

SPEISEKARTE

AUFTAKT

Kleiner Beilagensalat^{4,11} **veggie** **4,00€**
garniert mit Kirschtomaten, Radieschen und Gurken

Käsebörek^{1,6,7} **veggie** **9,00€**
Drei Knusperteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Sesam, dazu Hummus und Muhamara

Feldsalat^{1,6,9} **veggie** **9,00€**
mit Erbsenkrapfen
Feldsalat mit Cherrytomaten und Schafskäse in Orangendressing

Spezerei Teller^{*1,6,7} **10,00€**
Zwei Käsebörek, zwei Falafel, ein Sambousek, italienische Antipasti, Hummus und Muhamara
**auch veggie Variante möglich*

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

Muhamara 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.

Erbsenkrapfen werden aus Erbsen, Ricotta, Schafskäse, Minze und Gewürzen zu einer Nocke gestochen und in Öl ausgebacken

BROTZEIT

Obazda mit Schwarzbrot^{1,6} **6,00€**

Wurstsalat mit Schwarzbrot^{1,4} **8,00€**
Sauer marinierte Fleischwurststreifen mit Zwiebeln

Schweizer Wurstsalat mit Schwarzbrot^{1,6,4} **10,00€**
Sauer marinierte Fleischwurststreifen mit Zwiebeln, Paprika und Käse

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.



Käseteller^{1,6} **13,00€**

Scheibenkäse, Obazda, Kräuterquark, Frischkäse, Mozzarella

Brotzeitler Klein / Groß^{1,6,4} **9,00€ /13,00€**

Pfeffersalami, Schinken (gekocht und roh) Sülze, Blutwurst, Leberwurst, Kräuterquark, Obazda, Butter und Schwarzbrot

Sülze mit Bratkartoffeln⁴ **10,00€**

SYRISCHE NOTE

Kibbeh Nayeh mit Fasolya Khadre^{1,4} ^{vegan} **13,00€**

Tomatenbulgur mit grünem Bohnenragout

Shish Taouk mit Toun^{1,6,7,12} **13,00€**

Marinierter saftig zarter Hähnchenspieß mit Knoblauch-Joghurtcreme und Pommes

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.

„SPEZEREI“-TÄTEN

Blattsalat der Saison^{1,4,6,11} ^{veggie} **9,00€**

mit Balsamico-Dressing, Croutons und Granatapfelkernen

... dazu wahlweise:

je 4,00 €

Hähnchenbrust / Saiblingsfilet² / Falafel¹ / Ziegenkäse gratiniert

Currywurst mit Pommes^{1,12} **9,00€**

Geräucherte Bockwurst knusprig gebacken

Unsere Currywurstsauce ist eine 100% -ige Eigenkreation unseres Chefkoches. würzig und lecker.



Pfannenrösti mit Kräuterquark ^{veggie} 9,00€

2 Stück, knusprig gebratene Kartoffelrösti

... dazu wahlweise:

je 4,00 €

Hähnchenbrust / Saiblingsfilet² / Grillgemüse/ Ziegenkäse gratiniert ^{veggie}

Die Pfanne darf nie stillstehen – das ist nur ein Geheimnis unseres bekannten **Schnitzels**. In neutralem Öl goldgelb aus der Pfanne herausgebraten.

Pfannenschnitzel „Wiener Art“^{1,6,9}

12,00€ Dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel mit luftiger Panade. Mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

„Spezerei“ Schnitzel^{1,6,9} 15,00€

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

Tagliatelle „Toskana“^{1,4} 12,00€

Tagliatelle mit Oliven, getrockneten Tomaten und roten Zwiebeln
...wahlweise mit Hähnchenbrust **4,00€**

Käsespätzle nach „Tiroler Art“^{1,4,6,9} 12,00€

Hausgemachte Knopfspätzle mit eigener Käsemischung, selbstgemachten Röstzwiebeln, verfeinert mit Rinderbrühe
*auch **veggie** Variante möglich

Gebratenes Lachsfilet^{1,2,4,5,6} 16,00€

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Weißweinsauce

Gundelsheimer Gemüsecurry ^{vegan} 13,00€

In Kokosmilch mit Zucchini, Paprika, Zuckerschoten, Papaya und Karotten mit Curryreis

Gundelsheimer Rahmgeschnetzeltes^{1,5,6,9,11} 13,00€

Streifen vom Schweinerücken in Pilzrahmsauce mit Spätzle



FÜR DIE KLEINEN SPEZIALISTEN

Käsespätzle nach „Tiroler Art“ ^{1,4,6,9} <i>*auch veggie Variante möglich</i>	7,00€
Fischnuggets / Fischstäbchen mit Pommes ^{1,2,4,6,9} <i>6 Stk Fischnuggets oder 4 Stk Fischstäbchen vom Seelachs</i>	7,00€
Kleine Portion Pfannenschnitzel ^{1,4,6,9} <i>„Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes</i>	8,00€
Pfannenrösti mit Apfelmus ^{1,4,6,9}	6,00€

Nichts dabei für Ihr Kind? Fragen Sie uns nach Alternativen oder kleineren Portionen der regulären Speisekarte. Wir finden immer was für unsere jüngsten Gäste.

NACHSCHLAG

Kugel Eis ⁶ <i>Schoko / Vanille / Erdbeere</i>	je 1,40€
Hausgemachte „Baklava“ ^{1,8} <i>Mit Rosenwasser getränkte Strudelteigröllchen und Pistazien</i>	je 2,50€
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster ^{1,4,6,9} <i>Gerissener Pfannkuchen, karamelisiert und mit Rum beträufelt</i>	7,00€
Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{1,4,6,8,9} <i>Apfelstrudel mit Rosinen und cremiger Vanillesauce</i>	6,00€

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.

Die Zwetschgen aus unserem beliebten **Kaiserschmarrn** werden in Rotwein und Vanille eingekocht. Auf Wunsch auch mit Apfelmus.



GETRÄNKEKARTE

ERFRISCHUNG

Erdbeer-Maracuja Limonade 3,90€

Hausgemacht, verfeinert mit einem Hauch Limette

Zitrone-Minze-Melisse Limonade 3,90€

Hausgemacht, verfeinert mit einem Hauch Minze

Hausgemachtes Tafelwasser 0,3l 1,50€

0,5l 2,50€

1,0l 4,80€

Coca Cola^{1,2} / Coca Cola Zero 0,3l 2,30€

0,5l 3,60€

Paulaner Spezi^{1,2} 0,3l 2,30€

0,5l 3,60€

Orangen³- / Zitronenlimonade³ 0,3l 2,20€

0,5l 3,40€

Saftschorlen 0,3l 2,60€

0,5l 3,90€

Traube, Johannisbeere, Orange, Apfel, Maracuja

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 3,60€

Weizenbier² 0,5l 3,80€

Brauerei Gutmann, Titting

Schlenkerla Rauchbier^{1,2} 0,5l 3,60€

Brauerei Schlenkerla, Bamberg

Radler^{1,2} 0,5l 3,40€

Brauerei Wagner, Merkendorf

Alkoholfreies Bier^{1,2} 0,33l 2,90€

Lammbräu, Neumarkt

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

Weinschorle weiss⁶ 0,2l 2,80 €

0,5l 5,50 €

Rotling⁶ 0,2l 4,20 €

Weingut Steinmetz Wohnau, halbtrocken

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 Frizzante Prosecco⁶ 0,1l 2,50 €
0,75l 14,80€

KAFFEE / TEE

Espresso¹ 2,00€

Cappuccino¹ 2,60€

Cafe Latte / Milchkafee¹ 2,60€

Tasse Kaffee¹ 2,20€

Tee¹ 2,00€
Grün / Früchte, Schwarz

COCKTAILS

Aperol Spritz⁷ 6,00€
Aperol, Prosecco, Soda

Lillet Wildberry⁷ 6,00€
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Früchte

Ab 20:00Uhr

Pina Colada 7,00€
Rum, Kokossirup³, Sahne⁷, Ananas

Strawberry Kiss [alkoholfrei] 4,50€
Ananas, Kokossirup³, Sahne⁷, Erdbeersirup³

Spanische Erdbeere 4,50€
Likör 43³, Erdbeerpüree³, Sahne⁷, Pfeffer

Ipanema [alkoholfrei] 4,50€
Ginger Ale³, Limette, Rohrzucker

SCHNAPS

Ouzo 2cl 2,00€

Williams Birne 2cl 2,20€

Haselnuss 2cl 2,20€

Mirabelle 2cl 2,20€

Zwetschge 2cl 2,20€

Ramazotti 2cl 2,20€