# Weihnachts-Empfehlungen

Unsere Brauhausküche empfiehlt in der Weihnachtszeit folgende Schmankerl am Abend:
(zusätzlich zur Abendkarte - Änderungen vorbehalten – solange der Vorrat reicht!)

## Cremige Kürbis-Kokos-Suppe VEGAN — 7,40
vom Hokkaido-Kürbis mit Kernen & Kernöl

## Gänsebrust ZART & SAFTIG — 23,50
mit Beifußsoße, Wirsing und Kloß

## Sauerbraten* VOM OBERFRÄNKISCHEN WEIDERIND — 19,90
Saftiges Schulterstück mit sämiger Lebkuchensoße, Apfelblaukraut und Kloß

## Pastrami von der Entenbrust* MILD RAUCHIG - VOM SMOKER — 23,50
Tranchen von der Barbarie-Entenbrustmit Orangen-Jus, Kartoffel-Kürbis-Püree und Speck-Rosenkohl

## Rehbraten* AUS NEDENSDORFER JADG — 23,50
in Wacholderrahm, mit Apfelblaukraut, Kloß und Preiselbeeren

## X-Mas-Burger VOM OBERFRÄNKISCHEN WEIDERIND — 19,90
hausgemachtes Rinder Patty mit Glühwein-Birne, geschmolzenem Bavaria Blu, Blaukraut-Salat, Honig-Walnuss-Frischkäsecreme und Feldsalat
auf luftigem Brioche-Bun, dazu Pommes und gem. Salat

## Spinatknödel* VEGETARISCH – HAUSGEMACHT — 18,90
mit geschmolzenen Zwiebeln, Tomaten-Pilz-Ragout, Coburger Käse
und gemischter Salat

*** Halbe Portion abzüglich 1,50€**

# Dessert

## Apfelkräpfla HAUSGEMACHT — 7,90
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

## Espresso-Schokomousse-Duo — 4,90
Gedeck aus hausgemachtem Schokomousse im Gläschen & Espresso

## Bratapfel-Tiramisu IM GLAS — 5,90
Karamellisiertes Bratapfelragout, luftige Mascarponecreme, Spekulatius-Crunch und Kakao

# Mittagstisch

Traditioneller Mittagstisch mit Schmankerl
aus unserer Brauhausküche: **SONNTAGS** $11^{30}$ - $13^{40}$ Uhr

## Leberknödelsuppe 7,40

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit fränkischen Leberklößchen

## Gänsebrust ZART & SAFTIG 23,50

in Beifußsoße mit Kloß und Wirsing

## Spinatknödel* HAUSGEMACHT 18,90

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

## Schäuferla KNUSPRIG 19,50

aus heimischer Schlachtung
mit Wirsing und Kloß

## Pfefferhaxe KNUSPRIG GEBACKEN 20,50

Unsere Spezialität mit Pfefferrahmsoße,
Kloß und gemischten Salat

## Roulade 20,50

vom oberfränkischen Weiderind
mit Rahmsoße, Apfelblaukraut und Kloß

## Sauerbraten* 19,90

saftiges Schulterstück vom ober-fränkischen Weiderind in sämiger Lebkuchen-soße mit Apfelblaukraut und Kloß

## Rehbraten* HEIMISCHE JAGD 23,50

in Wacholderrahm mit Apfelblaukraut,
Kloß und Preiselbeeren

## 1/4 Ente REGIONALE AUFZUCHT 22,90

in Beifußsoße mit Kloß und Wirsing

## Schweinelendchen* 22,50

mit Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites und gem. Salat

## Cordon Bleu VOM SCHWEIN 20,50

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gem. Salat

## Schnitzel* WIENER ART 17,90

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gem. Salat

## Forelle GEBACKEN 23,50

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischten Salat

## Karpfenfilet* GEBACKEN 23,50

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem Kartoffelsalat und gem. Salat

*** Halbe Portion abzüglich 1,50 €**

**Free-WLAN:** Reblitz-Gaeste | Passwort: Landbier
Zahlungsmittel: BAR, Girocard / EC-Cash, Visa, Mastercard, American Express, VPAY, Maestro
Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Serviceteam.

**www.brauerei-reblitz.de**

# Abendkarte

Warme Brauhausküche:
**DI - FR** 17$^{00}$ - 21$^{00}$ Uhr | **SA** 17$^{00}$ - 20$^{30}$ Uhr | **SO** 16$^{30}$ - 20$^{00}$ Uhr

## Leberknödelsuppe 7,40

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit fränkischen Leberklößchen

## Schweinelendchen* 22,50

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

## Cordon Bleu VOM SCHWEIN 20,50

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gem. Salat

## Schnitzel* WIENER ART 17,90

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes frites und gem. Salat

## Pfefferhaxe KNUSPRIG GEBACKEN 20,50

Unsere Spezialität mit Pfefferrahmsoße,
Kloß, Kartoffelsalat oder Pommes frites
und gemischten Salat

## Salatteller* 18,50

mit gebackenem Bio-Ziegenfrischkäse,
fruchtigem Chutney und Baguette

## Forelle GEBACKEN 23,50

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem
Kartoffelsalat und gemischten Salat

## Karpfenfilet* GEBACKEN 23,50

mit Sahnemeerrettich, hausgemachtem
Kartoffelsalat und gem. Salat

## Heringe* MATJES ART, MARINIERT 14,90

mit hausgemachter Sahnesoße
und Pellkartoffeln

## Currywurst KNACKIG 12,90

mit fruchtiger Currysauce
und Pommes frites

***Halbe Portion abzüglich 1,50 €**

## Kochhandwerk aus der Brauhausküche

✓ Leidenschaftliches Kochhandwerk ✓ Authentischer Geschmack durch eigene Rezepturen
✓ Regionale Rohstoffe von kleinen Erzeugern ✓ keine Pülverchen bei Soßen, Brühen & Bräten
✓ und natürlich faire Bedingungen für alle

**Free-WLAN:** Reblitz-Gaeste | Passwort: Landbier
Zahlungsmittel: BAR, Girocard / EC-Cash, Visa, Mastercard, American Express, VPAY, Maestro
Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Serviceteam.

**www.brauerei-reblitz.de**

# Brotzeiten

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

Kalte Brauhausküche:
**DI - SA** 16$^{00}$ - 21$^{00}$ Uhr | **SO** 16$^{00}$ - 20$^{00}$ Uhr

## Hausmacher-Brotzeit 13,90

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

## Schinkenplatte* 13,50

mit rohem und gekochtem Schinken sowie einer Gurke und Butter

## Heringe* MATJES ART, MARINIERT 13,90

mit hausgemachter Sahnesoße und Butter, dazu Bauernbrot

## Dosenfleisch* 9,90

mit Gurke, Senf und Butter

## Gem. Presssack* MIT MUSIK 9,90

mit Gurke, Zwiebeln, Essig und Öl

## Limburger MIT MUSIK 9,90

in Essig & Öl mariniet mit Gurke, Zwiebeln und Butter

## Weißer Käse* 9,90

angemachter Quark mit Zwiebeln und Butter

## Weißer Käse* 12,50

angemachter Quark mit Zwiebeln, dazu Pellkartoffeln und Butter

***Halbe Portion abzüglich 1,50 €**

## Brotzeit ist die schönste Zeit

- ✓ Hausmacher-Wurstspezialitäten nach bewährter Rezeptur – wie früher!
- ✓ Taditionelles Sauerteigbrot mit Roggen- und Vollkorn
- ✓ Produkte von befreundeten Metzger- und Bäckereien aus der Region
- ✓ Außerdem: unser hausgebrautes fränkisches Landbier ist der ideale Begleiter.

**Free-WLAN:** Reblitz-Gaeste | Passwort: Landbier
Zahlungsmittel: BAR, Girocard / EC-Cash, Visa, Mastercard, American Express, VPAY, Maestro
Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Serviceteam.

**www.brauerei-reblitz.de**

# Nachtisch

**Warmer Bierlikör** 3,70
mit Sahnehaube

**Baileys Latte** 5,30
Latte macchiato + Baileys

**Bombardino** 5,90
heißer Eierlikör + Rum + Sahne

**Heiße Oma** 5,90
Eierlikör + Espresso + Sahne

**Eierberg** EISBECHER 7,80
Vanille- & Walnusseis, Eierlikör, Sahne

**Schoko** EISBECHER 7,80
Schoko- & Vanilleeis, Schokosoße, Sahne

**Amarena** EISBECHER 7,80
Vanilleeis, Amarenakirschen, Sahne

# Kaffee & Tee

**Tasse Kaffee** 3,20
**Pott Kaffee** 4,20
**Espresso** 3,00
**Cappuccino** 3,70
**Latte macchiato** 4,10

**Milchkaffee** 4,10
**Heiße Schokolade** 4,10
**Chococcino** 4,30
**Tasse Tee** VERSCHIEDENE SORTEN 3,20

# Destillate

**Schnaps** je 2 cl 3,50
Obstler, Birne, Zwetschge,
hausgebrannter Bierschnaps,
Jägermeister, Ramazotti

**Single Malt Whisky** 2 cl 4,10
Slyrs Destillerie Schliersee

**Free-WLAN:** Reblitz-Gaeste | Passwort: Landbier
Zahlungsmittel: BAR, Girocard / EC-Cash, Visa, Mastercard, American Express, VPAY, Maestro
Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Serviceteam.

**www.brauerei-reblitz.de**

# Aus unserem Brauhaus

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

## Dunkles Landbier
Unser ganzjähriges Traditionsbier mit malziger Karamellnote.
0,5 l **3,80**
0,3 l **3,40**
*Wir empfehlen Pfefferhaxe oder Brotzeit dazu.*

## Helles Landbier
Vollmundiges Bier mit einer angenehm milden Hopfenaromatik.
0,5 l **3,80**
0,3 l **3,40**
*Wir empfehlen Forelle oder Schnitzel dazu.*

## ProBierTrio
Verkosten Sie drei unserer aktuellen Bierspezialitäten – je 0,15 l
3x 0,15 l **5,70**

## Doldenzupfer
Wunderbare Hopfenblume & schlanker Körper
0,5 l **3,80**
0,3 l **3,40**
*Wir empfehlen Burger oder Salat mit Ziegenkäse.*

## Radler
Dunkles Landbier, gemischt mit spritziger Zitronenlimonade.
0,5 l **3,80**
0,3 l **3,40**
*Wir empfehlen unsere knackige Currywurst dazu.*

## Braukunst seit 1805

- ✓ Heimische Braugerste
- ✓ Fränkischer Hopfen
- ✓ Quellwasser aus dem Banzgau
- ✓ Rezepturen aus Meisterhand
- ✓ Naturbelassene Bierspezialitäten
- ✓ Unfiltrierter Geschmack
- ✓ Echte Bieraromatik
- ✓ Frisch im Ausschank

# Flaschenbier

## Hefeweizen ALKOHOLFREI
Weismainer Brauerei
0,5 l **4,30**

## Kellerbier NATURTRÜB, ALKOHOLFREI
Kulmbacher
0,5 l **4,30**

## Malzbier ALKOHOLFREI
Karamalz
0,5 l **4,30**

**Free-WLAN:** Reblitz-Gaeste | Passwort: Landbier
Zahlungsmittel: BAR, Girocard / EC-Cash, Visa, Mastercard, American Express, VPAY, Maestro
Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Serviceteam.

**www.brauerei-reblitz.de**

# Bierkalender

**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** 0,5 l 3,80 / 1,0 l 6,50
spritzig oder still

**Saftschorle** 0,5 l 4,30
Apfel, Orange oder Johannisbeer

**Saft** 0,5 l 4,80
Apfel, Orange oder Johannisbeer

**Hollersprudel** 0,5 l 4,30
Mineralwasser mit hausgemachtem Holunderblütensirup *(solange der Vorrat reicht)*

**Cola-Mix** 0,5 l 4,30
Staffelberg-Bräu

**Limonade** 0,5 l 3,80
Orange oder Zitrone

**Cola, Cola light** 0,5 l 4,30
Pepsi

# Wein

**Rot** HALBTROCKEN 0,25 l 6,30
Die jungen Frank'n

**Rotling** HALBTROCKEN 0,25 l 6,30
Die jungen Frank'n

**Silvaner** TROCKEN 0,25 l 6,30
Volkacher Kirchberg

**M. Thurgau** HALBTROCKEN 0,25 l 6,30
Nordheimer Vögelein

**Frankenschorle** 0,25 l 5,80
Rot / Weiß; süß oder sauer

**WEINSCHORLE** 0,4 l 4,90
Weiß; süß oder sauer

# G'spritzte

**Havana Cola** 0,3 l 8,90
Rum mit Cola

**Aperol Spritz** 0,25 l 7,20

**Gin Tonic** 0,3 l 8,90
Tanqueray London Dry Gin

**Free-WLAN:** Reblitz-Gaeste | Passwort: Landbier
Zahlungsmittel: BAR, Girocard / EC-Cash, Visa, Mastercard, American Express, VPAY, Maestro
Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vom Serviceteam.

**www.brauerei-reblitz.de**

# Lieferanten

## 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
› **Familie Geldner, Schönbrunn**
Kartoffeln
› **Metzgerei Leicht & Finzel, Bad Staffelstein**
Schweinefleisch, Rindfleisch, Wurstwaren aus eigener Schlachtung/Herstellung, Fränkisches Weiderrind – Förmitztalsperre bei Münchberg
› **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

## 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 Brauerei, 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
› **C+C Edeka Foodservice, Bamberg**
Handelswaren, allg. Lebensmittelprodukte
› **Dipak Sapre Pretzfeld, Forchheim**
Gewürze
› **Malzfabrik Weyermann®, Bamberg**
Malz
› **Bamberger Mälzerei GmbH, Bamberg**
Malz
› **Fam. Schubert, Eichenbühl**
Eier
› **Metzgerei Böhnlein, Bamberg**
Fleischwaren

## 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
› **Winzergemeinschaft Franken eG, Kitzingen**
Weine
› **Slyrs Whisky Destillerie, Schliersee**
Whisky

Wir legen Wert auf Regionalität. Deshalb möchten wir Ihnen einige unserer Produzenten und Lieferanten aus der Region vorstellen, mit denen wir zum Teil seit vielen Jahren partnerschaftlich zusammenarbeiten. Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Übersicht keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.