

Unsere Empfehlungen

ALS APERITIF

Crodino (alkoholfrei)

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack

0,1 l 3,- Euro

Prisecco Rosenzauber (alkoholfrei) Manufaktur Jörg Geiger

Dieser alkoholfreie Secco ist ein erfrischend leichter alkoholfreier Sekt, aus Apfel, Himbeere und Brombeere und Rosenwasser

0,1 l 4,20 Euro

Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage.

0,1 l 4,20 Euro

Hugo

Cocktail aus Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser

0,2l 4,80 Euro

Lillet Wild Berry

Cocktail aus Lillet, Schweppes Wild Berry Himbeeren

0,2l 4,80 Euro

Aperol Spritz

Cocktail aus Prosecco, Aperol Mineralwasser und Orangen

0,2l 4,80 Euro

John Collins

Bombay Sapphire Gin mit Zitronensaft, Läuterzucker & Soda

0,2l 4,80 Euro

Whiskey Sour Orange

Whiskey, Zuckersirup, Zitronen- und Orangensaft

0,2l 5,80 Euro

FEINES AUS DEM HOLZOFEN (NUR SONN.- UND FEIERTAGS MITTAGS)

Schweinebraten

mit Kloß und gemischten Salat

10,50 €

Schäuferl (ohne Schwarte)

mit Kloß und gemischten Salat

11,80 €

Rippchen

mit Kloß und gemischten Salat

11,80 €

VORANZEIGE



Schlemmerwirte Sulzbach-Rosenberg und Umgebung

**Fischwochen
vom 21. März bis 12. April**

VORWEG

Hausgemachtes Kräuterbrot
mit Premium-Jordan-Olivenöl und Rosmarin-Meersalz 2,80 €

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio
mit Rucola 10,80 €

Carpaccio vom Birgländer Bio Rind
mit frisch gehobtem Parmesan und Salatspitzen
und hausgemachten Kräuterbrot 11,50 €

Mousse de foie de canard
Entenlebermousse mit Portwein und Bergpfeffer
in der Blätterteigpastete mit Dörrobstchutney 8,50 €

Hausgemachte schwarze Skrei-Hummer Ravioli als Vorspeise 8,80 €
mit Weißwein-Pernodschaum als Hauptgang 14,50 €

SALATE

Rucolasalat mit Himbeerdressing
mit Speck & Croutons und hausgemachten Kräuterbrot 7,80 €

Großer bunter Salat mit Balsamicodressing
mit Hendlbrust und hausgemachten Kräuterbrot 8,80 €

SUPPEN

Kräftige Rinderbrühe
mit Lebernockern und Pfannkuchenstreifen 3,90 €

Kartoffelsuppe
mit Röstzwiebeln 4,80 €

Cremige Topinambursuppe (*Erdartischoke*)
mit hausgemachten Lachsravioli 6,80 €

VEGETARISCH

Seidene Kartoffel-Walnussknödel
mit Nashi-Birnen und Gorgonzolasauce 12,80 €

FISCH

Filet vom fränkischen Mainzander
mit Wildkräutersauce, hausgemachten Bandnudeln
und gemischtem Salat 15,80 €

Hausgemachte schwarze Skrei-Hummer Ravioli als Vorspeise 8,80 €
mit Weißwein-Pernodschaum als Hauptgang 14,50 €

SCHWEIN (Metzgerei Kohl, Frechetsfeld)

Schweineschnitzel nach Wiener Art

mit Kartoffelsalat oder Pommes-frites und gemischtem Salat 10,50 €

Schweinefiletspitzen mit Champignonrahmsauce

in der Blätterteigpastete und gemischtem Salat 16,80 €

JURA DISTL-LAMM (Michael Inzelsperger, Lengenlohe)

Irish Stew

Traditioneller Lammeintopf
mit Weißkraut, Sellerie, Karotten, etwas Knoblauch
und hausgemachtem Kräuterbrot 16,50 €

RIND (Familie Heldrich, Frechetsfeld)

Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind

mit Kloß und gemischtem Salat 12,80 €

Entrecote Café de Paris

Rib Eye Steak mit Sauce Café de Paris
Speckbohnen und Pommes frites 24,80 €

Surf n Turf

Rosa gebratenes Roastbeef // Gegrillter Kalmar // Jacobsmuschel
mit Gemüse, Orangen-Burgunderjus und Kartoffelpüree 26,80 €

Wild (Michael Sommer, Jagdrevier Sunzendorf)

Langsam geschmorte Rehkeule

Orangen-Burgunderjus, getrüffelte Kartoffelkräpfen und Gemüse 17,80 €

DESSERTS

Hausgemachtes Cassisorbet mit Prosecco aufgefüllt 5,80 €

Mousse au chocolate double

Zweierlei Schokoladenmousse
auf Aprikosenragout mit Lavendel 7,80 €

Crème brûlée

mit hausgemachtem Mandeleis und Rotweinäpfeln 8,80 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit eingelegten Heidelbeeren und hausgemachten Himbeer-Topfeneis 8,80 €

UNSER WINTERBIER



Schwarze Kuni Weizenbock, Brauerei Simon, Lauf a. d. Pegn. 50cl 3,80 €

Ein Wahrzeichen der Stadt Lauf ist der Kunigunden-Berg mit seiner über 500 Jahre alten Kunigunden-Kirche. Ihren Namen verdanken sie der Kaiserin Kunigunde, nach der auch unser dunkler Weizen-Bock benannt wurde. Jedes Jahr reitet als Kaiserin Kunigunde verkleidet eine junge Frau in königlichem Ornat zur Kirchweih auf den Kunigundenberg. Der dunkle Weizenbock "DIE SCHWARZE KUNI" ist eine einzigartige Weizenbier-Spezialität der Brauerei Simon und wird traditionsgemäß nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

oder fragen Sie nach unserer Weinkarte

Zu Filetspitzen, Schnitzel 0,2 l 4,80 €

Silvaner // Retzbacher Benediktusberg // Weingut Geiger // Franken

In der Nase klingen feine Fruchtaromen an, Exotische gelbe Früchte, saftig. Eine anregende mineralische Ader und eine erdige Note kommen hinzu.

Zu Ravioli, Carpaccio 0,2 l 6,80 €

MALASSAGNE AOC

Les Costières de Pomerols // PICPOUL DE PINET // CÔTEAUX DU LANGUEDOC, Südfrankreich

Der Malassagne ist ein fruchtbetonter Weißwein aus den Coteaux du Languedoc im Süden Frankreichs, einem der ältesten Weinbaugebiete des Landes. Dort gedeiht seit Jahrhunderten die autochthone Rebsorte Picpoul de Pinet, die man in der Tat sonst kaum auf der Welt antrifft. Für diese besonderen Reben und den besonderen Standort wurde sogar eine eigene Appellation d'origine contrôlée geschaffen. An diesem Ort entstehen aus dem Picpoul wunderbar blumige, elegante Weine mit einer angenehm dezente, gut eingebundenen Säure. Kaum zu glauben, dass diese Rebsorte noch relativ unbekannt ist. Im Glas präsentiert der Wein verlockend grüne und gelbe Reflexe, passend dazu verbinden sich in der Nase feine Aromen von Limette und Mango, die ebenso am Gaumen ihre Präsenz zeigen. Ergänzt wird das Geschmacksbild von weißem Pfirsich, Pampelmuse sowie Thymian. Dezent Säure

Zu Zander, Topinambursuppe 0,2 l 5,80 €

Rivaner // Leiselheimer Vulkanfelsen // Baden // Weingut Graf von Kageneck

Jugendliche Frische und ein Schöner blumiger Charakter. Feine Muskatnoten, aufgrund seiner geringen Säure und seiner besonderen Ausbauart schmeckt er fast cremig

Zu Rumpsteak und Lamm 0,2 l 6,80 €

CÔTES DU ROUSSILLON RÉSERVE AOC

ABBOTTS & DELAUNAY // Carignan, Grenache, Cinsault // LANGUEDOC-ROUSSILLON

Ein üppiger und eleganter Wein aus dem Languedoc mit feinen Tanninen und Aromen von Himbeeren, Veilchen, Lakritz, unterstrichen von würzigen Noten.

Zu Sauerbraten, Wild, Walnusssknödel 0,2 l 6,40 €

Blauer Zweigelt Classic // Weingut Laurer // Weinviertel

Mit seiner fruchtigen Nase und dem typisch ausgeprägten Bukett, den Aromen von Kirschen und Beeren lädt dieser Wein zum Genießen ein. Dunkles Rubinrot mit violetten Farbtönen im Glas, am Gaumen harmonisch-schmelzige Extraktsüße mit samtigen Tanninen

Zu unseren Desserts und Entenlebermousse 5 cl 3,50 €

Traminer Auslese edelsüß // Weingut Geiger // Franken

Helles Goldgelb; in der Nase und am Gaumen, sehr typisches und intensives Rosenaroma; feines Süß-Säure-Spiel; am Gaumen lang und fein

EISBECHER

Gemischtes Eis mit Sahne 4,6	4,00 €
Vanille-,Erdbeer-und Schokoladeneis	
Alt-Wiener Eiscafe 7	4,50 €
2 Kugeln Vanilleeis in kräftigem Mocca mit Sahnehaube	
Nizza 4,6	5,50 €
Schokoladen -und Vanilleeis mit heißen Rum-Kirschen und Sahne	
Madagaskar	5,50 €
Nuss-und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	
Heiße Liebe 4,6	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	

BROTZEITEN

2 hausgemachte dicke Bratwürste mit Kraut und Brot, sauer oder mit Kartoffelsalat	4,60 €
3 hausgemachte dicke Bratwürste mit Kraut und Brot, sauer oder mit Kartoffelsalat	6,10 €
1 hausgemachter Bauernseufzer kalt mit Brot mit Kraut und Brot	3,00 € 4,00 €
2 hausgemachte Bauernseufzer kalt mit Brot 5 mit Kraut und Brot	5,40 € 6,40 €
Portion Hausmacher Stadtwurst kalt mit Brot, 5 mit Kraut oder sauer mit Brot	4,00 € 5,00 €
Port. Leberkäs kalt mit Brot 5 angebräunt mit Ei und Kartoffelsalat	4,00 € 6,00 €
Currywurst mit Pommes 5,2	5,50 €
Wurstsalat mit Brot 5	5,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot 5	6,10 €
Schinken,-Wurst-oder Käsebrot 5	3,90 €

GETRÄNKE

Biere

€ Alkoholfrei

€

0,5 l Veldensteiner Lager vom Fass	3,00	0,75l Teinacher Mineralwasser medium oder still	4,80
0,5l Veldensteiner Pils	3,00	0,5l Teinacher Mineralwasser medium oder still	3,00
0,5l Veldensteiner Hefeweizen vom Fass	3,20	0,25l Teinacher Mineralwasser medium oder still	2,20
0,5l Veldensteiner Landbier	3,20	0,5 l Frucade Tafelwasser	2,00
0,5l Veldensteiner Hefeweizen „Leicht“	3,20	0,4l Frucade Orangenlimonade	3,4 2,90
0,5l Veldensteiner Hefeweizen „Alkoholfrei“	3,20	0,4l Frucade Zitronenlimonade	3,4 2,90
0,5l Kaiser alkoholfreies Bier	3,20	0,4l Frucade Cola	4,7 3,00



0,4l Frucade Cola Mix	4,6,7	3,00
0,5l Coca Cola light	4,6,7,10	3,20
0,4l Apfel-,Orangenschorle		3,00
0,4l Johannisbeer.- Traubenschorle		3,20
0,4l Bio-Saftschorlen Apfel, Apfel-Quitte, Apfel-Johannisbeere vom Biolandhof Heldrich		3,40

HEIßGETRÄNKE

Kännchen Kaffee	7	3,60 €
Tasse Kaffee	7	2,00 €
Cappuccino	7	2,40 €
Espresso	7	2,00 €
Espresso Macchiato	7	2,20 €
Ristretto	7	2,20 €
Latte Macchiato	7	2,80 €
mit einem Schuss Mandellikör		3,50 €
Chococcino	7	2,60 €
Milchkaffee	7	2,50 €

alle Kaffee-Spezialitäten bereiten wir für Sie auch gerne koffeinfrei zu

Wir verwenden ausschließlich

Fair Trade Kaffee

von der Coffee Roasting Company aus Sulzbach-Rosenberg

www.coffee-roasting-company.com

Heiße Schokolade	6	2,50 €
Glas Tee		1,70 €
Pfefferminz, Kamille, schwarzer Tee	7, grüner Tee 7, Früchtetee	

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben

wenden Sie sich an uns oder unser Servicepersonal

Ihre Familie Laurer

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = Mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Süßungsmittel, 7 = Koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 =enthält eine Phenylalaninquelle