



Herzlich Willkommen bei den Spießgesellen!

EIN VORTRUNK ZUR STÄRKUNG

1 Glas Silvanersekt (Würzburger Bürgerspital)	0,1l	Euro 4,50
1 Glas Haustrunk (Sekt mit rotem Weinbergspfirsichlikör)	0,1l	Euro 5,00
1 Glas Beerentrunk (Sekt mit Brombeerlikör)	0,1l	Euro 5,00

AUS DEM SUPPENKESSEL

	Kleine Kelle	Große Kelle
Nürnberger Bratwurstsuppe mit Weißkraut	Euro 4,90	Euro 6,50
Fränkische Kartoffelsuppe mit Majoran ⁵	Euro 4,90	Euro 6,50
Aufg'schmolzene Brotsuppe mit Bierzwiebeln	Euro 4,50	Euro 5,90

FÜR DIE KURZE RAST ODER VOR DEM GELAGE

Vorspeisen-Etagere mit allerlei fränkischen Schmankerln^{2,9} – ab 5 Häuptionern

Kleine Rationen mit allerlei Tunken und Aufstrichen z. B. Rauchfischmus, Griebenschmalz, Kräuterquark, grobes Zwiebelmett, Obatzda, Gemüseantipasti, Schwarzg'räuchertes, eingelegte Gürkchen, Zwiebelchen und was die Feldküche sonst noch plündern konnte, dazu unrationiertes fränkisches Kellerbrot

pro Haupt Euro 9,50

Fränkisches Kellerbrot wahlweise mit einem Töpferl

-feinem Griebenschmalz	-grogen Zwiebelmett
-herzhafter Bauernleberwurst	-hausgemachten Rauchfischmus
-cremigen Kräuterquark	<u>je Euro 4,80</u>

Mariniertes Knoblauchsländer Gemüse

mit einem Töpferl Kräuterquark, dazu fränkisches Kellerbrot Euro 9,80

Söldnerrast – ½ l Spießgesellentrunck, fränkisches Kellerbrot und 1 Töpferl grobes Zwiebelmett

Euro 8,30

MARKTFRISCHES VON DER MARKETENDERIN

Kleiner Beilagensalat^{2,3} Euro 3,90

Frische Salate mit **gegrillter Putenbrust** und Ananas-Mango-Kompott*^{2,3} Euro 12,90

Frische Salate mit **warmem Ziegenkäse** und Feigensenf*^{2,3} Euro 13,90

Frische Salate mit **hausgebeiztem Lachs** und Krenschmand*^{2,3} Euro 13,90

*dazu servieren wir Weißbrot



SPIESSEREIEN* (nicht von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr)

Je größer der Hunger – desto länger der Spieß
Normale Ration (1 Fuß)
Spießgesellenrationen (1 Elle)

Als Beilagen zu den Spießern gibt es:

- frisches Feldgemüse je nach Jahreszeit (außer Marketenderspieß)
- gebackene Rosmarin-Schalenskartoffeln

	Fuß (250 gr.)	ELLE (360 gr.)
Räuberspieß* Vom Schweinerücken mit Speck und Zwiebeln	Euro 17,50	Euro 23,50
Bauernspieß* mit Fleischkühle und Schafskäse überbacken	Euro 14,50	Euro 21,50
Marketenderspieß* (vegan) Frisches Marktgemüse mit Kräuteröl auf Spinat-Pilzen	Euro 13,90	Euro 20,50
Federviehspeiß* Zarte Putenbrust mit Ananas-Mango-Kompott ⁹	Euro 16,50	Euro 23,00
Hauptmannspieß* Angus-Rind Roastbeef mit Pepperonata und grünem Pfeffer	Euro 24,50	Euro 32,00
<u>Nur auf Vorbestellung</u> Heeresspieß (ab 6 Häuptern) Vor der Schlacht eine kleine Ration fränkische Kartoffelsuppe. Danach Räuber-, Hauptmann-, Bauern- und Federviehspeiß mit marktfrischen Beilagen je nach Ausbeute und zum Schluss ein Feldwässerchen zur Stärkung der Truppenmoral	pro Haupt	Euro 33,90



Hier habe ich einen gar guten Wirt bekommen, hat mir kein Rindfleisch gegeben, sondern lauter Kalbfleisch, junge Tauben, Hühner und Vögel. So bin ich nach 7 Wochen wieder frisch und gesund gewesen.

Peter Hagendorf, 1631



IN FRANKEN IST'S AM BESTEN RASTEN

*(diese Gerichte leider nicht von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr)

(nur Sa & So ab 11.30 Uhr)

Portion knuspriges Spanferkel vom Spieß ^{1,2,5}

mit Kellerbiersoße und Kartoffelkloß

Euro 13,50

... dazu schmeckt besonders gut Sauerkraut oder Blaukraut

Euro 2,90

Ofenfrisches knuspriges Schäufile ^{1,2,5}

mit Kellerbiersoße und Kartoffelkloß

Euro 11,90

... dazu schmeckt besonders gut Sauerkraut oder Blaukraut

Euro 2,90

Fränkischer Sauerbraten mit Preiselbeer-Blaukraut ^{1,2,5}

und Kartoffelkloß

Euro 14,90

Zarte Schweinelendchen* in fränkischer Silvanersoße,

dazu Spätzle

Euro 14,50

... dazu als gesunde Beilage marktfrische Salate^{2,3}

Euro 3,90

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotweinschalotten,⁴

dazu Schupfnudeln und Wirsing⁶

Euro 18,50

URIGES AUS PFANN' UND TIEGEL

Landsknechtpfanne – Zarter Schweinebraten

in Schwammerlsoße mit Spätzle

Euro 9,80

... dazu als gesunde Beilage marktfrische Salate^{2,3}

Euro 3,90

Kutschertiegel – Deftiges Biergulasch vom Schwein mit Essiggurken,

dazu hausgemachter Semmelkloß

Euro 12,90

Aus dem Wasser und vom Feld (Fisch und Vegetarisches)

Saiblingsfilet gebraten mit Senfsoße*,

dazu frischer Blattspinat und Butterkartoffeln

Euro 18,00

Rahmiges Pilzallerlei mit Kräutern und hausgemachtem Semmelkloß

Euro 11,90

Deftige Käsespätzle mit Bergkäse überbacken und Röstzwiebeln

Euro 8,50

... dazu als gesunde Beilage marktfrische Salate^{2,3}

Euro 3,90

FÜR KLEINE SPIESSGESELLEN

Kloß mit Soß oder Spätzle mit Soß

Euro 3,50

Räuberschnitzel (Pute) – natur in Bratensoße mit Spätzle

Euro 6,50

Portion Pommes

Euro 3,50

4 Nürnberger Bratwürste mit Pommes ^{2,4}

Euro 4,80



MARSCHRATIONEN (Deftige Brotzeiten für den Tross)

Original Nürnberger Bratwürste ^{2,4}

- gebraten mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat oder
- „Saure Zipfel“ im Frankenweinsud

6 Stück	Euro 7,50
9 Stück	Euro 10,80
12 Stück	Euro 12,90

Echte Spiessgesellen essen dazu
fränkisches Kellerbrot
oder Rösche Brez'n
Euro 1,20

Fränkisch-Oberpfälzische Versöhnung

3 Nürnberger und 3 Regensburger Bratwürstl mit Sauerkraut (weil da war ma sich scho immer einig), Johanna Händelmaiers bestem Süßen und a rösche Brez'n

Euro 10,90

Deftiges Marschgepäck

Verschiedene fränkische Wurstspezialitäten, Obatzda und Schwarzg'räuchertes, dazu fränkisches Kellerbrot

Euro 9,90

Leichtes Marschgepäck (Käse)

Kleine Käseauswahl mit Obatzda, Blauschimmel und Appenzeller, dazu fränkisches Kellerbrot

Euro 9,90

Portion Obatzda mit roten Zwiebeln und Kellerbrot

Euro 7,50

DER SÜSSE SPIESSGESELLE (LIKÖRE & DESSERTS)

Von der Edelbrennerei Haas aus Pretzfeld in der fränkischen Schweiz

Roter Weinbergspirsichlikör	2cl	Euro 4,50
Lebkuchenlikör	2cl	Euro 4,50
Brombeerlikör	2cl	Euro 4,50

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Sahne

Euro 6,50

Süße Kanonenkugeln -

Fruchtknödel auf Zwetschgenragout mit Vanilleeis ⁹

Euro 5,90

Törtchen vom Schokoladentrüffel

mit Schwarzwälder Kirschen und Cassiseis

Euro 6,50

Die Kennzeichnung der allergenen Stoffe entnehmen Sie bitte unserer gesonderten Karte, unsere Servicemitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter.