

SPEISEN für Wochentags

Meerrettichsupp cremig pikant, dazu Bauernbrot	3,80 €	Schmalz-Gläsle mit Grieben, Röstzwiebeln, dazu Bauerbrot	4,80 €
kleiner Salatteller Blattsalat-Mix, Tomaten, Paprika, Kraut-, Karotten- und Gurkensalat	4,50 €	veganer Linseneintopf mit Roten- und Tellerlinsen, Gemüse, 2 kleine Falafelbällchen und Kokusmilch (<i>pikant</i>)	6,80 €
„Zieberlaskäs“ aus körniger Frischkäse Zwiebeln und Quark, dazu Bauernbrot	4,80 €	fränkischer „Grupfter“ aus Camembert, Frischkäse, Limburger, Butter, Paprikapulver und Zwiebeln, dazu Bauernbrot	6,80 €
„Kinderschnitzel“ mit Pommes und Ketchup	6,90 €	Schnitzel „Wiener Art“ <i>vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein</i> mit Pommes, Ketchup und Blattsalat	14,90 €
Bratwöscht mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot		Currywoscht mit hausgemachter „Special - Soß“, Röstzwiebeln und Pommes	8,50 €
2 Stück	7,50 €		
3 Stück	10,00 €		
* Schweinebraten mit Sauerkraut und Kloß kleine Portion möglich:	9,80 € 7,30 €	* Krenfleisch gekochte Rinderbrust mit Kloß, Merrettichsoße und Preiselbeeren kleine Portion möglich:	9,80 € 7,30 €

**wechselnde Tagesgerichte,
bitte Aushang beachten.**

***Alle unsere Bratengerichte werden schonend bei Niedertemperatur gegart.**

Eine Liste von unseren Zutaten und Inhaltsstoffen haben wir für Sie im Kassensbereich ausgehängt.

Änderung vorbehalten.

SPEISEN für Samstag / Sonntag und Feiertags

Meerrettichsuppe 3,80 € cremig pikant, dazu Bauernbrot	Schmalz-Gläsla 4,80 € mit Grieben, Röstzwiebeln, dazu Bauerbrot
kleiner Salatteller 4,50 € Blattsalat-Mix, Tomaten, Paprika, Kraut-, Karotten- und Gurkensalat	„Würsteltopf“ 6,50 € fränkische Erbsensuppe mit Wursteinlage und Brot
veganer Linseneintopf 6,80 € mit Roten- und Tellerlinsen, Gemüse, 2 kleine Falafelbällchen und Kokusmilch (pikant)	Ofenkartoffel 6,80 € mit Kräuterquark und Blattsalat-Mix
„Kinderschnitzel“ 6,90 € mit Pommes und Ketchup	Schnitzel „Wiener Art“ 14,90 € vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein mit Pommes, Ketchup und Blattsalat
*Schweinebraten 9,80 € mit Sauerkraut und Kloß kleine Portion möglich: 7,30 €	* Schäufele 13,90 € Schweineschulter mit Kloß und Wirsing
* Krenfleisch 9,80 € gekochte Rinderbrust mit Kloß, Merrettichsoße und Preiselbeeren kleine Portion möglich: 7,30 €	* Sauerbraten 13,50 € Rindfleisch mit Kloß, Blaukraut und Lebkuchensoße kleine Portion möglich: 9,50 €
„Braumeistergulasch“ 9,80 € Putenfleisch in pikanter Biersoße, Karotten, Semmelkloß und Blattsalat kleine Portion möglich: 7,30 €	

**wechselnde Tagesgerichte,
bitte Aushang beachten.**

***Alle unsere Bratengerichte werden schonend bei Niedertemperatur gegart.**

Eine Liste von unseren Zutaten und Inhaltsstoffen haben wir für Sie im Kassenbereich aufgehängt.

Änderung vorbehalten.

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGEN

0,4 l

Tafelwasser	2,30 €
Zitronenlimo*	3,00 €
Orangenlimo*	3,00 €
Cola Mix**	3,00 €
Apfelsaftschorle	3,30 €
Traubensaftschorle	3,30 €
Johannisbeerschorle	3,50 €
Orangensaftschorle	3,50 €

* Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, Süßungsmittel, enthält eine Pherrylalanienquelle

** Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, koffeinhaltig

KAFFEE UND KUCHEN

Kaffee	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso	1,70 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,70 €
Pott Tee	2,20 €
Schwarzer Classic, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Fenchel, Rooibos Vanille, Früchte Mischung	

Stück **Kuchen** siehe Aushang

WEINE

0,2 l

Beerenwein*	3,20 €
Brombeer, Erdbeer, Himbeer, Heidelbeer, schwarze Johannisbeere, Kirsche, Holunder, Pflaume, Schlehe und Stachelbeere	
* enthält Sulfite	
Hausschoppen*	3,80 €
Qualitätswein, weiß, Franken	
Silvaner*	4,80 €
Qualitätswein, weiß, Franken	
Portugieser *	4,80 €
Qualitätswein, rot, Franken	
Flasche Piccolo Sekt	5,50 €
Flasche Prosecco	16,50 €
Flasche Sekt	19,80 €

* enthält Sulfite

BIERE

Halbe Maß

Kellerbier vom Faß	3,50 € / 6,50 €
hell und leicht trüb	
weitere Biere:	3,50 € / 6,50 €
Pils, Dunkles Erlanger, Rauchbier, Weizen hell, Weizen light	
Kellerbier / Weizen alkoholfrei	
Radler	3,50 € / 6,50 €

Änderungen vorbehalten.

Wir, als „atzelsberger“, haben ganzjährig im Gaststätten und Außenbereich geöffnet, daher trifft die Bayrische Biergartenverordnung auf unseren Betrieb nicht zu.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht erwünscht.

Auszug Bayerische Biergartenverordnung:

... 2 Merkmale eines Bayerischen Biergarten im Sinne der Verordnung:

- Gartencharakters
- traditionellen Betriebsform

(Der Betrieb ist im wesentlichen auf Schönwetterperioden während der warmen Jahreszeit beschränkt) ...