

# Herzlich Willkommen



**W**ir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Durchleben Sie in persönlicher und familiärer Atmosphäre eine Mischung aus kreativer Kochkunst und traditionell fränkischer Küche.

**E**duard Aßmann und sein Team

wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Sie möchten gerne eine private oder geschäftliche Feier in unserem Haus oder außerhalb ausrichten? Fragen Sie nach unserer Restaurantleitung.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

## **G**utschein

Unsere Servicemitarbeiter stellen Ihnen gerne einen Geschenkgutschein in gewünschter Höhe aus

## **C**atering

Sie feiern – WIR kommen  
Informieren Sie sich gerne über unser Cateringangebot



# Aperitifempfehlungen

## ohne Alkohol

### Flamingo

Cocktail aus Fruchtsäften  
mit Himbeersirup  
€ 5,90



### Pink Lilly

Schweppes Wild Berry  
mit Veilchensirup und Grenadine c)  
€ 6,50

### Sanbitter

Alkoholfreier Bitter mit Orangensaft  
€ 6,50



### Hugo

€ 7,50

### Lillet Wild Berry

€ 7,50 c)

### Aperol Sprizz

€ 7,50

### White Portwein Sprizz

Weißer Portwein mit Tonic aufgegossen  
mit Johannisbeersaft verfeinert  
€ 7,50

### Erdbeer-Rhabarber Sprizz

Rhabarbersaft, Rhabarber- und  
Erdbeersirup mit Prosecco aufgegossen  
**Auf Wunsch auch alkoholfrei möglich**  
€ 7,50

### Hausaperitif

Hausgemachtes Fruchtpüree der Saison  
mit fränkischem Winzersekt aufgegossen  
€ 7,00

## Offene Weine weiß

Bacchus Kabinett, Casteller Kirchberg

Weingut Fischer <sup>b)</sup>

0.2 l € 4,90

Silvaner, trocken, Castell-Castell, Franken <sup>b)</sup>

0.2 l € 5,20

Riesling, trocken, Weingut Fischer <sup>b)</sup>

0.2 l € 5,40

Lugana Fraccaroli, Italien <sup>b)</sup>

0.2 l € 7,10

## Offene Weine rot

Domina, trocken, QbA, Volkacher Kirchberg,

Weingut Fischer, Franken <sup>b)</sup>

0.2 l € 6,40

Cabernet Sauvignon & Merlot, Vina Maipo, Chile <sup>b)</sup>

0.2 l € 7,10

Bitte lassen Sie sich auch unsere separate Weinkarte geben

<sup>b)</sup> kann Sulphite enthalten

<sup>a)</sup> Schwefeldioxid

<sup>c)</sup> Chininhaltig

# Spargel aus dem Knoblauchland



Salat vom Ruccola und rohen Spargel , Tomaten,  
Mozzarella und Macadamianuß-Pesto  
€ 11.50



Spargelcremesuppe  
mit Spargelstückchen und Croutons  
€ 7.00



Marinierter Stangenspargel mit Schnittlauchvinaigrette  
und gekochtem Ei  
€ 10,00

Portion Stangenspargel mit Butter  
oder Sauce Hollandaise  
und Kartoffeln  
• € 17.00

*Wahlweise mit:*

- Wiener Schnitzel vom Schwein € 9.00
- 2 fränkische Bratwürste € 6.00
- Tagesfisch € 12.00

## *Kleine Schmankerl vorweg*

**H**andgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet würzig mariniert  
mit Rösti, Spiegelei und kleinem Salat  
14.80 €

**I**m Speckmantel gebratener Ziegenkäse,  
mit Feigen-Portweinemarmelade, Birnenkompott und Feldsalat  
9.50 €

**S**alat vom Ruccola und rohen Spargel , Tomaten, Mozzarella und  
Macadamianuß-Pesto  
11.50 €

## *Aus der Suppenküche*

**F**ränkische Festtagssuppe  
(Grießnockerl, Leberknödel und Pfannkuchenstreifen)  
5.90 €

**S**pargelcremesuppe  
mit Spargelstückchen und Croutons  
7,00 €

## *Aus Fluss und Meer*

**M**atjesfilets Hausfrauen Art mit Kartoffeln  
11.50 €

**F**orelle Müllerin  
in Zitronen-Nußbutter gebraten mit Kartoffeln und Salat  
19.00 €

## *Köstlichkeiten mit Fleisch, Wild und Geflügel*

**R**ösch gebratene Bauernente  
mit hausgemachtem Blaukraut und Kartoffelkloß  
½ 19.90 €

**R**inderroulade nach Art des Hauses  
mit Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut  
15.80 €

**K**albsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Karottengemüse  
16.00 €

**G**eschmorte Lammhaxe mit Speckbohnen und Semmelkloß  
16.00 €

**W**ildschweinbraten mit Semmelkloß und Wirsinggemüse  
15.00 €

**S**auerbraten mit einer Rotwein-Lebkuchensoße,  
Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut  
14.50 €

**K**nuspriges Schäufele mit Kartoffelkloß  
und Dunkelbiersoße  
14.00 €

**R**osa gebratenes Roastbeef  
mit Wedges, Kräuterbutter und saisonalem Gemüse  
25.00 €

**W**iener Schnitzel vom Kalb oder Schwein  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat  
oder Pommes frites und gemischtem Salat  
Kalb 20,00 €                      Schwein 16,50 €

**H**ausgemachte Fleischküchle mit Kümmel-Jus  
Kartoffelpüree und Röstzwiebeln  
14.00 €

**D**rei fränkische Bauernbratwürste  
mit Sauerkraut und Weißbierbrot oder mit Kartoffelsalat  
10.00 €

## *Essen für unsere kleinen Gäste*

**W**iener Schnitzel mit Pommes frites oder Kartoffelsalat  
9.50 €

**K**loß mit Bratensoße nach Wahl  
3.90 €

**P**ommes frites mit Ketchup und Mayonnaise  
3.50 €

## *Zum Nachtisch*

**W**eißer Schokoladen Panna Cotta mit Erdbeersalat  
9.50 €

**H**ausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis  
8.50 €

### *Früchtebecher*

**V**anille- und Erdbeereis, Früchteragout, Joghurt, Sahne  
8.50 €

### *Eierlikörbecher*

**V**anille- und Stracciatellaeis, dunkle Schokostreusel, Eierlikör, Sahne  
8.50 €

### *Affogato al caffè*

**E**spresso mit Vanilleeis  
3.70 €



# Getränkekarte

## Biere vom Faß

Lederer Pils 2)	0,4 l €	4,30
Tucher Export hell 2)	0,5 l €	4,20
Tucher Hefeweizen hell 2)	0,5 l €	4,20
Radler 2)	0,5 l €	4,20

## Biere aus der Flasche

Jever Fun Alkoholfrei 2)	0,33 l €	3,80
Kloster Scheyern Export Dunkel 2)	0,5 l €	4,20
Tucher Hefeweizen Dunkel 2)	0,5 l €	4,20
Tucher Hefeweizen Leicht 2)	0,5 l €	4,20
Tucher Hefeweizen Alkoholfrei 2)	0,5 l €	4,20
Zirndorfer Kellerbier 2)	0,5 l €	4,20

## Tafelwasser

Mit Kohlensäure	0,25 l €	2,90
Mit Kohlensäure	0,50 l €	4,90
Mit Kohlensäure	1 l €	6,90

## Mineralwasser Selters

naturell	0,25 l €	2,90
naturell	0,75 l €	6,90

## Alkoholfreie Getränke

Limo weiß / gelb 1)	0,2/0,4 l €	2,50/4,10
Coca-Cola , Coca-Cola light 1),3), 4)	0,2/0,4 l €	2,50/4,10
Spezi 1) 3)	0,2/0,4 l €	2,50/4,10

## Fruchtsäfte

Saftschorle	0,2/0,4 l €	2,90/4,30
Apfelsaft, Orangensaft	0,2/0,4 l €	3,10/4,30
Johannisbeersaft schwarz	0,2/0,4 l €	3,10/4,30
Grapefruit, Maracujasaft	0,2/0,4 l €	3,10/4,30

## Heißgetränke

Espresso 2)	€	2,90
Doppelter Espresso, Cappuccino 2)	€	3,90
Latte Macchiato 2)	€	3,90
Tasse Kaffee, Tasse Kaffee Haag 2)	€	3,00
Tasse Tee 2)	€	3,00
Heiße Schokolade 2)	€	3,50



1) enthält Farbstoff 2) Gluten  
3) koffeinhaltig 4) Süßungsmittel 5) Milch



*Unser Saal  
150 Personen*



# Feiern im **Bammes**

*Frankenstube  
max 25 Personen*



*Giebelstube  
max 20 Personen*



*Hans Sachs Stube  
max 35 Personen*



*Zirbelstube  
max. 40 Personen*

