

ZUM APERITIF

CRODINO (ALKOHOLFREI)

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

0,1l — 4,50

RISECCO ROSENZAUBER (ALKOHOLFREI) MANUFAKTUR JORG GEIGER

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

0,1 l — 5,80

THE DUKE GIN „ENTGEISTERT“ (ALKOHOLFREI)

Entgeistert ist die alkoholfreie Alternative zu The Duke Gin. Kräftiges Wacholder Aroma, gepaart mit feinen Gewürz- und Kräuternoten sorgen für vollmundigen Geschmack.
mit Schweppes Tonic Water

2cl — 3,80 // 4 cl — 6,80

+0.2 l — 3,20

LAURER(G)IN WACHOLDER TRIFFT LAURERIN

Stilsicher, frisch und modern. Feiner Gin fusioniert mit der Weinkreation 08-15. Wacholder, Marillen, Hagebuttenschale, Süßholzwurzel, Hopfenblüte und Gemischter Satz werden hier zu einer spannenden Geschmackskomposition.

2cl — 4,20 // 4 cl — 7,20

mit Fever Tree Water

+0.2 l — 4,20

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello // Prosecco // Soda

7,20

HUGO // APEROL SPRITZ // LILLET WILD BERRY

6,80

NIEPOORT PORT LATE BOTTLED VINTAGE 2018

Der 4 Jahre im Holzfass gereifte Niepoort Late Bottled Vintage Port mit seinem typischen Niepoort-Charakter eignet sich aufgrund seiner würzigen Aromen und der fruchtigen Süße von Himbeere, Ceder und Tee hervorragend als Aperitif, zum Kaffee oder zu hochwertiger Schokolade.

5cl — 5,80

PROSECCO MARCA ORO VALDOBBIANDE DOCG

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

0,1 l — 6,80

FRÜHLINGS-DRINKS

BIONADE Zitrone Bergamotte

0,33l — 4,20

RHABARBER SCHORLE mit frischer Minze

0,4l — 4,50

CREMANT ET FRAISE

Halbtrockener Rose Cremant // Erdbeeren // Minze // Soda

7,20



falstaff

VORWEG

HAUSGEMACHTES SAUERTEIG-BAGUETTE

mit Premium Jordan-Olivenöl & Maldon Meersalzflöcken

4,50

SUPPEN

SPARGEL-CREMESUPPE

mit Croutons und Schnittlauch

7,50

CREMIGE PROVONCALISCHE FISCHSUPPE

mit Schwarzen Edelfischravioli

10,-

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

mit Leberknödeln und Pfannkuchenstreifen

5,80

VORSPEISEN

FELDSALAT MIT SPECK UND CROUTONS

Kartoffeldressing und Sauerteigbaguette

10,90

MOUSSE VOM FRÄNKISCH BAUERNSPARGEL

mit Spargelsalat und Sauerteigbaguette

9,50

MIT JURA HONIG GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

eingelegerter Rhabarber, Rucola und Pinienkernen, Sauerteigbaguette

15,80

ENTENLEBER-TERRINE

mit Süßweingelee, Zwetschge und Brioche

15,80

TATAKI VOM BIRGLÄNDER BIO RIND

Roastbeef vom Birgländer Bio Rind kurz angegrillt

Soya-Limetten-Vinaigrette, Sesam, Lauch,

Koriander, geräucherte Mayonaise, Sauerteigbaguette

16,80

GEGRILLTER OKTOPUS & GARNELE

mit Zucchini Anti Pasti, Kirschtomaten, Auberginencreme
und Sauerteigbaguette

als Vorspeise

17,80

als Hauptgang

28,80



FEINES AUS DEM HOLZOFEN

Mittags an Sonn.-und Feiertagen

BRATEN VOM BIRGLANDSCHWEIN

mit Kloß

12,80

SCHÄUFERL VOM BIRGLANDSCHWEIN

mit Kloß

16,80

SAUERBRATEN VOM BIRGLÄNDER BIO RIND

mit Kloß

16,80

gemischter Beilagensalat

4,50

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-BÄRLAUCH-RAVIOLI

mit Kirschtomaten und Parmesan

als Vorspeise

13,80

als Hauptgang

18,50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

MIT GEBRATENEM SPARGEL

Oliven, getrocknete Tomaten und Bärlauchpesto

18,50

FISCH

LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

auf Belugalinsen mit gebratenen Zucchini und Dijon-Senf-Schaum

27,80

GEGRILLTER OKTOPUS & GARNELE

mit Zucchini Anti Pasti, Kirschtomaten, Auberginencreme
und Sauerteigbaguette

als Vorspeise

17,80

als Hauptgang

28,80

LAURER BROTZEIT

HAUSGEMACHTE DICKE BRATWÜRSTE NACH OPAS REZEPT (2 STÜCK)

100% Pures Birglandschwein ohne Zusatzstoffe etc.

mit Kraut und Brot oder Kartoffelsalat oder sauer mit Brot

8,50



HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM BIRGLANDSCHWEIN

mit Kartoffelsalat oder Pommes frites 14,80

RÜCKENSTEAK VOM BIRGLANDSCHWEIN MIT BÄRLAUCHKRUSTE

mit Rosmarinkartoffeln 16,80

LENDCHEN VOM BIRGLANDSCHWEIN

auf Honig-Senf-Sauce mit Kartoffelkrapfen 18,50

LENDCHEN VOM BIRGLANDSCHWEIN

mit fränkischen Bauernspargel, Bärlauchschaum und Kartoffelkrapfen 24,50

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST

mit Spargelragout, Portweinjus und Maronengnocchi 25,80

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

Portweinjus, buntes Bohnengemüse und Kartoffelgratin 32,80

MILCH-LAMMKEULE AUS DEM HOLZOFEN

MIT KRÄUTERN UND KNOBLAUCH GEBRATEN

Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterjus Für 2 Personen 28,- p.P. // Vorbestellung nötig

FRÄNKISCHER BAUERNSPARGEL

mit zerlassener Butter und Schnittlauchkartoffeln 17,80

dazu empfehlen wir

hausgemachte dicke Bratwürste Stück 3,00

heißer gekochter Wacholderschinken 9,00

Schweineschnitzel 9,00

Lachsfilet auf der Haut gebraten 16,00

Kalbsschnitzel aus dem Rücken 16,00

Rumpsteak vom Birgländer Bio Rind 200g Rohgewicht 18,00

STEAKS VOM BIRGLÄNDER BIO RIND

dazu reichen wir Chimichurri und Zwiebelchutney

Rib Eye Steak

280 g 25,20

Rumpsteak

200g 18,- 280 g 25,20

Pommes frites 4,-

Rosmarinkartoffeln 4,-

Grillgemüse 4,50,-

gr. Bunter Salat



falstaff

DESSERT

HAUSGEMACHTES BIRNENSORBET

mit Prosecco aufgefüllt

6,50

AS SÜßE KASTERL

dunkles Schokoladenmousse, Crème brûlée und Espresso

8,60

ERDBEERBECHER

Bourbon-Vanilleeis, marinierte Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne

7,80

BLUEBERRY-CUP

Bourbon-Vanilleeis, süßer Topfen, eingelegte Blaubeeren Biskuit

9,80

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

mit Mangoragout und hausgemachten Basilikum-Limettensorbet

10,80

HALBFLÜSSIGER PISTAZIEN-WEIßE SCHOKOLADEN KUCHEN

hausgemachtes Schokoladeneis und eingelegten Rhabarber

11,50

PASSEND ZUM DESSERT

FRÄNKISCHER CORVILL RUM

Destilliererie Gößwein

2cl—6,50

IRISH MIST

Whiskey Likör

2cl—4,80

UNSERE LIEFERANTEN

Bio Rind, Bio Mehl, Bio Säfte

Kälber

Birgland-Schwein

Kartoffeln

Gemüse

Jura-Honig

Enten

Bio Eier

Feinkost, Fisch

Hirsch, Wildenten, Reh Wildschein

Lamm

Familie Heldrich Frechetsfeld

Familie Herrmann, Dollmannsberg

Familie Kohl, Frechetsfeld

Familie Graf, Hahnbach

Georg Blos, Kauerheim

Wankel Dora, Neuöd

Lugeder, Pleiskirchen

Familie Pilhofer Büchelberg

Rungis Express, Frischeparadies

Familie Geilersdörfer Jagdrevier Kohlberg

Juradistlbetriebe Oberpfalz



falstaff

FRÜHLINGSMENÜ

BÄRLAUCH-CREMESUPPE

mit Croutons

GEGRILLTER OKTOPUS & GARNELE

mit Zucchini Anti Pasti, Kirschtomaten,
Auberginencreme, Oliven

ROSA GEBRATENER JURA-DISTL LAMMRÜCKEN

Portweinjus, buntes Bohngemüse
und Kartoffelgratin

HALBFLÜSSIGER

PISTAZIEN-WEIßE SCHOKOLADEN KUCHEN

hausgemachtes Schokoladeneis und
eingelegter Rhabarber

Menü in 4 Gängen 63,-
auf Wunsch mit passender Weinbegleitung+21,-



Silvaner// VDP // Staatlicher Hofkeller Würzburg 0,1 - 3,80 // 0,2 - 6,80
Bacchus // VDP // feinherb // Staatlicher Hofkeller Würzburg 0,1 - 3,80 // 0,2 - 6,80

ZU ENTENLEBER, BÄRLAUCHRAVIOLI

Gelber Muskateller // Weingut Laurer // Weinviertel

Helles Grüngelb; im Duft Traube pur mit feiner Fruchtextotik; Aromen nach Holunderblüten und Melone; am Gaumen süffig und feinwürzig. 0,1 – 4,80 // 0,2 – 7,50

ZU BÄRLAUCHSUPPE, ZIEGENKÄSE, TATAKI, RÜCKENSTEAK

Grüner Veltliner „handcrafted“ // Weingut Laurer // Weinviertel

Schon im Duft wird man von einem Pfefferl begrüßt, das charmant von Zitrus- und Orangentönen umspielt wird. Am Gaumen dann ein schöner, fruchtiger Körper, der wieder durch die würzigen Noten so anregend und erfrischend wirkt. Durch seine spannende Würze mit buntem Pfeffer präsentiert sich dieser elegante Wein mit großer Geschmacksintensität. Das ist ein Grüner Veltliner PUR, ein Wein mit Geschichte 0,1 - 5,00 // 0,2 - 8,00

ZU LACHS, FISCHSUPPE, OKTOPUS, SPARGELGERICHTE

2022er Grauburgunder Qw // Kiefer// Kaiserstuhl, Baden

Ein frech-fruchtiger und schlanker Grauburgunder, strahlend gelb mit leichter, schmelziger Cremigkeit und Anklängen von Birnen, Pfirsichen und Mandeln. Mineralisch, würzig und leicht salzig. Ein würdiger Kaiserstühler Grauburgunder von Kiefer! 0,1- 4,20//0,2-7,80

ROSE

ZU Bärlauchravioli, Poularde

Mein Matt-Rosé Cuvee // VDP // Staatlicher Hofkeller Würzburg

Klare, geschliffene, ganz leicht florale Nase mit rotbeerigen Aromen und ein wenig Kernobst. Schlanke, geradlinige, recht saftige Frucht mit nussig-hefigen Anklängen, etwas Gerbstoff-Griff und recht lebendiger Säure, gewisse Nachhaltigkeit, leicht mineralisch, guter, Abgang mit Biss 0,1- 4,20//0,2-7,80

ROT

ZU ENTE, SAUERBRATEN

Merlot // Réunis de Cébazan // Bordeaux

Das angenehm intensive Bouquet aus Schwarzen Johannisbeeren und frischer Pfefferminze verschmilzt am Gaumen zu einem wahren Genuss. 0,1- 4,90//0,2-7,80

ZU RIBEYE-STEAK, LAMMKEULE

Malbec // La Belle Enseigne // Réunis de Cébazan // Langouedoc

Konzentrierter, vollmundiger Malbec mit einem bemerkenswerten Bukett von dunklen Früchten, roten Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren. Noten von getrockneten Kräutern. Gut ausgewogen und mit weichen Tanninen. 0,1-4,90 //0,2-7,80

ZU LAMMRÜCKEN

La Spinetta // Il Rosso di Casanova // Sangiovese // Toscana

Ausgebaut wurde der Wein für rund 9 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Der Wein zeigt ein wunderschönes Bukett von Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Vanille, Kaffee, Leder, Schokolade, Weihrauch, Pfeffer, erdige Noten und Veilchen, Am Gaumen komplex, fleischig, saftig, würzig, viel Frucht, vielschichtig, viel samtene Tannin, elegant, beeindruckende Tiefe 0,1-5,20//0,2-9,80



falstaff

WEIß

<i>2022er Silvaner VDP Gutswein</i> //Rudolf May // Franken	29
<i>2022er Silvaner VDP Erste Lage</i> //Innere Leiste // Hofkeller Würzburg // Franken	42
<i>2022er Grauburgunder Qw</i> //Kiefer// Kaiserstuhl, Baden	28
<i>2022er Sauvignon Blanc Q.b.A</i> //Dirmsteiner // Jesuitenhof // Pfalz	28
<i>2022er Scheurebe Q.b.A</i> Hofmann-Willems // Rheinhessen	28
<i>2020er Riesling Q.b.A.</i> //Saarburg // feinherb // Forstmeister Geltz Zilliken// Saar	38
<i>2021er Riesling Q.b.A.</i> //Haus Klosterberg // Markus Molitor// Mosel	38
<i>2021er Riesling Q.b.A.</i> //Monzinger Halgans // Emrich Schönleber// Nahe	48
<i>2021er Riesling Q.b.A.</i> //vom Kalksteinfels // Philipp Kuhn// Pfalz	38
<i>2021er Pinot Blanc Q.b.A.</i> //Einstern // Gelbe Kapsel // Markus Molitor// Mosel	48
<i>2022er Chardonnay Alois Lageder</i> //Südtirol, Alto Adige	38
<i>2020er Moscato Giallo Vogelmaier</i> //Alois Lageder // Südtirol, Alto Adige	38
<i>2022er Lugana DOC</i> //Limne // Tenuta Rovaglia // Venetien	38
<i>2021er Petit Chablis AOC</i> //Domaine Goulley // Burgund	58

ROSE

<i>2022er Rose VDP Gutswein</i> //Portugieser & Spätburgunder // Rudolf May // Franken	29
--	----

ROT

<i>2020er Spätburgunder VDP Erste Lage</i> // Langenberg // Rudolf May // Franken	48
<i>2022er Primitivo IGP</i> //Vigneti Del Salento // / Muri // Puglia	25
<i>2021er Chianti Classico DOCG</i> // Casali // San Michele a Torri// Toscana	32
<i>2019er Amarone della Valpolicella DOCG</i> // Marne 180 // La Spinetta// Venetien	62
<i>2020er Barbera d'Asti DOCG</i> // Ca' di Pian // La Spinetta// Piemont	45
<i>2017er Barolo DOCG</i> // <i>Serralunga</i> // Pira // Piemont	55
<i>2013er Barolo DOCG</i> //Marchesi di Barolo // Piemont	62
<i>2015er Barolo DOCG</i> //Marchesi di Barolo // Piemont	55
<i>2020er Pinot Noir IGP</i> //Terroir D'Altitude // Fortant de France// Languedoc	30
<i>2021er Château Bel Air</i> La Perrière AOC // Merlot & Cabernet // Bordeaux	28
<i>2021er Côtes du Rhône AOC</i> //Carabiniers // Rhône	35
<i>2018er Beaujolais Morgon Cote dy Pys AOC</i> //Javernières // Jean Paul Brun // Burgund	58



falstaff

VELDENSTEINER BIERE

Lager vom Fass 0,5l — 4,00
Pils 0,5l — 4,40

Landbier vom Fass 0,5l — 4,40
Hefeweizen vom Fass 0,5l — 4,40
leichtes Hefeweizen 0,5l — 4,40
alkoholfreies Hefeweizen 0,5l — 4,40
alkoholfreies Bier 0,5l — 4,40

HAWAIIAN STYLE PALE ALE

„Es gibt kein Bier auf Hawaii“ ist nur ein Gerücht. Unser Hawaiian Style Pale Ale wird mit speziellem Pale Ale Malz eingebraut, mit auserlesenen Aromahopfen „gestopft“ und mit einer obergärigen Alebierhefe vergoren. Sein Aroma von tropischen Früchten wie Mango, Maracuja oder Ananas erinnert an den entspannte Lebensweise der Trauminsel. Eine bierige Symbiose von „Hang loose“ und dem bayerischen Reinheitsgebot.

0,5l — 4,50

HELLER BOCK//BRAUEREI SIMON LAUF A.D. PEGNITZ

„Starkbierzeit ist die schönste Zeit“ - für viele Bierliebhaber. In diesem Sinne brauen wird der helle Bock als saisonale Spezialität nur zweimal jährlich eingebraut, im Frühjahr und im Herbst. Das Ergebnis ist ein klassisches, handwerklich gebrautes, helles, kräftiges und süffiges Bockbier mit über 16 % Stammwürze und 7,0 % Alkohol.

0,5l — 4,50

WASSER, SCHORLEN & LIMO

Teinacher Mineralwasser medium oder still 0,75l — 6,20
0,5l — 4,20
0,25l — 3,20
Frucade Tafelwasser 0,5l — 3,20
Bio-Apfel-Johannisbeere o. Apfel-Quitten-Schorle vom Biolandhof Heldrich 0,4l — 4,80
Apfel-, Trauben-, Orangenschorle 0,4l — 4,20
Frucade Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Cola, Cola Mix 0,4l — 4,20
Coca Cola light 0,5l — 4,20

GÄSTE WLAN

GasthausLaurerGast

PASSWORT

GasthausLaurerGast



falstaff