SPEISEKARTE

AUFTAKT

Weißbrot mit Olivenöl[1,9,10] **1,00€**
aus Sarteano, Toskana

Kleiner Beilagensalat[4,11] veggie **4,30€**
garniert mit Kirschtomaten, Radieschen und Gurken

Käsebörek[1,6,7] veggie **9,80€**
drei Knusperteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Sesam, dazu Hummus und Muhammara

Spezerei Teller*[1,6,7] **11,80€**
zwei Käsebörek, zwei Falafel, ein Sambousek, Antipasti, Hummus und Muhammara
**auch veggie Variante möglich*

Muhammara Teller[1,7,8,12] vegan **4,20€**
hausgemachter arabischer Dip mit Baguette

Hummus Teller[1,7,8] vegan **4,20€**
hausgemachte Paste aus Kichererbsen mit Baguette

SYRISCHE NOTE

Shish Taouk mit Toum[1,6,7,12] **14,80€**
marinierter, saftig, zarter Hähnchenspieß mit Knoblauch-Joghurtcreme oder Muhammara und Pommes

Kibbeh Nayeh mit Fassolya Khadre vegan **13,40€**
Orientalischer Bulgur, verfeinert mit Gewürzen und bestem Olivenöl. Serviert auf grünen Bohnen in würziger Tomatensauce.

Spezerei & Nachhaltigkeit:

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

Spezerei-Teller: Unser Klassiker bietet eine Vielfalt an kleinen Schmankerln der orientalischen Küche. Bliebt bei jung und alt gehört er zum unverzichtbaren Inventar

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

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

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

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

Kibbeh Nayeh – eine besondere Delikatesse der levantinischen Küche mit Bulgur und einer Gewürzmischung als die Seele des Gerichtes. In der Spezerei angeboten als vegane Version, ohne dass typische Rohfleisch-Tatar aus fein gehacktem Lamm- oder Rindfleisch.

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.

„SPEZEREI“-TÄTEN

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

... dazu wahlweise:
Hähnchenbrust / Lachsfilet[2] **je 5,20€**
Falafel mit Muhammara-Dip / Ziegenkäse gratiniert **je 4,20€**

Currywurst mit Pommes[1,12] **9,60€**
geräucherte Bockwurst knusprig gebacken

Kartoffelrösti mit Kräuterquark[1,4,6,9] veggie **9,30€**
mit Salatbeilage ... dazu wahlweise:
Hähnchenbrust / Lachsfilet[2] **je 5,20€**
Ziegenkäse gratiniert **je 4,20€**

Fleischküchla vom Rind[1,6,9] **13,90€**
mit Kartoffeln, Pfannengemüse und Champignonsoße

Scampi mit Oliven-Knoblauch-Soße **20,40€**
Gebratene große Scampi (3 Stück), fein gewürzt & serviert mit Zitronenreis und mediterranem Gemüse

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

Unsere **Currysauce** ist hausgemacht, leicht würzig, ohne Geschmacksverstärker

Fleischküchla sind saftige, hausgemachte Frikadellen aus fein gewürztem Rinderhackfleisch

Langsam erwärmt in hauseigener Zwiebelschmelze – für maximalen Geschmack und knackigem Biss

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.

SCHNITZEL-VIELFALT

Pfannenschnitzel „Wiener-Art“ [1,6,9] **13,70€**

Flammkuchen Schnitzel [1,6,9] **16,20€**
Bacon, Zwiebeln, Schmand und Käse überbacken

Spezerei Schnitzel [1,6,9] **15,20€**
mit Preiselbeeren und Käse überbacken

Pizza Schnitzel [1,6,9] **16,20€**
Salami, Schinken, Champignons, Pepperoni, Käse

Spezerei Cordon-Bleu [1,6,9] **16,80€**
gefüllt mit Emmentaler und Vorderschinken

Probierts unsere **Schnitzel**. Allesamt paniert und aus der Pfanne heraus gebraten ...

- vom Schweinerücken, dünn geklopft mit luftiger Panade
- jeweils zwei Schnitzel auf dem Teller – außer beim Cordon Bleu
- Gerne servieren wir auch nur ein Schnitzel mit „kleinem Hunger Rabatt“ – bitte sprecht die Servicekraft hierzu an

Beilage: Pommes **ODER** Petersilien-Kartoffeln **ODER** Gurken-Kartoffelsalat **ODER** Beilagensalat

BURGER-ECKE

Wählen Sie Ihr Patty:

Beef Patty [1,4,6,15] **14,90€**
200 Gramm aus 100% Rinderhackfleisch

Crispy Chicken Patty [1,4,6,9,15] **14,90€**
Zartes Hähnchenfleisch in knuspriger Panade

Gemüseburger Patty [1,4,6,9,15] vegan **13,50€**
Leckeres Patty mit Karotten, Mais, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika, Frühlingszwiebel und Kartoffel-Rösti

- Alle unsere Burger belegen wir mit knackigem Salat, frischer Tomate, aromatischem Cheddarkäse und hausgemachtem Zwiebel-Chutney.
- Unsere Buns beziehen wir lokal von der Bäckerei Loskarn Bamberg

Beilage: Pommes **ODER** Wedges **ODER** Beilagensalat

Sauce: Burgersauce[4,9,11,15,17] mit Gewürzgurke **ODER** BBQ-Sauce[11, 15]

Extras? Wählen Sie aus:

- **Bacon** **+1,50€**
- **Käsesauce**[6,15] **+1,00€**
- **Jalapenos** **+0,50€**

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.

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€**
Vier 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 Eis [6] **je 1,70€**
Schoko / Vanille / Erdbeere

Hausgemachte Spezerei-„Baklava“ [1,8] **je 3,90€**
mit Rosenwasser getränkte Strudelteigröllchen mit Pistazien und Mascarpone

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

AUFTAKT

Erdbeer-Maracuja Limonade		**4,60€**
Hausgemacht, verfeinert mit einem Hauch Limette		
Zitrone-Minze Limonade		**4,60€**
Hausgemacht, mit frischer Limette und Minze		
Tafelwasser hausgemacht	**0,3l**	**1,70€**
still · spritzig · medium	**0,5l**	**2,50€**
	1,0l	**5,00€**
Coca Cola[1,2,16] **/ Cola Zero**[1,2,3,16]	**0,3l**	**2,90€**
	0,5l	**4,10€**
Paulaner Spezi[1,2,15,16]	**0,3l**	**2,90€**
	0,5l	**4,10€**
Orangen-/ Zitronenlimonade[3]	**0,3l**	**2,50€**
	0,5l	**3,80€**
Saftschorlen	**0,3l**	**3,00€**
	0,5l	**4,50€**

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

BIER

Lagerbier vom Fass[1,2]	**0,5l**	**3,60€**
Brauerei Wagner, Merkendorf		
Pils vom Fass[1,2]	**0,5l**	**3,60€**
Brauerei Wagner, Merkendorf		
Monatsbier vom Fass[1,2]	**0,5l**	**3,80€**
Wechselt regelmäßig		
Weizenbier[2]	**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€**
Kaiserdom Helles 0,0%		
Alkoholfreies Weizenbier[1,3]	**0,5l**	**3,80€**
Brauerei Gutmann, Titting		

WEIN

Silvaner Q.b.A[6]	**0,2l**	**4,20€**
Weingut Steinmetz Wohnau, trocken		
Bacchus Kabinett[6]	**0,2l**	**3,90€**
Weingut Braun Volkach, halbtrocken		
Müller-Thurgau[6]	**0,2l**	**3,90€**
Weingut Braun Volkach, trocken		
Banfi Fumaio[6]	**0,2l**	**4,40€**
Banfi srl Loc., Toskana, fruchtig und blumig Cuvée Chardonnay & Sauvignon		
Rotling[6]	**0,2l**	**4,20€**
Weingut Steinmetz Wohnau, halbtrocken		
Weinschorle weiss[6]	**0,2l**	**2,80€**
	0,5l	**5,50€**

Sertorius Vino Rosso 0,2l 6,50€
Poggio Mori, Sarteano, trocken, Rebsorte: Sangiovese

Chianti Da Vinci DOCG[6] 0,2l 5,80€
Cantine Leonardo Da Vinci, Toskana, trocken
Aromen von Kirschen und roten Früchten

Primitivo É Arte[6] 0,2l 5,80€
Aziende Vinicola, Apulien, trocken
Aromen von Brombeere und Pflaume

Domina 0,2l 5,20€
Weingut Braun, Volkach, trocken

Ponte Secco[6] 0,1l 2,50€
0,75l 14,80€

KAFFEE / TEE

Espresso[1]	2,30€
Cappuccino[1]	2,90€
Milchkaffee[1]	3,10€
Tasse Kaffee[1]	2,80€
Affogato[1,7]	3,50€
Tee[1] *Grün / Früchte / Schwarz*	2,20€

APERITIV & SPRITZIGES

Aperol Spritz[2,4,6,14] 7,00€
Aperol, Prosecco, Soda

Spezerei Spritz[2,6] 7,00€
Ingwer, Enzian, Zitrone, Prosecco, Ginger Ale

Sarti Spritz[2,6,14] 7,00€
Sarti Rosa, Prosecco, Soda

Lillet Wildberry[6] 7,00€
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Früchte

Spanische Erdbeere 5,00€
Likör 43[3]*, Erdbeerpüree*[3]*, Sahne*[7]*, Pfeffer*

Ipanema [alkoholfrei] 4,50€
Ginger Ale[3]*, Limette, Rohrzucker*

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€