

Klassiker aus der

Höhns-Küche

Leberknödelsuppe mit Backerbsen 5,50

Omas fränkische Kartoffelsuppe
mit Speck und Zwiebeln 5,90

Feldsalat mit Speckchips, gebratenen Pilzen,
Nussdressing und Croutons 9,80

Fränkische Tappas = Frappas

3 klana Portionen zum Schnabbulieren

Zwei **Nürnberger Bratwürstla**
auf Sauerkraut,

Zwetschgenbaames vom Hausmetzger
Pickel - geräucherter Rinderschinken
und eine **Bamberger Spezialität** -

mit Kren **Leberwurst** vom
Hausmetzger Pickel
mit Senf und Gurke,

dazu gibt´s unser **Görchlabrot** 11,90

*Wir kochen mit regionalen
Produkten von Erzeugern, die
uns persönlich bekannt sind*

*... und natürlich ohne
Konservierungsstoffe und
Geschmacksverstärker*

Außerdem gehören wir

- zur Genußregion
Oberfranken*
- zum 13-Brauereien-Weg
und somit auch zu den
100 Genussorten Bayerns*
- zu den Gscheid-Gut-Wirten*
- zu den
Privaten Braugasthöfen*

geschmortes **Rinderherz "süß-sauer"** mit geschmolzenen Zwiebeln und sauren Gurken,
dazu Klöße und kleiner Salatteller 14,90

zarte geschmorte **Bäckla vom Landschwein** in feiner Rahmsoße mit Trauben
und einem Schuß Silvaner, mit Klößen und kleinem Salatteller 14,90

gegrillte **Kalbsleber "Berliner Art"** auf Kartoffelpüree mit Äpfeln und Zwiebeln,
dazu kleiner Salatteller 19,80

Flammkuchen - ab 17.00 Uhr

Flammkuchen "klassisch" mit Schmand, Speck und Lauch 9,90

Flammkuchen "Schnatterer" mit Schmand, Gänsestückchen, Speck und Lauch 10,90

Aus unserer deftigen Bierküche

Brauhausburger - 200 g Hack vom Angusrind - lassen Sie sich überraschen - medium gebraten, als Beilage Pommes Frites 14,90

mit **Süßkartoffel-Pommes** + 1,50
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 10,90

Braumeisterpfanne
verschiedene Steaks vom Rind, Schwein und Truthahn mit Bauchspeck in Görchlabiersoße, mit Spiegelei und Röstzwiebeln garniert, dazu Bratkartoffeln und Buttergemüse 16,90

Vegetarischer Genuss

hausgemachte
Maronen-Frischkäse-Teigtaschen
mit Nußbutter und Trauben,
gehobelter Parmesan
und kleiner Salatteller 15,90

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 14,90

gefüllte **Riesenchampignons**
auf pikanten Chili-Tomatennudeln
und mariniertem Rucola 14,90

Frische fränkische Schäuferla

*mit Klößen,
und Bamberger Wirsing
jetzt immer am
Freitag und
Samstag*

*Gerne auch mit
Vorbestellung*

*Gutscheine gibt's
zu jeder Zeit !*

*Als Weihnachtsgeschenk sind
Gutscheine immer eine gute
Alternative, die garantiert
bei jedem ankommt.*

Kulinarisches Jahresende mit ganz viel Gans,

Wildgerichten und Karpfen

gebratene **Gänseleber** mit Zwiebeln, Äpfeln und Majoran in seiner eigenen Soße, dazu Kartoffelpüree und kleiner Salatteller 17,90

knusprig gebratene **Gänsebrust "klassisch"** mit Apfelmus, dazu Klöße und Bamberger Wirsing 18,90

knusprig gebratene **Gänsebrust "adventlich"** auf Gewürzblaukraut mit Maronen und Speck, dazu Kartoffelpuffer, Bratapfel und Preiselbeeren 21,90

verschiedene **Blattsalate mit gerösteten Gänsestückchen**, Trauben und Nüssen, dazu unser Görchlabrot 14,90

~~~~~

zartes **Ragout vom Hirschkalb** - aus der Keule geschnitten - mit Pilzen, dazu Kartoffelpüree, Blaukraut und Preiselbeeren 18,90

~~~~~

großer **Salatteller mit Karpfenstücken** im Malzschrot gebacken, dazu unser Görchlabrot 14,90

gebackenes **Pfefferkarpfenfilet** mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat und kleiner Salatteller 16,90

*Auf Vorbestellung
mit Tischreservierung oder
zum Abholen*

*1 ganze Gans, knusprig im Rohr
gebraten und mit Bratäpfeln garniert,
dazu reichen wir Thymiansoße,
Bamberger Wirsing, Blaukraut
und Klöße*

105,00

*Von Montag - Freitag bieten
wir eine kleine Speisekarte
von 12 - 17 Uhr*

*Nach Absprache kochen wir
mittags auch für Gruppen
ab 20 Personen*

Was es sonst noch gibt...

Irischer Rauchlachs mit Zitronenschmand, eingelegtem Kürbis,
Rösti und Salat 12,90

Schweinemedailon vom Grill mit feiner Pilzrahmsauce und Backpflaumen,
dazu krosse Kloßstäbchen und kleiner Salatteller 18,90

Brotzeitschmankerl

hausgemachte **Schweinskopfsülze** mit Musik, dazu Bratkartoffeln 8,90

Schalanderbrotzeit - von allem a weng - mit Gurke und unserem Görchla-Brot
(der Schalander ist der Brotzeitraum der Brauer und Mälzer) 9,90

Zwetschgenbaumes - geräucherter Rinderschinken dünn geschnitten und eine Bamberger
Spezialität - mit Kren, Butter, Gurke und unserem Görchla-Brot 10,90

Nürnberger Bratwürstla mit Sauerkraut
und unserem Görchlabrot 6 Stück 8,90 - 9 Stück 10,90

Görchla-Trüffel Stück 1,90

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 !

Falls Sie Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte den Service
nach der speziellen Speisekarte, die wir für Allergiker bereit halten.