# Tagesempfehlung

Donnerstag, 03.07. bis Sonntagabend, 06.07.

**REBLITZ-BIER MEETS BBQ:**

Rinderschulter aus dem Smoker - „Beef Brisket“ ..... € 21,90*
Saftig-mild rauchiges Schaufelstück vom Ummersberger Rind
mit kräftiger BBQ-Jus, cremigem Süßkartoffelpüree, gegrilltem Mais
und Zuckerschoten

Sommersalat mit gebratener Hähnchenbrust ..... € 19,90*
Mariniertes Grillgemüse, bunte Rohkostsalate, Spargel & Nektarine,
Melone, Blattsalate und Croutons mit fruchtigem Mango-Maracuja-
Dressing und Baguette

Hausgemachte Spinatknödel (vegetarisch) ..... € 17,40*
mit geschmolzenen Zwiebeln, Tomaten-Pilz-Ragout,
Coburger Hartkäse und gemischtem Salat

Hausgemachter Rinder-Burger ..... € 18,90
(saftiges Patty vom Ummersberger Rind)
mit Bärlauch-Frischkäsecreme, Tomaten-Rote-Zwiebel-Salsa, Bacon
und Spiegelei auf luftigem Brioche-Bun, dazu Pommes und gem. Salat

Sonntags-Special:
Fränkische Rippla aus dem Smoker
Saftige Kotelettrippla mit Whisky-BBQ-Soße, würzigen Country-
Kartoffeln, Sour Cream und gemischtem Salat ..... € 18,90

## Dessert:

Hausgemachte Apfelkräpfla
mit Vanilleeis und Sahne € 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 Wirsingund 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 Apfelblaukraut 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 AUFZUCHT 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.

Brauerei Gasthof Reblitz · Am Mahlberg 1 · 96231 Nedensdorf
@brauereigasthof.reblitz › · info@brauerei-reblitz.de · Tel. 09573 96500
**www.brauerei-gasthof-reblitz.de**

# Abendkarte

warme Küche:
**DI-FR** 17⁰⁰ - 21⁰⁰ Uhr | **SA** 17⁰⁰ - 20³⁰ Uhr | **SO** 16³⁰ - 20⁰⁰ Uhr

## LEBERKNÖDELSUPPE 6,90

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit fränkischen Leberklößchen

## SALATTELLER* 16,90

mit gebackenem Bio-Ziegenfrischkäse,
fruchtigem Chutney und Baguette

## MARINIERTER HERING* 13,90

mit hausgemachter Sahnesoße
und Pellkartoffeln

## FORELLE GEBACKEN 21,90

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem
Kartoffelsalat und gemischten Salat

## KARPFENFILET* GEBACKEN 21,90

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem
Kartoffelsalat und gem. Salat

## PFEFFERHAXE KNUSPRIG GEBACKEN 18,90

mit Pfefferrahmsoße, Kloß, Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gem. Salat

## SCHWEINELENDCHEN* 20,90

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

## 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

## CURRYWURST 11,90

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!

Brauerei Gasthof Reblitz · Am Mahlberg 1 · 96231 Nedensdorf
@brauereigasthof.reblitz › · info@brauerei-reblitz.de · Tel. 09573 96500
**www.brauerei-gasthof-reblitz.de**

# 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

## SCHINKENPLATTE* 12,90

mit rohem & gekochtem Schinken sowie einer Gurke und Butter

## DOSENFLEISCH* HAUSGEMACHT 9,40

mit Gurke und Senf

## KÄSEPLATTE 13,40

mit Coburger Käsespezialitäten, dazu hausgemachte Chutneys und Butter

## LIMBURGER MIT MUSIK 9,40

in Essig & Öl mariniet mit Gurke, Zwiebeln und Butter

## MARINIERTE HERINGE* 12,90

mit hausgemachter Sahnesoße und Butter

## WURSTSALAT SCHWEIZER ART 12,40

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

## GEM. PRESSSACK* MIT MUSIK 9,40

mit Gurke, Zwiebeln, Essig & Öl

## WEIßER KÄSE* 9,40

angemachter Quark mit Zwiebel 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 „Hausmacher"-Wurstspezialitäten wie bei uns noch gut erhalten. Dazu gibt's ein Schwarzbrot aus Sauerteig mit Roggen- und Vollkornmehlen, wie sie am besten die fränkischen Bäckereien zelebrieren – die Krone wird dem durch unsere hausgebrauten Bierspezialitäten aufgesetzt, die ganz vorzüglich zum Vesperschmaus passen.
Fazit: Bier & Brotzeit passen in Franken wunderbar zusammen!

Brauerei Gasthof Reblitz · Am Mahlberg 1 · 96231 Nedensdorf
@brauereigasthof.reblitz › · info@brauerei-reblitz.de · Tel. 09573 96500
**www.brauerei-gasthof-reblitz.de**

# Nachtisch

Zudem gibt es
wechselndes Hausgebäck.
Bitte fragen Sie nach!

**WARMER BIERLIKÖR** 3,50
mit Sahnehaube

**BAILEYS LATTE** 5,10
Latte macchiato + Baileys

**BOMBARDINO** 5,70
heißer Eierlikör + Rum + Sahne

**HEISSE OMA** 5,70
Eierlikör + Espresso + Sahne

**EIERBERG** EISBECHER 7,60
Vanille- & Walnusseis, Eierlikör, Sahne

**SCHOKO** EISBECHER 7,60
Schoko- & Vanilleeis, Schokosoße, Sahne

**AMARENA** EISBECHER 7,60
Vanilleeis, Amarenakirschen, Sahne

# Kaffee & Tee

**TASSE KAFFEE** 3,00

**POTT KAFFEE** 4,00

**ESPRESSO** 2,80

**CAPPUCCINO** 3,50

**LATTE MACCHIATO** 3,90

**MILCHKAFFEE** 3,90

**HEISSE SCHOKOLADE** 3,90

**CHOCOCCINO** 4,30

**TASSE TEE** DIV. SORTEN 3,00

Brauerei Gasthof Reblitz · Am Mahlberg 1 · 96231 Nedensdorf
@brauereigasthof.reblitz › · info@brauerei-reblitz.de · Tel. 09573 96500
**www.brauerei-gasthof-reblitz.de**

# Fassbier

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

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

## HEFEWEIZEN
prickelnd, cremig & wunderbar aromatisch

| | |
|---|---|
| 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 |

## REBLITZ HELL
kernig, süffig, hell!

| | |
|---|---|
| 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 Qualtitätsmerkmalen. 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**

## NATURTRÜB'S KELLERBIER ALKOHOLFREI
Kulmbacher

0,5 l **4,10**

## MALZBIER ALKOHOLFREI
Brauermeisters Kraftmalz

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**<br>spritzig oder still | 0,5 l<br>1,0 l | 3,50<br>6,00 |
| **SAFTSCHORLE**<br>Apfel, Orange oder Johannisbeer | 0,5 l | 4,10 |
| **SAFT**<br>Apfel, Orange oder Johannisbeer | 0,5 l | 4,60 |
| **LIMONADE**<br>Orange oder Zitrone | 0,5 l | 3,50 |
| **COLA, COLA LIGHT**<br>Pepsi | 0,5 l | 4,10 |
| **SPEZI**<br>Staffelberg-Bräu | 0,5 l | 4,10 |
| **HOLLERSPRUDEL** NEU<br>Mineralwasser mit hausgemachtem Holunderblütensirup *(solange der Vorrat reicht)* | 0,5 l | 4,10 |

# Wein

| | | |
|---|---|---|
| **ROT** HALBTROCKEN<br>Die jungen Frank'n | 0,25 l | 6,10 |
| **ROTLING** HALBTROCKEN<br>Die jungen Frank'n | 0,25 l | 6,10 |
| **SILVANER** TROCKEN<br>Volkacher Kirchberg | 0,25 l | 6,10 |
| **M. THURGAU** HALBTROCKEN<br>Nordheimer Vögelein | 0,25 l | 6,10 |
| **FRANKENSCHORLE**<br>Rot / Weiß; süß oder sauer | 0,25 l | 5,60 |
| **WEINSCHORLE**<br>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 |

Brauerei Gasthof Reblitz · Am Mahlberg 1 · 96231 Nedensdorf
@brauereigasthof.reblitz › · info@brauerei-reblitz.de · Tel. 09573 96500
**www.brauerei-gasthof-reblitz.de**

# 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 Strohschwein
› **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, Gößmitz**
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 Püls Bräu, Weismain**
alkoholfreies Bier, alkfreie Getränke, Säfte
› **Kulmbacher Brauerei, Kulmbach**
alkoholfreies Bier, alkfreie 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