

SPEZEREI  
GUNDELSHEIM



Gute Kultur | Wertvolle Tradition | Sozialer Treffpunkt

Karte gültig von 17 bis 21:00 Uhr

## Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Balsamico Dressing Garniert mit Kirschtomaten, Radieschen und Gurken	3,80€
Grießklößchensuppe mit Rinderkraftbrühe	3,80€
Gebackenes Pulled Schäufelra mit geräuchertem Selleriepüree, roter Zwiebelmarmelade und BBQ – Soße	7,80€
Marinierte Fetakäsewürfel mit confierten Kirschtomaten und Ruccolasalat Mit Honig, Limette und Chili marinierte Fetakäsewürfel	7,80€
Syrische Antipasti Platte Vorspeisenplatte mit Börek, gefüllte Weinblätter, Sambousek, Humus, Muhammara, Falafel und Baba Ganush	8,80€

## Herzhaft und Frisch

Großer Salatteller	7,80€
mit gebratener Maishähnchenbrust	11,80€
mit gegrillter Lachsforelle	11,80€
mit Büffelmozzarella	11,80€
Saisonaler Blattsalat aus Franken, mit drei marinierten Salaten an Thousand Island Dressing	
Tagliatelle „Toskanische Art“ mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	9,80€
Tagliatelle mit Oliven, getrockneten Tomaten und Knoblauch. Serviert mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und kleinem Blattsalat	10,80€
Gebratene Maishähnchenbrust mit Speckbohnen und Kartoffeltern Sarteano trifft Gundelsheim	12,80€
Gundelsheimer Nadel mit Paprikaragout und Gewürzreis Gegrillter Fleischspieß mit Roastbeef, Schweinerücken und Hähnchenbrust	13,80€

## Original Spezerei

Ein Paar „Orlamünder“ mit hausgemachtem Sauerkraut und Schwarzbrot Original Thüringer Rostbratwürste	7,80€
Vegane Kibbeh Nayé mit Fasolia Khadra Syrisches Bulgur Gericht mit orientalischer Bohnenpfanne	10,80€
Käsespätzle nach „Tiroler Art“ mit selbstgemachten Röstzwiebeln Käsespätzle mit echtem Berg- und Almkäse, selbstgemachten Röstzwiebeln und einem Beilagensalat	10,80€
Im Ganzen gebratene Forelle mit Ofengemüse, Mandelbutter und Petersilienkartoffeln Fische von der Fischerei Jakob	16,80€

## Süß und Fruchtig

Panna Cotta mit Beerenragout	3,80€
Manuels Apfelstrudel mit Vanillesoße	3,80€
Tiramisu nach Art Sarteano	4,80€
Karams Baklava Mit Rosenwasser getränkte Strudelteigröllchen und Pistazien	1,50€ / Stk.

## Für die Kleinen

Käsespätzle	4,80€
Fish 'n' Chips Frisches Seelachsfilet - gebacken mit hausgemachten Kartoffelecken und Remoulade	5,80€
Kleine Portion Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes	6,80€

Zu all unseren Speisen bieten wir auf Wunsch Pommes oder Kroketten an.  
Alle unsere Speisen können die hinten in der Speisekarte aufgeführten Allergene enthalten, bitte  
sprechen Sie unser Servicepersonal im Falle einer Allergie vor der Bestellung persönlich darauf an.

## Biere

Lagerbier <sup>12</sup> ungespundet Brauerei Wagner in Merkendorf	0,5l	2,80€
Pils <sup>12</sup> Brauerei Wagner in Merkendorf	0,5l	2,80€
Weizenbier <sup>12</sup> Brauerei Gutmann in Titting	0,5l	3,10€
Radler <sup>12</sup>	0,5l	2,50€
Alkoholfreies Bier <sup>12</sup> Neumarkt	0,33l	2,80€
Alkoholfreies Weizenbier <sup>13</sup> Brauerei Gutmann in Titting	0,5l	3,10€

## Weine und Schaumweine

Weinschorle <sup>6</sup>	0,2l 0,5l	2,60€ 5,50€
Bacchus Kabinett <sup>6</sup> Weingut Braun in Volkach; halbtrocken	0,2l	3,90€
Silvaner Kabinett <sup>6</sup> Weingut Steinmetz in Wohnau; trocken	0,2l	4,20€
Riesling Kabinett <sup>6</sup> Weingut Steinmetz in Wohnau; trocken	0,2l	5,80€
Rosé Q.b.A <sup>6</sup> Weingut Steinmetz in Wohnau; halbtrocken	0,2l	4,80€
Da Vinci Chianti DOCG <sup>6</sup> Intensiv, Aromen von Kirschen und roten Früchten	0,2l	5,80€
Ponte Pinot Chardonnay Spumante <sup>6</sup>	0,1l / 0,75l	3,30€ / 19,80€
Banfi Fumaio <sup>6</sup> Chardonnay & Sauvignon, fruchtig und blumig	0,75l	19,80€

## Kurze

Zwetschgenbrandy	2cl	2,90€
Himbeergeist	2cl	2,20€
Williams Birne	2cl	2,20€
Fernet Branca	2cl	2,20€
Ouzo	2cl	2,20€

## Kaffee

Espresso		1,80€
Café Crema		2,20€
Cappuccino		2,40€

## Erfrischungsgetränke

Hausgemachtes Tafelwasser	0,3l 0,5l 1,0l	1,50€ 2,50€ 4,80€
Coca Cola <sup>1,2</sup> / Zero	0,3l	1,80€
Paulaner Spezi <sup>1,2</sup>	0,3l	1,80€
Libella Orangenlimo	0,3l	1,80€
Karamalz	0,33l	1,80€
Saftschorlen Traube, Johannisbeere, Orange, Apfel	0,3l	1,80€
Hausgemachte Erdbeer- Maracujalimonade <sup>2</sup>		3,80€

## Alkoholfreie Drinks ab 20:00 Uhr

Ipanema <sup>2</sup> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale		3,80€
Amazonas Zitronensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft		3,80€
Strawberry Kiss <sup>2</sup> Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Erbeersirup		3,80€
Virgin Colada <sup>7</sup> Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokossirup		3,80€

## Drinks ab 20:00 Uhr

Spanische Erdbeere <sup>2,7</sup> Licor 43, Erdbeerpüree, Sahne, Pfeffer	4,80€
Bacardi Cola <sup>1,2</sup>	5,80€
Jack Daniel's Cola <sup>1,2</sup>	5,80€
Gin Tonic	5,80€
Aperol Spritz <sup>6</sup>	5,80€
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser	5,80€
Cuba Libre <sup>1,2</sup> Rum, Limette, Cola	5,80€
Spezerei's Punch <sup>2</sup> Rum, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Erdbeersirup	6,80€
Moscow Mule <sup>15</sup> Wodka, Ginger Beer, Zitronensaft, Gurke	6,80€
Piña Colada <sup>7</sup> Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	6,80€
Mojito Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Mineralwasser	6,80€
Caipirinha Cachaça, Limetten, Rohrzucker	6,80€
Swimmingpool <sup>2,7</sup> Rum, Blue Curaçao, Wodka, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	6,80€
Erdbeer Caipirinha <sup>2</sup> Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Erdbeerpüree	6,80€
Lynchburg Lemonade Jack Daniel's Whiskey, Triple Sec, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser	6,80€

1 koffeinhaltig; 2 Farbstoff; 3 Süßungsmittel Natriumcyclamat, Acesulfam, Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle); 4 chininhaltig; 5 taurinhaltig; 14 Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 15 Antioxidationsmittel; 16 Phosphat; 17 Konservierungsstoff

Liste der Allergene in Getränken

6 Sulfit; 7 Milch; 8 Haselnuss; 9 Soja; 10 Lupine; 11 Sellerie; 12 Gluten auf Gerstenbasis; 13 Gluten auf Weizenbasis

Hinweis zu Allergenen im Essen

Aufgrund unseres umfangreichen gastronomischen Angebotes (Buffets, Hochzeiten, a la Card) können wir keine speziell auf Allergiker zugeschnittene Kost anbieten und bedingt durch Kreuzkontamination können wir keine Verantwortung für etwaige allergische Reaktionen übernehmen.

Daher weisen wir darauf hin, dass unsere Essen zu jedem Zeitpunkt folgende Allergene enthalten können:

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier und Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesam

O: Sulfide

P: Lupine

R: Weichtiere

