

## 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 Cremant // Erdbeeren // Minze // Soda

7,20



falstaff

## VORWEG

### *HAUSGEMACHTES CIABATTA*

mit Premium Jordan-Olivenöl & Maldon Meersalzflocken

4,50

## SUPPEN

### *SPARGEL-CREMESUPPE*

mit Croutons und Schnittlauch

7,50

### *CREMIGE MELONEN- INGWERSUPPE*

mit knusprigen Sesam-Kokos-Stangerl

8,20

### *KRÄFTIGE RINDERBRÜHE*

mit Leberknockerln und Pfannkuchenstreifen

5,80

## VORSPEISEN

### *RUCOLA SALAT MIT SERRANO SCHINKEN*

Balsamicodressing, Kirschtomaten und hausgemachtes Ciabatta

11,90

### *MOUSSE VOM FRÄNKISCH BAUERNSPARGEL*

mit Spargelsalat und hausgemachtes Ciabatta

9,50

### *MIT JURA HONIG GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE*

eingelegerter Rhabarber, Rucola und Pinienkernen, hausgemachtes Ciabatta

15,80

### *VITELLO TONNATO*

Zarte Keule vom Frechetsfelder Bio Kalb rosa gegart, mit Thunfischcreme  
Rucola, Kapern, Grissini und hausgemachtes Ciabatta

15,80

### *TATAKI VOM BIRGLÄNDER BIO RIND*

Roastbeef vom Birgländer Bio Rind kurz angegrillt  
Soya-Limetten-Vinaigrette, Sesam, Lauch,  
Koriander, geräucherte Mayonaise, hausgemachtes Ciabatta

16,80

### *GEGRILLTER OKTOPUS & GARNELE*

mit Zucchini Anti Pasti, Kirschtomaten, Auberginencreme  
und hausgemachtes Ciabatta

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 TOPFEN-INGWER-RAVIOLI*

mit rotem Thai-Curry-Schaum

als Vorspeise

13,80

als Hauptgang

18,50

### *HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE*

#### *MIT GEBRATENEM SPARGEL*

Oliven, getrocknete Tomaten und Bärlauchpesto

18,50

## FISCH

### *FILET VOM FRÄNKISCHEN SAIBLING*

#### *AUF DER HAUT GEBRATEN*

mit hausgemachten Tagliatelle, grünen Spargel und Garnelenschaum

27,80

### *GEGRILLTER OKTOPUS & GARNELE*

mit Zucchini Anti Pasti, Kirschtomaten, Auberginencreme  
und hausgemachtes Ciabatta

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 Kartoffel-Kräutergnocchi 25,80

### *SUNZENDORFER SCHLEMMERBURGER*

200g Burgerpattie aus 100% Birgländer Biorind, Sauerteigbrötchen mit BBQ-Zwiebeln, Rucola, Tomate und Emmentaler 14,80

### *ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM FRECHETSFELDER BIO KALB*

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

### *1 PFUND (500GRAMM) FRÄNKISCHER BAUERNSPARGEL*

mit zerlassener Butter und Schnittlauchkartoffeln 18,80

dazu empfehlen wir

hausgemachte dicke Bratwürste Stück 3,00

heißer gekochter Wacholderschinken 9,00

Schweineschnitzel 9,00

Saiblingsfilet 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

### *Filet-Steak*

150g 22,- 200 g 28,-

### *Rumpsteak*

200g 18,- 280 g 26,-

Pommes frites 4,-

Rosmarinkartoffeln 4,- Grillgemüse 4,50

gr. Bunter Salat 7,50



falstaff

## DESSERT

### *HAUSGEMACHTES BIRNENSORBET*

mit Prosecco aufgefüllt

6,50

### *AS SÜßE KASTERL*

Erdbeermousse, Crème brûlée und Espresso

8,60

### *ERDBEERBECHER*

Bourbon-Vanilleeis, marinierte Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne

7,80

### *KOKOS PANNA-COTTA*

mit Melone, Erdbeere und Basilikum-Limettensorbet

10,80

### *HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADEN KUCHEN*

hausgemachtes Joghurt Kirsch Eis und eingelegten Rhabarber

11,50

## PASSEND ZUM DESSERT

### *FRÄNKISCHER CORVILL RUM*

Destilliererei 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

### *SPARGEL-CREMESUPPE*

mit Croutons und Schnittlauch  
Grauburgunder Qw // Kiefer // Kaiserstuhl, Baden

### *GEGRILLTER OKTOPUS & GARNELE*

mit Zucchini Anti Pasti, Kirschtomaten, Auberginencreme, Oliven  
Riesling Qw // Jesuitenhof // Pfalz FAIR'N GREEN

### *ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM FRECHETSFELDER BIO KALB*

Portweinjus, buntes Bohnengemüse  
und Kartoffelgratin  
La Spinetta // Il Rosso di Casanova // Sangiovese // Toscana

### *HALBFLÜSSIGER SCHOKOLADEN KUCHEN*

hausgemachtes Joghurt Kirsch Eis und eingelegten Rhabarber  
Muscat de Rivesaltes // Langoudoc  
Menü in 4 Gängen 63,-  
auf Wunsch mit passender Weinbegleitung+21,-



*Italian*  
Summer

Unser aktuelle  
Sommerkarte

*FREUEN SIE SICH AUCH  
DIESES JAHR WIEDER AUF  
UNSEREN TRADITIONELLEN  
ITALIAN SUMMER  
AB MITTE JUNI  
BIS 4. AUGUST*



falstaff

*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 Vitello, Rückensteak, TATAKI*

#### *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, ZIEGENKÄSE, RÜCKENSTEAK, OKTOPUS*

#### *2023er Riesling Qw // Jesuitenhof // Pfalz FAIR 'N GREEN*

Gelbfruchtig, rund, frisch. Mit wenig Säure für einen Riesling und Aromen von gelben Äpfeln und Birnen.

0,1 - 5,00 // 0,2 - 8,00

### *ZU SAIBLING, 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 Ravioli, Poularde*

#### *2022er Rose VDP Gutswein // Spätburgunder // Rudolf May // Franken*

Der Rose ist nach dem Saignée Verfahren vinifiziert. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird nur der Vorlauf für den Rosé verwendet. Der Rest geht in die Rotweinherstellung. Der Rosé bekommt dadurch fast keine Gerbstoffe und die Fruchtaromen des Rosé werden hervorgehoben. Bouquet nach Erdbeeren und Cassis, zarte Süße, knackige Säure, wenig Alkohol, trocken ausgebaut. Zartes animierendes Lachsrosa mit orangen Reflexen

0,1- 4.20//0,2-7,80

### *ROT*

#### *ZU 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 STEAKS, LAMMKEULE*

#### *Malbec // La Belle Enseigne // Réunis de Cébazan // Languedoc*

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 KALBSRÜCKEN*

#### *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 Grüner Veltliner</i> //Waldberg DAC // Weingut Hirtl // Weinviertel	30
<i>2022er Grauburgunder Qw</i> //Kiefer// Kaiserstuhl, Baden	28
<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>2022er Riesling Kabinett</i> //Iphöfer Julius Echter Berg // Weingut Popp // Franken	38
<i>2021er Pinot Blanc Q.b.A.</i> //Einstern // Gelbe Kapsel // Markus Molitor// Mosel	48
<i>2022er Chardonnay vom Löss</i> //Jesuitenhof // Pfalz <b>Fair'n Green</b>	30
<i>2020er Moscato Giallo Vogelmaier</i> //Alois Lageder // Südtirol, Alto Adige	38
<i>2022er Lugana DOC</i> //Limne // Tenuta Roveglia // 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
<del><i>2018er Beaujolais Morgon Cote de Pys AOC</i> //Javernières // Jean Paul Brun // Burgund</del>	<del>58</del>



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

## *VELDENSTEINER MANDARINA BAVARIA*

Bei Mandarina Bavaria handelt es sich um eine neue, aufregende Flavour-Hopfensorte aus der Hallertau. Geschmacklich sorgt dieser Hopfen für ein exotisches Bouquet und gleichsam angenehm fruchtiges Aroma, das von einer Mandarinen-/Orangennote geprägt ist – dazu mischen sich Zitrusnuancen. Unser Sommerweißbier wird als Sonderedition nur in begrenzter Menge hergestellt und unterscheidet sich mit seinem orangen Farbton auch farblich etwas vom traditionellen Veldensteiner Weißbier.

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 eingebracht, 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