

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

Feta gebacken^{1,6} **veggie** **9,00€**
mit Oliven, Tomaten, Peperoni und Baguette

Spezerei Teller^{*1,6,7} **10,00€**
Zwei Käsebörek, zwei Falafel, ein Sambousek, 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.

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

Sülze mit Bratkartoffeln⁴ **10,00€**

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

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

Kabab **13,00€**
Rinderhackfleisch-Röllchen aus der Pfanne mit Reis

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:

*Hähnchenbrust / Saiblingsfilet*² **je 5,00€**

Falafel / Ziegenkäse gratiniert **je 4,00€**

Currywurst mit Pommes^{1,12} **9,00€**
Geräucherte Bockwurst knusprig gebacken

Pfannenrösti mit Kräuterquark **veggie** **9,00€**
2 Stück, knusprig gebratene Kartoffelrösti

... dazu wahlweise:

*Hähnchenbrust / Saiblingsfilet*² **je 5,00€**

Grillgemüse/ Ziegenkäse gratiniert **je 4,00€**



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

„Spezerei“ Cordon-Bleu^{1,6,9} 16,00€

Schweinerückenschnitzel gefüllt mit Emmentaler und Vorderschinken, paniert, dazu Pommes

Lendchen-Spieß^{1,4,5,6} 17,00€

Lendchen vom Schwein mit glasierten Karotten, Pfefferrahmsauce und Kroketten

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

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

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

mit Grillgemüse, Reis und Zitronen-Butter-Sauce

Gundelsheimer Falafel Wrap^{1,9} **vegan 13,00€**

Wrap gefüllt mit Salat, Tomate, Gurke und hausgemachter Falafel mit Soja-Joghurt, dazu Pommes

Gundelsheimer Hähnchen Wrap^{1,5,6,9} 13,00€

Wrap gefüllt mit Salat, Tomaten, Gurke und Hähnchenstreifen mit Cocktailsauce, dazu Pommes

Pfifferlinge mit Serviettknödel^{1,6,9} 14,00€

Pfifferlinge mit angebratenen Serviettknödel

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

Bei unseren Käsespätzle macht die Käsemischung den Unterschied. Hier verwenden wir fünf verschiedene Käsesorten für den einzigartigen Geschmack.

Perfekt für die heißen Tage sind unsere Wraps. Vegan mit unseren hausgemachten Falafel oder mit Hähnchenstreifen und einer leckeren Cocktailsauce



FÜR DIE KLEINEN SPEZIALISTEN

Käsespätzle nach „Tiroler Art“ ^{1,4,6,9} <i>*auch veggie Variante möglich</i>	8,00€
Fischstäbchen mit Pommes ^{1,2,4,6,9} <i>4 Stück 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 etwas 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 Apfelmus ^{1,4,6,9} <i>Gerissener Pfannkuchen, karamelisiert und mit Rum beträufelt</i>	7,00€
Mhallabie ^{6,8,9} <i>Syrischer Mandelpudding</i>	4,00€

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.



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€

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, Maracuja von Bayla und Granini

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 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€

COCKTAILS

Aperol Spritz⁷ 7,00€
Aperol, Prosecco, Soda

Lillet Wildberry⁷ 7,00€
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Früchte

Spanische Erdbeere 4,50€
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 2,40€

Tee¹ 2,00€
Grün / Früchte, Schwarz

SCHNAPS

Ouzo *Ouzo¹²* 2cl 2,20€

Williams Birne *Weingut Steinmetz* 2cl 2,20€

Haselnuss *Weingut Steinmetz* 2cl 2,20€

Mirabelle *Weingut Steinmetz* 2cl 2,20€

Zwetschge *Weingut Steinmetz* 2cl 2,20€

Ramazotti 4cl 3,50€

Baileys 2cl 2,50€