

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** **9,30€**
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} **4,00€**
hausgemachter arabischer Dip mit Baguette

Hummus Teller^{1,7,8} **4,00€**
hausgemachte Paste aus Kichererbsen mit Baguette

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.

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.

SYRISCHE NOTE

Shish Taouk mit Toun^{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.

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 – Darf bei Bedarf gerne zu weiteren Gerichten bestellt werden. Ein Spezerei Original und 100% hausgemacht – Betriebsgeheimnis ☺

Kibbeh Nayeh – eine ganz 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 / Lachsfilet² 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 / Lachsfilet² je 5,20€

Ziegenkäse gratiniert je 4,20€

Fleischküchla vom Rind^{1,6,9} **13,90€**

mit Kartoffeln, Pfannengemüse und Champignonsoße

Fleischküchla sind saftige, hausgemachte Frikadellen aus fein gewürztem Rinderhackfleisch.

Scampi mit Oliven-Knoblauch-Soße **20,40€**

Gebratene große Scampi (3 Stück), fein gewürzt & serviert mit Zitronenreis und mediterranem Gemüse

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

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

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

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

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

„Spezerei“ Schnitzel^{1,6,9} **15,20€**

dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel in luftiger Panade mit Preiselbeeren und Käse überbacken - dazu Pommes

„Pizza“ Schnitzel^{1,6,9} **16,20€**

dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel in luftiger Panade mit Salami, Schinken, Champignons, Peperoni, Käse - dazu Pommes

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“ Cordon-Bleu ^{1,6,9} **16,80€**
paniertes Schweinerückenschnitzel gefüllt mit Emmentaler und Vorderschinken - dazu Pommes

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*

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

Gebratenes Lachsfilet ^{1,2,4,5,6} **18,40€**
mit Pfannengemüse, Reis und Dillsauce

Burgerecke

Alle unsere Burger belegen wir mit knackigem Salat, frischer Tomate, aromatischem Cheddarkäse und hausgemachtem Zwiebel-Chutney.

Dazu BURGERSAUCE^{4,9,11,15,17} mit Gewürzgurke oder BBQ-Sauce^{11,15} – serviert mit Steakhouse-Fries.

Unsere Buns beziehen wir lokal von der Bäckerei Laskarn.

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

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€**

NACHSCHLAG

Kugel Eis⁶ **je 1,70€**

Schoko / Vanille / Erdbeere

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

mit Rosenwasser getränkte Strudelteigröllchen mit Pistazien und Mascarpone

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

gerissener Pfannkuchen, karamellisiert und mit Rum beträufelt

Für unsere kleinen Gäste:

Ist nichts Passendes dabei? Fragen Sie uns einfach!

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

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.



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 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 3,40€

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 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€

Ingwer, Enzian, Zitrone, Prosecco, Ginger Ale

Lillet Wildberry⁶ 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

KAFFEE / TEE

Espresso¹ 2,30€

Cappuccino¹ 2,90€

Milchkaffee¹ 3,10€

Tasse Kaffee¹ 2,80€

Affogato^{1,7} 3,50€

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€