

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM „SPIESSGESELLEN“



VORTRUNK/WEINEMPFEHLUNG

1 Glas Silvaner Sekt (Würzburger Bürgerspital) 0,1l	Euro 4,50
1 Glas Hastrunk (Sekt mit rotem Weinbergspfirsichlikör) 0,1l	Euro 5,00
1 Glas Beerentrunk (Sekt mit rotem Beerenlikör) 0,1l	Euro 5,00
2015 Würzburger Spätburgunder (Bocksbeutel 0,75l) Juliuspital Würzburg – Qualitätswein trocken Intensive Aromen von dunklen Wildbeeren und Brombeeren, dazu gesellen sich Anklänge von Vanille und weißer Schokolade	Euro 27,50
2016 Julius Cuvée rot 0,75l Juliuspital Würzburg – Qualitätswein trocken tiefdunkel, facettenreiche Aromatik von dunklen Waldbeeren, feine Tanninstruktur	Euro 23,50

AUS DEM SUPPENKESSEL

	Kleine Kelle	Große Kelle
Aufg´schmolzene Brotsuppe ⁹ mit Bierzwiebeln und Majoran	Euro 4,90	Euro 6,80
Fränkische Kartoffelsuppe ⁵ mit Majoran	Euro 5,80	Euro 8,50
Linseneintopf ⁵ mit geräuchertem Schweinebauch, dazu Kellerbrot	- - -	Euro 8,90

FÜR DIE KURZE RAST ODER VOR DEM GELAGE

Fränkisches Kellerbrot wahlweise mit einem Töpferl je -feinem Griebenschmalz -grobem Zwiebelmett -herzhafter Bauernleberwurst -hausgemachtem Rauchfischmus -cremigem Kräuterquark	Euro 5,00
--	-----------

FRISCHES VON DER MARKETENDERIN

Kleiner Beilagensalat	Euro 3,90
Großer Wintersalat mit hausgebeiztem Lachs, dazu Krenschmand und Weißbrot ^{1,9}	Euro 14,90
Großer Wintersalat mit warmem Ziegenkäse, ³ dazu Feigensenf und Weißbrot	Euro 14,50
Großer Wintersalat mit gegrillter Putenbrust, ^{2,3,5} dazu Ananas-Mango Kompott und Weißbrot	Euro 13,80



SPIESSEREIEN*

(von 11:30 Uhr bis 14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr)

Unsere Spieße (außer Marketenderspieß) servieren wir mit einer großen Feldkartoffel mit Kräuterquark und Marktgemüse

Hauptmannspiess* (250 gr.)	Euro 25,80
Roastbeef vom Angus Rind mit Peppernata und grünem Pfeffer	
Bauernspiess* (250 gr.)	Euro 15,80
Hausgemachte Fleischküchle und Schafskäse	
Federviehspiess* (250 gr.)	Euro 18,50
Zarte Putenbrust mit Mango-Ananas-Kompott ⁹	
Marketenderspiess* (vegan)	Euro 14,50
Frisches Marktgemüse mit Kräuteröl auf Spinatpilzen	

IN FRANKEN IST ´S AM BESTEN RASTEN

Ofenfrisches knuspriges Schäufole (750g) ^{1,2,5}	Euro 14,90
mit Kellerbiersoße und Kartoffelkloß	
wahlweise mit Sauerkraut oder Blaukraut	je Portion Euro 3,10
Spießbraten – Schweinebraten mit Senf und Majoran gebeizt	Euro 14,90
dazu Semmelkloß und Krautsalat	
Fränkischer Sauerbraten ^{1,2,5}	Euro 14,90
mit Kartoffelkloß	
dazu empfehlen wir hausgemachtes Blaukraut	je Portion Euro 3,10
Feines Hirschedelgulasch (aus heimischer Jagd)	Euro 17,50
mit Waldpilzen, Eierspätzle und Preiselbeeren	
Zarte Schweinelendchen in fränkischer Silvanersoße* ^{2,3}	Euro 15,50
mit Eierspätzle	
... dazu als gesunde Beilage marktfrische Salate	Euro 3,90
1/4 Bauernente mit Orangensoße ⁹ und Kartoffelkloß	Euro 13,90
... dazu schmeckt besonders gut unser Preiselbeer-Blaukraut	Euro 3,10
Geschmorte Ochsenbäckchen ⁹	Euro 18,90
mit Rotweinschalotten, Schupfnudeln und Wirsinggemüse	

AUS DEM WASSER UND VOM FELDE (FISCH & VEGETARISCHES)

* (von 11:30 Uhr bis 14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr)

Rahmiges Pilzallerlei mit Kräutern und Semmelkloß	Euro 12,50
Zartes Lachsfilet (ca. 200 gr.) gebraten mit Krensoße*	Euro 18,90
dazu frischer Blattspinat und Butterkartoffeln	
Deftige Spätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	Euro 9,80
... dazu als gesunde Beilage marktfrische Salate	Euro 3,90



MARSCHRATIONEN (Deftige Brotzeiten für den Tross)

Original Nürnberger Bratwürste^{2,4}

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

6 Stück	Euro 8,50	Echte Spiessgesellen essen dazu	
9 Stück	Euro 12,50	fränkisches Kellerbrot	
12 Stück	Euro 16,00	<u>oder</u> Rösche Brez´n	Euro 1,20

Fränkisch-Oberpfälzische Versöhnung Euro 12,90

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

Deftiges Marschgepäck 1,2,3,4,5 Euro 10,80
Verschiedene fränkische Wurstspezialitäten, Obatzder und
Schwarzg´räuchertes, kleine Käseauswahl, dazu fränkisches Kellerbrot

Portion Obatzda mit roten Zwiebeln und Kellerbrot Euro 7,90

NUR FÜR KLEINE SPIESSGESELLEN

Kloß mit Soß oder Spätzle mit Soß Euro 3,50

Räuberschnitzel (Pute) – natur in Bratensoße mit Spätzle Euro 6,50

4 Nürnberger Bratwürste mit Pommes^{2,4} Euro 4,80

DER SÜSSE SPIESSGESELLE (DESSERTS & Liköre)

Von der Brennerei Schraml aus Erbdorf 2cl

Weihnachtslikör (mit Früchten und Gewürzen der Weihnachtszeit) Euro 4,50

Hüttenfeuer (Gewürzlikör mit Schlehensaft & Rum) Euro 4,50

Warmer Lebkuchenaufauf Euro 6,90
auf Birnen-Kirschragout mit Walnusseis

Süße Kanonenkugeln – Fruchtknödel mit Zimtbrösel,
dazu Glühweinzwetschgen und Vanilleeis Euro 6,50

Ofenwarmer Apfelstrudel Euro 6,90
mit Vanillesoße und Sahne



SPEZIELLES FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

(nur auf Vorbestellung)

*Portion ofenfrische Gans (ab 4 Personen) 4
mit Beifuß-Soße, dazu Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelklöße
Preis pro Haupt Euro 23,80

*Knusprige Gänsebrust 9
mit Beifuss-Soße, dazu Preiselbeer-Apfel-Blaukraut und Kartoffelkloß
Preis pro Haupt Euro 19,80

*Zarte Entenbrust
mit Orangensoße, dazu Schupfnudeln und marktfrische Salate
Preis pro Haupt Euro 20,80

*Rehrücken im Ganzen gebraten (ab 4 Personen) 4
mit Wacholder-Pfeffersoße, Steinpilzsoße und Williamsbirne,
dazu gibt´s Preiselbeeren, Eierspätzle und Semmelklöße
Preis pro Haupt Euro 26,50

Weitere Gästewünsche nach Rücksprache mit dem Küchenchef

Besuchen Sie doch auch unser Weihnachtslager in der romantischen Ratsgasse:

Bei heißem Würzwein, hausgemachtem Apfeltrunk,
warmem Zwetschgerl mit Sahne und Zimt und deftiger Kartoffelsuppe
können Sie sich hier gesellig auf Weihnachten einstimmen!

Öffnungszeiten in der romantischen Ratsgasse:

Montag bis Donnerstag	15:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Freitag	15:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Samstag	13:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Sonntag	13:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Die Allergene unserer Speisen können Sie in einer separaten Speisekarte einsehen,
der Service händigt Ihnen diese auf Wunsch gerne aus.

