

Tagesempfehlung

Samstag, 26.04.

Spargelcremesuppe

mit Spargelröllchen und Schnittlauch € 6,90

Gegrillter Lammspieß (Mönchkröttendorfer Juralamm)

Würzige Lammfleischküchla am Spieß gebraten, dazu Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und knackiger griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven

€ 19,90*

Spargel-Pasta (vegetarisch)

Frische Bandnudeln im Spargelrahm mit geschmolzenen Tomaten, gegrillten Champignons und Zucchini, Rucola, Pinienkernen, Coburger Hartkäse und gemischtem Salat

€ 17,90*

Wildschweinbraten (aus Nedensdorfer Jagd)

in Wacholderrahm mit Apfelblaukraut, Kloß und Preiselbeeren

€ 21,90*

Rindfleisch mit Kren vom dt. Färsentafelspitz

mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Kloß und Beilagensalat € 19,50*

Dessert:

Hausgemachte Apfelkräpfla
mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,90

Geeistes Kaiserschmarrn-Parfait
mit Glühweinkirschen

€ 7,90

Mittagstisch

sonn- und feiertags
von 11:30 - 13:40 Uhr

LEBERKNÖDELSUPPE 6,90

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit fränkischen Leberklößchen

SPINATKNÖDEL * HAUSGEMACHT 17,40

mit geschmolzenen Zwiebeln, Tomaten-Pilz-
Ragout, Coburger Hartkäse und gem. Salat

GÄNSEBRUST 22,50

in Beifußsoße mit Kloß und Wirsing

SCHÄUFERLA KNUSPRIG 17,90

aus heimischer Schlachtung
mit Wirsing und Kloß

PFEFFERHAXE KNUSPRIG GEBACKEN 18,90

mit Pfefferrahmsoße, Kloß
und gemischten Salat

ROULADE 18,90

vom Ummersberger Rind mit Rahmsoße,
Apfelblaukraut und Kloß

SAUERBRATEN * 18,40

saftiges Schulterstück vom Ummersberger
Rind in sämiger Lebkuchensoße mit Apfel-
blaukraut und Kloß

REHBRATEN * HEIMISCHE JAGD 21,90

in Wacholderrahm mit Apfelblaukraut,
Kloß und Preiselbeeren

SCHWEINELENDCHEN * 20,90

mit Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und gem. Salat

1/4 ENTE REGIONALE AUFGUCHT 21,90

in Beifußsoße mit Kloß und Wirsing

CORDON BLEU VOM SCHWEIN 18,90

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gem. Salat

SCHNITZEL * WIENER ART 16,50

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gem. Salat

FORELLE GEBACKEN 21,90

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem
Kartoffelsalat und gemischten Salat

KARPFENFILET * GEBACKEN 21,90

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem
Kartoffelsalat und gem. Salat

* Halbe Portion abzüglich 1,50 €

Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Serviceteam.

Abendkarte

warme Küche:

DI-FR 17⁰⁰ - 21⁰⁰ Uhr | SA 17⁰⁰ - 20³⁰ Uhr | SO 16³⁰ - 20⁰⁰ Uhr

LEBERKNÖDELSUPPE	6,90	PFEFFERHAXE KNUSPRIG GEBACKEN	18,90
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit fränkischen Leberklößchen		mit Pfefferrahmsoße, Kloß, Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat	
SALATTELLER * 	16,90	SCHWEINELENDCHEN *	20,90
mit gebackenem Bio-Ziegenfrischkäse, fruchtigem Chutney und Baguette		mit Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites und gem. Salat	
MARINIERTER HERING *	13,90	CORDON BLEU VOM SCHWEIN	18,90
mit hausgemachter Sahneseße und Pellkartoffeln		mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat	
FORELLE GEBACKEN	21,90	SCHNITZEL * WIENER ART	16,50
mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischten Salat		mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat	
KARPFENFILET * GEBACKEN	21,90	CURRYWURST	11,90
mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat		mit Pommes frites	

*** Halbe Portion abzüglich 1,50 €**

Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Serviceteam.

Mit viel Leidenschaft verarbeiten wir in unserer Küche möglichst regionale Rohstoffe von Kleinen Erzeugern, verzichten zudem bei der Herstellung von Soßen, Brühen und Bräten

auf Convenience-Produkte und setzen stattdessen auf moderne Küchentechnik. Mehr zu unseren Lieferanten finden Sie auf den folgenden Seiten!

Brotzeiten

kalte Küche:

DI-SA 17⁰⁰ - 21⁰⁰ Uhr | SO 16³⁰ - 20⁰⁰ Uhr

Zu allen Brotzeiten servieren
wir unser beliebtes Bauernbrot
von regionalen Bäckereien!

HAUSMACHER-BROTZEIT 13,40

mit gemischten, fränkischen Brotzeit-
spezialitäten, Gurke, Senf und Butter

MARINIERTE HERINGE* 12,90

mit hausgemachter Sahnesoße
und Butter

SCHINKENPLATTE* 12,90

mit rohem & gekochtem Schinken
sowie einer Gurke und Butter

WURSTSALAT SCHWEIZER ART 12,40

Fleischwurst mit Schnittkäse, Gurke,
Zwiebeln, Essig & Öl und Butter

DOSENFLEISCH* HAUSGEMACHT 9,40

mit Gurke und Senf

GEM. PRESSACK* MIT MUSIK 9,40

mit Gurke, Zwiebeln, Essig & Öl

KÄSEPLATTE 13,40

mit Coburger Käsespezialitäten, dazu
hausgemachte Chutneys und Butter

WEIßER KÄSE* 9,40

angemachter Quark mit Zwiebel
und Butter

LIMBURGER MIT MUSIK 9,40

in Essig & Öl mariniert mit Gurke,
Zwiebeln und Butter

WEIßER KÄSE* 11,90

angemachter Quark mit Zwiebeln,
dazu Pellkartoffeln und Butter

*** Halbe Portion abzüglich 1,50 €**

Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Serviceteam.

Auf dem Land war die Hausschlachtung
lange verbreitet und somit sind „Hausma-
cher“-Wurstspezialitäten wie bei uns noch
gut erhalten. Dazu gibt's ein Schwarzbrot
aus Sauerteig mit Roggen- und Vollkorn-
mehlen, wie sie am besten die fränkischen

Bäckereien zelebrieren – die Krone wird
dem durch unsere hausgebrauten Bierspe-
zialitäten aufgesetzt, die ganz vorzüglich
zum Vesperschmaus passen.
Fazit: Bier & Brotzeit passen in Franken
wunderbar zusammen!

Nachtisch

Zudem gibt es
wechselndes Hausgebäck.
Bitte fragen Sie nach!

WARMER BIERLIKÖR
mit Sahnehaube

3,50

EIERBERG EISBECHER
Vanille- & Walnusseis, Eierlikör, Sahne

7,60

BAILEYS LATTE
Latte macchiato + Baileys

5,10

SCHOKO EISBECHER
Schoko- & Vanilleeis, Schokosoße, Sahne

7,60

BOMBARDINO
heißer Eierlikör + Rum + Sahne

5,70

AMARENA EISBECHER
Vanilleeis, Amarenakirschen, Sahne

7,60

HEISSE OMA
Eierlikör + Espresso + Sahne

5,70

Kaffee & Tee

TASSE KAFFEE

3,00

MILCHKAFFEE

3,90

POTT KAFFEE

4,00

HEISSE SCHOKOLADE

3,90

ESPRESSO

2,80

CHOCOCCINO

4,30

CAPPUCCINO

3,50

LATTE MACCHIATO

3,90

TASSE TEE DIV. SORTEN

3,00

Fassbier

Alle Fassbiere kommen naturbelassen, unfiltriert und aus unserer eigenen Brauerei zum Ausschank!

Informieren Sie sich auch
zu den aktuellen, hausgebrauten
Bieren auf dem Tischaufsteller.

HEFEWEIZEN

prickelnd, cremig &
wunderbar aromatisch

0,5 l 3,50
0,3 l 3,20

REBLITZ HELL

kernig, süffig, hell!

0,5 l 3,50
0,3 l 3,20

DUNKLES LANDBIER

unser ganzjähriges
Traditionsbier

0,5 l 3,50
0,3 l 3,20

RADLER BIERMISCHGETRÄNK

Dunkles Landbier mit
Zitronenlimo gemischt

0,5 l 3,50
0,3 l 3,20

Bierprobe

3x 0,15 l 5,40

Wie wäre es mit einer kleinen Bierprobe?

Mit unserem probierTRIO können Sie unsere aktuellen Bierspezialitäten verkosten.

Bereits in achter Generation brauen wir unsere Traditions- und Kreativbiere.

Seit jeher bilden regionale Rohstoffe das Fundament unserer Gaumenfreuden. Braugerste von kleinen Erzeugern aus dem Umland, Hopfen aus der fränkischen Genossenschaft Spalt und dem oberfränkischen BIO-Hof Friedrich,

sorgen mit naturbelassenem Quellwasser des Banzgaus für Biere mit höchsten Qualitätsmerkmalen. Alle Reblitz-Biere kommen naturbelassen und unfiltriert zum Ausschank, um alle Geschmacksträger zu bewahren. Wir verzichten auf therm. Behandlungsmethoden wie das Pasteurisieren, um die natürliche Aromatik und die Frische des Bieres zu erhalten.

Flasche

HEFEWEIZEN

ALKOHOLFREI
Weismainer Püls-Bräu

0,5 l 4,10

MALZBIER

ALKOHOLFREI
Brauermeisters Kraftmalz

0,5 l 4,10

NATURTRÜB'S KELLERBIER

ALKOHOLFREI
Kulmbacher

0,5 l 4,10

Bierkalender

Außerdem gibt es
immer wieder variierende
Kreativbiere!



DUNKLES LANDBIER

Alk. 4,9% vol

Im Ausschank:
ganzjährig



REBLITZ HELL

Alk. 4,9% vol

Im Ausschank:
Januar bis Anfang November



REBLITZ WEIZENBOCK

Alk. 6,9% vol

Im Ausschank:
Februar bis Mitte April



NEDENSDORFER HEFEWEIZEN

Alk. 4,9% vol

Im Ausschank:
Mitte April bis Juli



REBLITZ PALE-ALE

Alk. 5,1% vol

Im Ausschank:
Juli bis August



DOLDENZUPFER GRÜNHOPFENPILS

Alk. 4,8% vol

Im Ausschank:
Ende Oktober bis Dezember



HELLER REBLITZ-BOCK

Alk. 7,0% vol

Im Ausschank:
November bis Januar



REBLITZ WHISKY BOCK

Alk. 8,0 % vol

Im Ausschank:
Ende November bis Dezember

Schonmal gebraut, aber noch kein neuer Anstichtermin:

Rote Berta Märzen, RIA-Ronja-Ilvy-Ale, Reblitz-Räucherla, 6-Korn-Bier, Rebells Roggstar Roggenbier, Adelheids Schwarzbier, Frankenkörnla Dinkelbier, Brauers Lust & Gärtners Triebe Süßholz-Porter, Sommer- Wit White Ale, Paradieshopfen Session-Ale, Kürbis-Ingwer-Ale, RebHell+Trimeusel-Festbier (daraus ging das Reblitz-Hell hervor).

alkfrei

MINERALWASSER

spritzig oder still

0,5 l 3,50
1,0 l 6,00

SAFTSCHORLE

Apfel, Orange oder Johannisbeer

0,5 l 4,10

SAFT

Apfel, Orange oder Johannisbeer

0,5 l 4,60

LIMONADE

Orange oder Zitrone

0,5 l 3,50

COLA, COLA LIGHT

Pepsi

0,5 l 4,10

SPEZI

Staffelberg-Bräu

0,5 l 4,10

HOLLERSPRUDEL NEU

Mineralwasser mit hausgemachtem
Holunderblütensirup (*solange der Vorrat reicht*)

0,5 l 4,10

Wein

ROT HALBTROCKEN

Die jungen Frank'n

0,25 l 6,10

ROTLING HALBTROCKEN

Die jungen Frank'n

0,25 l 6,10

SILVANER TROCKEN

Volkacher Kirchberg

0,25 l 6,10

M. THURGAU HALBTROCKEN

Nordheimer Vögelein

0,25 l 6,10

FRANKENSCHORLE

Rot / Weiß; süß oder sauer

0,25 l 5,60

WEINSCHORLE

Weiß; süß oder sauer

0,4 l 4,70

APEROL SPRITZ

0,25 l 6,70

Schnaps

OBSTLER

2 cl 3,00

ZWETSCHGE

2 cl 3,00

BIRNE

2 cl 3,00

BIERSCHNAPS

2 cl 3,00

Lieferanten

Hier möchten wir Ihnen unsere Produzenten und Lieferanten aus der Region vorstellen, mit denen wir in der Regel schon über viele Jahre zusammenarbeiten:

UMKREIS < 5KM

- › **Brennerei Meixner, NeuhoF/Nedensdorf**
Obstbrände, Lohnbrände
- › **Fam. Deuerling, Unnersdorf**
Kartoffeln
- › **Fam. Wagner, Herreth**
Wildbret aus den Nedensdorfer Eierbergen
- › **Forstgut Banz**
Wildbret aus dem Banzer Wald
- › **Helmreich&Zillig Gemüsebau, Unterzettlitz**
Kartoffeln, Zwiebeln
- › **Metzgerei Leicht & Finzel, Bad Staffelstein**
Schweinefleisch, Rindfleisch, Wurstwaren
aus eigener Schlachtung/Herstellung
- › **Metzgerei Seidel, Bad Staffelstein**
Oberfränkisches Stroschwein
- › **Fischzucht Hopfenmühle, Bad Staffelstein**
Forellen, geräu. Forellen, Bachsaibling, Mehl
- › **Bäckerei Tischer, Bad Staffelstein**
Schwarzbrot
- › **Bäckerei Kerling, Bad Staffelstein**
Schwarzbrot
- › **Staffelberg-Bräu, Bad Staffelstein**
Limonaden, alkoholfreies Bier
- › **Carl Eier, Lohhof**
Eier

UMKREIS < 20KM

- › **Geflügelhof Nitter, Buch a. Forst**
Bauernenten, Hähnchen, Kaninchen
- › **Fam. Dinkel, Weisbrem**
Kartoffeln
- › **Metzgerei Reinhold Schütz, Serkendorf**
Presssack, Wurst aus eigener
Schlachtung/Herstellung
- › **Mühle-Landhandel Ultsch, Gößnitz**
Braumalz (reg. Lohnmälzung), Mehl, Müsli
- › **Thelitzer Käsehüttla, Thelitz**
Quark für „Weißer Käse“, Hirtenkäse
- › **Fischzucht Schardt, Neuensee**
Karpfen, Lachsforellen
- › **Imkerei Herbert Kestler, Eggenbach**
Honig

UMKREIS < 50KM

- › **Milchwerke Oberfranken, Coburg**
Schnittkäse, Weichkäse
- › **Wydra Konserven, Coburg**
Essiggurken
- › **Bäckerei Schäfer, Weismain**
Burger-Buns, Baguette,
Sonntagsbrötla, Schwarzbrot
- › **Weismainer Pils Bräu, Weismain**
alkoholfreies Bier, alkoholfreie Getränke, Säfte
- › **Kulmbacher Brauerei, Kulmbach**
alkoholfreies Bier, alkoholfreie Getränke, Säfte
- › **Familie Pratsch, Maroldsweisach**
Wildbret aus dem Thüringer Wald
- › **Sebastian Niedermaier, Bamberg**
saisonales Bioland-Gemüse und -Salate
- › **Denscheilmann & Wellein, Bamberg**
Gemüse
- › **Otto Nocker Fleischmarkt, Bamberg**
Schweine- und Rindfleisch
aus deutscher Mast/Schlachtung
- › **C+C Edeka Foodservice, Bamberg**
Handelswaren, allg. Lebensmittelprodukte
- › **Dipak Sapre Pretzfeld, Forchheim**
Gewürze
- › **Malzfabrik Weyermann®, Bamberg**
Malz
- › **Bamberger Mälzerei GmbH, Bamberg**
Malz

UMKREIS < 100KM

- › **Ziegenkäserei, Würnsreuth**
Oberfränkischer Bio-Ziegenfrischkäse
- › **Schmitt Kloßteig, Heroldsbach**
Kloßteig aus fränkischen Kartoffeln
- › **Spalter Hopfengenossenschaft, Spalt**
Hopfen
- › **Biohof Friedrich, Lilling**
Bio-Hopfen
- › **Ernst Gebhardt, Sommerhausen**
Branntweinessig