

Tagesempfehlung

REBLITZ-PALE ALE MEETS BBQ:

Freitag, 11.07. – Sonntag abends, 13.07.

Pastrami-Burger (New York-Nedensdorf Style) € 19,50
(selbstgemachte Pastrami: aufgeschnittene Hochrippe aus dem Smoker)

mit Biersenf-Frischkäsecreme, saftigem Fasssauerkraut, Russian-Dressing und geschmolzenem Frankendammer auf luftigem Brioche-Bun, dazu loaded Fries (Pommes) mit Trüffel-Aioli und homemade Coleslaw

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

Anti-Pasti & Büffelmozzarella Focaccia € 18,50
mariniertes Grillgemüse und cremiger Büffelmozzarella mit Basilikumpesto, Frischkäsecreme und Rucola auf luftigem Focaccia, dazu gemischter Salat

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

<p>Fränkische Rippla aus dem Smoker (Freitag Anstich u. So Abends) Saftige Kotelettrippla mit Whisky-BBQ-Soße, würzigen Country-Kartoffeln, Sour Cream und gemischtem Salat € 18,90*</p>
--

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 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 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.

Abendkarte

warme Küche:

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

LEBERKNÖDELSUPPE	6,90	PFEFFERHAXE <small>KNUSPRIG GEBACKEN</small>	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 <small>VOM SCHWEIN</small>	18,90
mit hausgemachter Sahnesoße und Pellkartoffeln		mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat	
FORELLE <small>GEBACKEN</small>	21,90	SCHNITZEL * <small>WIENER ART</small>	16,50
mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischten Salat		mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gem. Salat	
KARPFENFILET * <small>GEBACKEN</small>	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 „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!

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

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

REBLITZ PALE ALE

kaltgehopft - Tropisch fruchtig

0,5l 3,70
0,3l 3,20

DUNKLES LANDBIER

unser ganzjähriges Traditionsbier

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

RADLER BIERMISCHGETRÄNK

Dunkles Landbier mit Zitronenlimo gemischt

0,5l 3,50
0,3l 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

0,5l 4,10

MALZBIER ALKOHOLFREI
Brauermeisters Kraftmalz

0,5l 4,10

**NATURTRÜB'S
KELLERBIER** ALKOHOLFREI
Kulmbacher

0,5l 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-Ily-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 0,5l 3,50
spritzig oder still 1,0l 6,00

SAFTSCHORLE 0,5l 4,10
Apfel, Orange oder Johannisbeer

SAFT 0,5l 4,60
Apfel, Orange oder Johannisbeer

LIMONADE 0,5l 3,50
Orange oder Zitrone

COLA, COLA LIGHT 0,5l 4,10
Pepsi

SPEZI 0,5l 4,10
Staffelberg-Bräu

HOLLERSPRUDEL NEU 0,5l 4,10
Mineralwasser mit hausgemachtem
Holunderblütensirup *(solange der Vorrat reicht)*

Wein

ROT HALBTROCKEN 0,25l 6,10
Die jungen Frank'n

ROTLING HALBTROCKEN 0,25l 6,10
Die jungen Frank'n

SILVANER TROCKEN 0,25l 6,10
Volkacher Kirchberg

M. THURGAU HALBTROCKEN 0,25l 6,10
Nordheimer Vögelein

FRANKENSCHORLE 0,25l 5,60
Rot / Weiß; süß oder sauer

WEINSCHORLE 0,4l 4,70
Weiß; süß oder sauer

APEROL SPRITZ 0,25l 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 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, 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 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