

Hartmanns winterliche



Schmankerl

Zum Auftakt

<i>Hartmanns Hauscocktail (0,2 ltr) herb-frisch mit Campari, Prosecco und Eis.....</i>	<i>5,90</i>
<i>Zwetschgencocktail (0,2 ltr) mit eingelegten Zwetschgen und Frankensecco.....</i>	<i>5,90</i>

Diverse Hartmann – Biere, frisch gezapft vom Fass:

*Edelpils .-. Felsentrunk (bernsteinfarbenes Landbier) .-. Felsenkeller (naturtrübes Kellerbier) .-.
Felsenweisse (Weissbier) .-. Erbschänk 1550 (Schwarzbier) .-. Bockbier dunkel (Starkbier)*
www.brauerei-hartmann.de

<i>Hartmann Felsentrunk (0,5 ltr), bernsteinfarbens <u>Landbier</u> mit einem „Hauch von Rauch“...3,80</i>
<i>Hartmann Felsenkeller (0,5 ltr.), naturtrübes <u>Kellerbier</u> mit Whiskymalz3,80</i>
<i>Hartmann Erbschänk 1550 (0,5 ltr), kerniges <u>Schwarzbier</u> mit Röstmalznote4,20</i>

Unser dunkles B o c k b i e r für die kalte Jahreszeit, frisch vom Fass:

<i>Hartmann Bock dunkel (0,5 ltr), kräftig-aromatisches <u>Starkbier</u> (7% Alc.).....</i>	<i>4,70</i>
---	-------------

Suppen, Vorspeisen und Salate

<i>Hartmanns Bierbrotsüppchen, klare Suppe mit Bier, Zwiebeln u. Knoblauchbrotcroutons...4,20</i>
<i>Steinpilzrahmsüppchen mit Buttercroutons.....6,90</i>
<i>Kartoffelsamtsuppe mit Sahnetupfer und Buttercroutons.....6,90</i>
<i>Kleiner gemischter Beilagensalat an Joghurtkräuter dressing.....4,90</i>

Vegetarische Gerichte

<i>Gebackene Selleriescheiben im Mandelkleid an fruchtiger Curryrahmsauce.....14,90</i>
<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem buntem Beilagensalat.....16,80</i>

Hauptgerichte

Frische KARPFENGERICHTE & Fisch	
<i>Karpfenfilet gebacken, mit Sahnemeerrettich und Kartoffelsalat.....</i>	<i>22,90</i>
<i>Gebackener Karpfenknusper an bunten Herbstsalaten mit Dressing u. Kartoffelsalat</i>	<i>17,90</i>
<i>Zanderfilet vom Grill an Rieslingsauce, mit Gemüse garnitur und Butterkartoffeln.....</i>	<i>23,90</i>

<i>Zwiebelrostbraten (auf Anfrage) an Jus, mit Röstzwiebeln und Pommes Frites.....</i>	<i>22,20</i>
<i>Schweineschüftele in Hartmann-Dunkelbierjus, mit Wirsing und Klobß</i>	<i>17,70</i>

Bitte wenden!

<i>Rindfleisch mit Kren, dazu Preiselbeeren und Kloß.....</i>	<i>17,70</i>
<i>Fränkischer Sauerbraten mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kloß.....</i>	<i>17,70</i>



<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“, mit hausgemachtem Kartoffelsalat.....</i>	<i>15,50</i>
<i>Pizzaschnitzel mit Pepperoni, dazu Pommes Frites.....</i>	<i>16,80</i>
<i>Meerrettichschnitzel in der Meerrettichpanade, dazu Pommes Frites.....</i>	<i>16,80</i>
<i>Sudpfannen-Schnitzel gefüllt mit Zwiebelspeck-Bierkäse, dazu Kartoffelsalat.....</i>	<i>17,80</i>

G e f l ü g e l u n d W i l d

<i>Gänsebrüstchen an Beifußjus, rösch aus dem Rohr, mit Wirsing und Kloß.....</i>	<i>26,90</i>
<i>Wildragout mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachtem Semmelkloß.....</i>	<i>19,90</i>

K i n d e r g e r i c h t e f ü r u n s e r e „K l e i n s t e n“

<i>Kartoffelkloß mit Rahmsauce <u>oder</u> klarer Sauce (und Wirsing: 7,80).....</i>	<i>5,80</i>
<i>Kleines Wiener Schnitzelchen mit Pommes Frites und Ketchup.....</i>	<i>8,20</i>

B r o t z e i t e n (a m N a c h m i t t a g)

<i>1 Paar Bratwürste mit Sauerkraut, Brot und Senf.....</i>	<i>12,70</i>
---	--------------

Z u m N a c h t i s c h

<i>Espresso „Affogato“ mit Kugel Vanilleeis und Sahnetupfer.....</i>	<i>5,20</i>
<i>Kugel Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen, Sahne u. Kürbiskernöl.....</i>	<i>6,80</i>
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne.....</i>	<i>8,90</i>

H a u s g e b ä c k

<i>Stck. Kuchen nach Tagesangebot: Zwetschgen, Orangen,- Mohn,- od Käsekuchen.....</i>	<i>3,80</i>
<i>Port. Sahne.....</i>	<i>0,90</i>

Kaffee Espresso Cappuccino Cafe Crème Latte Macchiato

*Liebe Gäste, für Umbestellungen, Beilagenänderungen, Sauce extra berechnen wir 1,50 € zusätzl.
Für Verpackungsmaterial (Einweg-Mitnehmbox) berechnen wir 1,00 €.*

1. & 2. Weihnachtsfeiertag GEÖFFNET: Mittagstisch (Reservierung erbeten)

--- HARTMANN-BIERE, auch zum mitnehmen, im Sixpack od Kasten, an der Theke! ---

Bitte wenden!

Winterzeit ist BOCKBIERZEIT!
Tel: 09542- 92 03 00, www.brauerei-hartmann.de, info@brauerei-hartmann.de

Bitte wenden!