

SPEISEKARTE

AUFTAKT

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

Käsebörek^{1,6,7} **veggie** **8,00€**
Drei Knusperteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Sesam, dazu Hummus und Muhamara

Gegrillte Birne^{8,11} **vegan** **7,00€**
mit Brunnenkresse und Walnüssen

Spezerei Teller^{*1,6,7} **9,00€**
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.

Sambousek sind kleine, lecker gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch und Pinienkernen – ein Genuss für den Gaumen.

SYRISCHE NOTE

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

Shish Taouk mit Toum^{1,6,7,12} **13,00€**
Marinierter saftig zarter Hähnchenspieß mit Knoblauch-Joghurtcreme und Pommies

Magluba
mit Rindfleisch, gegrillter Auberginen und Joghurt^{5,6} **15,00€**
orientalischer Gemüsereis, getoppt mit Rindfleischstreifen und Pinienkernen

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.

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** **9,00€**
mit Balsamico-Dressing, Croutons und Granatapfelkernen

... dazu wahlweise: **je 4,00 €**
Hähnchenbrust / Saiblingsfilet² / Falafel¹ / Ziegenkäse gratiniert

Currywurst mit Pommes **9,00€**
Geräucherte Bockwurst knusprig gebacken

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

... dazu wahlweise: **je 4,00 €**
Hähnchenbrust / Saiblingsfilet² / Grillgemüse/ Ziegenkäse gratiniert

Pfannenschnitzel „Wiener Art“^{1,6,9} **12,00€**
*Dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel mit luftiger Panade.
Mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren*

„Pici“ „italienischer Winter“^{1,4} **12,00€**
*Pici-Nudeln in leichter Knoblauchsauce mit gerösteten
Knoblauchchips garniert*

Käsespätzle nach „Tiroler Art“^{*1,4,6,9} **12,00€**
*Hausgemachte Knopfspätzle mit eigener Käsemischung,
selbstgemachten Röstzwiebeln, verfeinert mit Rinderbrühe
*auch **veggie** Variante möglich*

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

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

Lange und dicke Nudeln aus der Toskana – das sind Pici (gesprochen „Pitschi“). Ähnlich wie Spaghetti, nur handgerollt aus Mehl, Wasser und Salz. Kochzeit 20-25 Minuten.



Gebratenes Lachsfilet^{1,2,4,5,6} **15,00€**
mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Weißweinsauce

Wildreisrisotto^{2,4,5,6} **13,00€**
mit gebratenen Maroni und glaciertem Wirsing
... dazu wahlweise
Gegrillte „Black Tiger“ Garnelen **6,00 €**

Gundelsheimer Nadel mit Gewürzreis⁵ **15,00€**
Fleischspieß mit Roastbeef, Schweinefilet und Hähnchenbrust,
dazu würziger Spezialreis und Paprikaragout mit Ingwer und
Knoblauch

Den **Nadelspieß** ganz hinten
zusammendrücken und dann einfach das
Fleisch mit dem Schieber nach unten
schieben. Gerne unterstützen wir dabei.

FÜR DIE KLEINEN SPEZIALISTEN

Käsespätzle nach „Tiroler Art“^{1,4,6,9} **7,00€**
auch **veggie Variante möglich*

Fischnuggets / Fischstäbchen mit Pommes^{1,2,4,6,9} **7,00€**
6 Stk Fischnuggets oder 4 Stk Fischstäbchen vom Seelachs

Kleine Portion Pfannenschnitzel^{1,4,6,9} **8,00€**
„Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes

Pfannenrösti mit Apfelmus^{1,4,6,9} **5,00€**

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 Eis⁶ **je 1,40€**
Schoko / Vanille / Erdbeere

Hausgemachte „Baklava“^{1,8} **je 2,50€**
Mit Rosenwasser getränkte Strudelteigröllchen und Pistazien

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster^{1,4,6,9} **7,00€**
Gerissener Pfannkuchen, karamelisiert und mit Rum beträufelt

Apfelstrudel mit Vanillesauce^{1,4,6,8,9} **6,00€**
Apfelstrudel mit Rosinen und cremiger Vanillesauce

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

Kellerbier vom Fass^{1,2} 0,5l 3,60€
Brauerei Griess, Geisfeld

Pils vom Fass^{1,2} 0,5l 3,40€
Brauerei Wagner, Merkendorf

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€