla** mit Sauerkraut und unserem Görchlabrot 6 Stück 7,90 - 9 Stück 9,90

*Sie suchen noch ein  
Geschenk für Ihre  
Lieben ?*

*Unsere  
Restaurantgutscheine,  
unsere Görchla-Produkte  
oder die „Gscheit-Gut-  
Bücher“ sind immer eine  
gute Idee !*

## *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

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

<b>Görchla-Bier</b>	0,50l	3,00
aus eigener Brauerei	0,25l	2,00
<b>Görchla-Bock</b> - ab Ende Oktober - solange der Vorrat reicht		3,80

### 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 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>Clausthaler</b> - alkoholfrei 0,50l	3,30
<b>Diätbier</b> 0,50l	3,30

**Malzbier**<sub>1</sub> 0,50l

3,30

**Cola-Weizen**<sub>1/9</sub> 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 <sub>1/2/9</sub> , Cola light <sub>1/2/9</sub> ,	0,20l	2,00	0,40l	3,50
Cola-Mix <sub>1/2/9</sub>	0,20l	2,00	0,40l	3,50
Schweppes Bitter Lemon <sub>10</sub> ,	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

## Alkoholhaltige 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

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

#### Weißwein

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

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

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

<b>Rödelseer Schloßberg QmP</b>	kein Schoppenverkauf
Bocksbeutel, Silvaner, Kabinett, fruchtig, trocken und von guter Struktur - 11,5 %vol	0,75l 14,80

### 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 4,50
Dornfelder, trocken - 12,0 %vol	1,00l 15,00

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



## Rotling

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

## Weißwein

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

<b>Apfelbacher QbA</b>	0,25l	4,20
<b>Bacchus, halbtrocken - 11,5 %vol</b>	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

<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

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** 9, **Kännchen Kakao** 3,40

**Pott Kaffee** 9, **Pott Kakao**, **Pott heiße Schokolade** 3,20

**Tasse Kaffee** 9, 1,90

**Pott Kakao mit Baileys**, **Pott Choccoccino** 9 (heiße Schokolade mit Espresso) 3,80

**Espresso** 9 1,90 **Espresso doppelt** 9 3,60

**Latte macchiato** 9 3,00 **Cappuccino** 9 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.**

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

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