

SPEISEKARTE

AUFTAKT

Weißbrot mit Olivenöl^{1,9,10} **1,00€**
aus Sarteano, Toskana

Kleiner Beilagensalat^{4,11} **4,30€** **veggie**
garniert mit Kirschtomaten, Radieschen und Gurken

Käsebörek^{1,6,7} **9,30€** **veggie**
drei Knusperteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Sesam, dazu Hummus und Muhammara

Spezerei Teller^{*1,6,7} **11,70€**
zwei Käsebörek, zwei Falafel, ein Sambousek, Antipasti, Hummus und Muhammara
auch **veggie Variante möglich*

Muhammara Teller^{1,7,8,12} **3,00€**
hausgemachter arabischer Dip mit Baguette

Hummus Teller^{1,7,8} **3,00€**
hausgemachte Paste aus Kichererbsen mit Baguette

Spezerei & Nachhaltigkeit:

Genießen Sie unser hochwertiges **Olivenöl** aus unserer Partnerstadt Sarteano. Zusammen mit frischem Weißbrot servieren wir gerne auf Bestellung – für einen symbolischen Preis leisten Sie so einen Beitrag zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Unser selbstgemachter **Hummus** ist eine köstliche Paste aus pürierten Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Zitronensaft und Gewürzen (Knoblauch und Kreuzkümmel) – super cremig und lecker.

Muhammara ist ein Dip der arabischen Küche aus Paprika und Walnüssen, die vor allem für Grillspeisen und als Beilage für arabische Vorspeisen gegessen wird – eigene Herstellung.

Alle unsere Gerichte sind frei von künstlichen Geschmacksverstärkern.
Alle aufgeführten Gerichte können die hinten in der Karte aufgeführten Allergene enthalten.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal im Fall einer Allergie vor der Bestellung persönlich darauf an.



SYRISCHE NOTE

Shish Taouk mit Toun^{1,6,7,12} **14,80€**
marinierter, saftig, zarter Hähnchenspieß mit Knoblauch-Joghurtcreme oder Muhammara und Pommes

Kabab **14,20€**
Rinderhackfleisch-Fladen aus der Pfanne mit Reis und Tomatensauce

Shish Taouk - unser Klassiker. Marinade aus Joghurt, Zitronensaft, Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel und Olivenöl - dies verleiht dem Fleisch einen würzigen Geschmack und macht es zart und saftig.

Toun – der beliebte Knoblauch Dip zu Shish Taouk und Beef Kebab. Darf bei Bedarf gerne zu weiteren Gerichten bestellt werden. Ein Spezerei Original und 100% hausgemacht – Betriebsgeheimnis ☺

Muhammara: Syrischer Paprika-Walnuss-Dip

„SPEZEREI“-TÄTEN

Blattsalat der Saison^{1,4,6,11} **veggie** **9,40€**
mit Balsamico-Dressing, Croutons und Granatapfelkernen

... dazu wahlweise:

Hähnchenbrust / Lachsfilet² je 5,20€

Falafel mit Hummus-Dip / Ziegenkäse gratiniert je 4,20€

Currywurst mit Pommes^{1,12} **9,60€**
geräucherte Bockwurst knusprig gebacken

Unser **Currywurstsauce** ist eine Eigenkreation unseres Küchenchefs. Hausgemacht, würzig und lecker.

Kartoffelrösti mit Kräuterquark^{1,4,6,9} **veggie** **9,30€**

... dazu wahlweise:

Hähnchenbrust / Lachsfilet² je 5,20€

Pfannengemüse/ Ziegenkäse gratiniert je 4,20€

Fleischküchla vom Rind^{1,6,9} **12,80€**
saftige, hausgemachte Frikadellen aus fein gewürztem Rinderhackfleisch, mit Petersilienkartoffeln, Pfannengemüse und Champignonsoße

Alle unsere Gerichte sind frei von künstlichen Geschmacksverstärkern.
Alle aufgeführten Gerichte können die hinten in der Karte aufgeführten Allergene enthalten.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal im Fall einer Allergie vor der Bestellung persönlich darauf an.



Pfannenschnitzel „Wiener Art“^{1,6,9} 13,70€

dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel mit luftiger Panade
mit Pommes oder Gurken-Kartoffelsalat

„Flammkuchen“ Schnitzel^{1,6,9} 16,20€

dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel in luftiger Panade mit
Bacon, Zwiebeln, Schmand und Käse überbacken, dazu Pommes

Sieht fast aus wie ein Flammkuchen – ist
aber ein Schnitzel im Flammkuchen-Look

„Spezerei“ Schnitzel^{1,6,9} 15,20€

Dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel mit luftiger Panade mit
Preiselbeeren und Käse überbacken dazu Pommes

„Spezerei“ Cordon-Bleu^{1,6,9} 16,80€

paniertes Schweinerückenschnitzel gefüllt mit Emmentaler und
Vorderschinken, dazu Pommes

Gundelsheimer Rahmgeschnetzeltes 13,90€

Streifen vom Schweinerücken in Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti

Gundelsheimer Gemüsecurry^{vegan} 13,10€

mit Reis in Kokos-Milch mit Zucchini, Paprika, Zuckerschoten,
Karotte und Pastinake

Käsespätzle nach „Tiroler Art“*^{1,4,6,9} 13,20€

leckere Spätzle mit eigener Käsemischung, selbstgemachten
Röstzwiebeln, verfeinert mit Rinderbrühe

*auch **veggie** Variante möglich

Gebratenes Lachsfilet^{1,2,4,5,6} 18,40€

mit Pfannengemüse, Reis und Dillsauce



FÜR DIE KLEINEN SPEZIALISTEN

Käsespätzle nach „Tiroler Art“^{1,4,6,9} **8,40€**

auch **veggie Variante möglich*

Fischstäbchen mit Pommes^{1,2,4,6,9} **7,40€**

4 Stück Fischstäbchen vom Seelachs

Kleine Portion Pfannenschnitzel^{1,4,6,9} **8,90€**

„Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes

Rösti mit Apfelmus^{1,4,6,9} **7,40€**

Für unsere kleinen Gäste:

Ist nichts Passendes dabei? Fragen Sie uns einfach!

Wir finden immer eine leckere Alternative oder bieten kleinere Portionen an.

NACHSCHLAG

Kugel Eis⁶ **je 1,70€**

Schoko / Vanille / Erdbeere

Hausgemachte „Baklava“^{1,8} **je 2,80€**

mit Rosenwasser getränkte Strudelteigröllchen und Pistazien

Kaiserschmarrn mit Apfelmus^{1,4,6,9} **8,90€**

gerissener Pfannkuchen, karamellisiert und mit Rum beträufelt

Unsere selbst hergestellten **Baklava** sind ein süßes Gebäck, das in vielen Ländern des Nahen Ostens und des östlichen Mittelmeerraums beliebt ist. Nach dem Backen wird das Gebäck verfeinert, um ihm eine klebrige, süße Textur zu verleihen.

Alle unsere Gerichte sind frei von künstlichen Geschmacksverstärkern.
Alle aufgeführten Gerichte können die hinten in der Karte aufgeführten Allergene enthalten.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal im Fall einer Allergie vor der Bestellung persönlich darauf an.



GETRÄNKEKARTE

ERFRISCHUNG

Erdbeer-Maracuja Limonade 4,20€

Hausgemacht, verfeinert mit einem Hauch Limette

Zitrone-Minze-Melisse Limonade 4,20€

Hausgemacht, verfeinert mit einem Hauch Minze

Hausgemachtes Tafelwasser 0,3l 1,50€

0,5l 2,50€

still und spritzig 1,0l 5,00€

Coca Cola^{1,2} / Coca Cola Zero 0,3l 2,50€

0,5l 3,80€

Paulaner Spezi^{1,2} 0,3l 2,50€

0,5l 3,80€

Orangen³- / Zitronenlimonade³ 0,3l 2,30€

0,5l 3,60€

Saftschorlen 0,3l 2,80€

0,5l 4,20€

*Traube, Johannisbeere, Orange, Apfel von der Firma
Senger Ebensfeld -frisch gemischt*

BIER

Lagerbier vom Fass^{1,2} 0,5l 3,40€

Brauerei Wagner, Merkendorf

Pils vom Fass^{1,2} 0,5l 3,40€

Brauerei Wagner, Merkendorf

Monatsbier vom Fass^{1,2} 0,5l 3,80€

Weizenbier² 0,5l 3,80€

Brauerei Gutmann, Titting

Schlenkerla Rauchbier^{1,2} 0,5l 4,20€

Brauerei Schlenkerla, Bamberg

Radler^{1,2} 0,5l 3,40€

Brauerei Wagner, Merkendorf

Alkoholfreies Bier^{1,2} 0,5l 3,80€

Kaiserdorf Helles 0,0%

Alkoholfreies Weizenbier^{1,3} 0,5l 3,80€

Brauerei Gutmann, Titting

WEIN

Silvaner Q.b.A⁶ 0,2l 4,20€

Weingut Steinmetz Wohnau, trocken

Bacchus Kabinett⁶ 0,2l 3,90€

Weingut Braun Volkach, halbtrocken

Müller-Thurgau⁶ 0,2l 3,90€

Weingut Braun Volkach, trocken

Banfi Fumaio⁶ 0,2l 4,40€

Banfi srl Loc., Toskana, fruchtig und blumig

Cuvée Chardonnay & Sauvignon

Rotling⁶ 0,2l 4,20€

Weingut Steinmetz Wohnau, halbtrocken

Weinschorle weiss⁶ 0,2l 2,80€

0,5l 5,50€

Sertorius Vino Rosso Toscana 0,2l 6,50€

*Poggio Mori, Sarteano, trocken, Rebsorte:
Sangiovese*

Chianti Da Vinci DOCG⁶ 0,2l 5,80€

*Cantine Leonardo Da Vinci, Toskana, trocken
Aromen von Kirschen und roten Früchten*

Primitivo É Arte⁶ 0,2l 5,80€

*Aziende Vinicola, Apulien, trocken
Aromen von Brombeere und Pflaume*

Domina 0,2l 5,20€

Weingut Braun, Volkach, trocken

Ponte Secco⁶ 0,1l 2,50€
0,75l 14,80€

COCKTAILS

Aperol Spritz⁷ 7,00€

Aperol, Prosecco, Soda

Spezerei Spritz⁷ 7,00€

Ingwer, Enzian, Zitrone, Prosecco, Ginger Ale

Lillet Wildberry⁷ 7,00€

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Früchte

Spanische Erdbeere 5,00€

Likör 43³, Erdbeerpüree³, Sahne⁷, Pfeffer

Ipanema [alkoholfrei] 4,50€

Ginger Ale³, Limette, Rohrzucker

Andere Cocktails auf Anfrage

KAFFEE / TEE

Espresso¹ 2,30€

Cappuccino¹ 2,90€

Milchkaffee¹ 3,10€

Tasse Kaffee¹ 2,80€

Tee¹ 2,20€

Grün / Früchte, Schwarz

SCHNAPS

Ouzo *Ouzo¹²* 2cl 2,60€

Williams Birne *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Haselnuss *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Mirabelle *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Zwetschge *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Ramazotti 4cl 3,70€

Baileys 2cl 3,00€