

## PRICKELNDES & COCKTAILS

PROSITTO PERLWEIN WEISS	{0,1 l}	3,00
ROSÉ-SECCO PERLWEIN	{0,1 l}	3,00
GELBER MUSKATELLER SEKT BRUT	{0,1 l}	3,50
SAUVIGNON BLANC SEKT EXTRA TROCKEN	{0,1 l}	3,50
SCHWARZRIESLING SEKT TROCKEN	{0,1 l}	3,50
APEROL <sup>1</sup>	{0,25 l}	5,00
HUGO	{0,25 l}	5,00
INGWER SPRITZZ	{0,25 l}	5,00
LIMONCELLO SPRITZZ	{0,25 l}	5,00
ZWETSCHGEN SPRITZZ	{0,25 l}	5,00

## ERFRISCHENDES & HEISSES

FRANKENBRUNNEN MINERALWASSER SPRITZIG, MEDIUM, NATURELL	{0,5 l}	2,90
COCA COLA ORIGINAL <sup>1,2</sup>	{0,33 l}	2,90
COCA COLA LIGHT <sup>1,2,3</sup>	{0,33 l}	2,90
FANTA <sup>2,4</sup>	{0,33 l}	2,90
SPRITE	{0,33 l}	2,90
SAFTSCHORLE APFEL, TRAUBE, JOHANNISBEERE	{0,5 l}	3,90
WEINSCHORLE WEISS	{0,25 l}	2,70
WEINSCHORLE WEISS	{0,5 l}	4,80
WEINSCHORLE ROT / ROTLING	{0,25 l}	2,70
WEINSCHORLE ROT / ROTLING	{0,5 l}	4,80
FLASCHE PILS, RADLER, WEIZEN	{0,5 l}	3,90
ESPRESSO		2,20
CAPPUCCINO <sup>5</sup>		2,60
LATTE MACCHIATO <sup>5</sup>		3,30
MILCHKAFFEE <sup>5</sup>		3,40
CAFE CRÉMA		2,40
KÄNNCHEN CAFE CRÉMA		3,90
KÄNNCHEN SCHWARZER TEE		3,90
KÄNNCHEN PFEFFERMINZTEE		3,90
KÄNNCHEN FRÜCHTETEE		3,90
AFFOGATO <sup>5</sup>		3,40

## WEINE

FLINK	2020	BLANC DE NOIR QW TROCKEN	{0,25 l}	4,60
	2020	RIESLING QW TROCKEN	{0,25 l}	4,60
	2020	ROTLING QW FEINHERB	{0,25 l}	4,60
	2020	SILVANER QW TROCKEN	{0,25 l}	4,60

WAHR	2017	DOMINA QW TROCKEN	{0,25 l}	5,50
	2019	SCHWARZRIESLING QW TROCKEN	{0,25 l}	5,50
	2018	SPÄTBURGUNDER QW TROCKEN	{0,25 l}	5,50
	2020	SILVANER KABINETT TROCKEN	{0,75 l}	15,00
	2020	TRAMINER KABINETT FEINHERB	{0,75 l}	15,00

MUTIG	2020	CHARDONNAY KABINETT TROCKEN	{0,25 l}	5,60
	2019	GELBER MUSKATELLER QW TROCKEN	{0,25 l}	5,60
	2020	SAUVIGNON BLANC KABINETT TROCKEN	{0,25 l}	5,60
	2020	GRAUBURGUNDER QW TROCKEN	{0,25 l}	5,90
	2020	WEISSBURGUNDER KABINETT TROCKEN	{0,25 l}	5,90
	2020	GOLDMUSKATELLER SPÄTLESE	{0,25 l}	6,90
	2017	MERLOT QW TROCKEN	{0,25 l}	6,00
	2018	TRILOGIE QW TROCKEN	{0,25 l}	6,50

REIF	2019	SILVANER SPÄTLESE TROCKEN	{0,25 l}	6,90
	2018	TRAMINER SPÄTLESE TROCKEN	{0,25 l}	6,90
	2020	RIESLANER SPÄTLESE TROCKEN	{0,25 l}	6,90

## SCHOPPEN

HAUSSCHOPPEN TROCKEN	{0,25 l}	3,50
HAUSSCHOPPEN FEINHERB	{0,25 l}	3,50
HAUSSCHOPPEN ROT QW TROCKEN	{0,25 l}	3,50
2020 BACCHUS QW FEINHERB	{0,25 l}	4,30
2020 BACCHUS QW TROCKEN	{0,25 l}	4,30
2020 KERNER QW FEINHERB	{0,25 l}	4,30

## LIKÖRE & BRÄNDE

BACCHUSTINO KRÄUTERLIKÖR	30% vol	{2cl}	3,00
BUTTER-SCOTCH-LIKÖR	20% vol	{2cl}	3,00
CHILI-ROSE-LIKÖR	16% vol	{2cl}	3,00
SCHOKO-CHILI-LIKÖR	16% vol	{2cl}	3,00
TRAUBENLIKÖR ROT	20% vol	{2cl}	3,00
WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR	22% vol	{2cl}	3,00
WILLIAMS-CHRIST-BIRNENLIKÖR	20% vol	{2cl}	3,00
MIRABELLENBRAND	40% vol	{2cl}	3,00
OBSTLER	40% vol	{2cl}	3,00
QUITTE	40% vol	{2cl}	3,00
RENEKLODE	40% vol	{2cl}	3,00
TRESTERBRAND	40% vol	{2cl}	3,00
TRAMINER O. GELBER MUSKATELLER			
WILLIAMS-CHRIST-BRAND	40% vol	{2cl}	3,00
ZWETSCHGENWASSER	40% vol	{2cl}	3,00

Alle Weine, Sekte und Seccos enthalten Sulfite. Secco: Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Sekt: Frankensekt b. A.  
1 Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 Süßungsmittel, 4 Antioxidationsmittel, 5 Laktose



# WEIN GETRÄNKE SPEISEN 2021/22

## HERZLICH WILLKOMMEN

in unserer fränkischen Gastwirtschaft  
„Brauner Bär & weiße Taube“!

Alle Weine in dieser Karte stammen aus unserem Familienweingut. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser umfangreiches Sortiment vor. Da findet sicher jeder seinen fränkischen Liebling.

Über unsere Speisen informiert die aktuelle Tageskarte. Mit den Jahreszeiten und der Fantasie des Küchenteams variiert unser Angebot – je nachdem, was unsere Heimat gerade an Köstlichkeiten zu bieten hat. Wir stehen auf frische Zutaten, wir kochen fränkisch und kombinieren unsere Gerichte gerne mit einem kleinen, aber feinen Extra. Nie abgehoben, immer ehrlich und ganz bestimmt lecker.

Zum Wohl, einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns.  
Ihre Heike „Weiße Taube“ und Thomas „Brauner Bär“ Braun

*Heike Braun Thomas Braun*



## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

<b>HOCHZEITSSUPPE</b> <sup>1,3,4,8</sup> LEBERKLÖSSCHEN / MARKKLÖSSCHEN / GRIESSKLÖSSCHEN / SCHWIMMERLE <i>Weinempfehlung: Bacchus QW halbtrocken</i>	<b>4,80</b>
<b>GEBEIZTER LACHS</b> <sup>6</sup> REIBEKUCHEN / SALATBOUQUET <i>Weinempfehlung: MUTIG Weißburgunder Kabinett trocken</i>	<b>10,90</b>
<b>WILDKRÄUTERSALAT</b> <sup>8</sup> ÜBERBACKENER ZIEGENCAMEMBERT / BAGUETTE <i>Weinempfehlung: MUTIG Sauvignon Blanc QW trocken</i>	<b>12,50</b>
<b>SPANFERKELSÜLZE</b> BRATKARTOFFELN / KRÄUTERSCHMAND <i>Weinempfehlung: FLINK Riesling QW trocken</i>	<b>12,50</b>
<b>EIN PAAR BRATWÜRSTE</b> <sup>3</sup> WEINSAUERKRAUT / SCHWARZBROT <i>Weinempfehlung: FLINK Silvaner QW trocken</i>	<b>8,50</b>
<b>EIN PAAR BLAUE ZIPFEL</b> <sup>2,8</sup> BRATWÜRSTE IM WEIN-ESSIG-ZWIEBELSUD / SCHWARZBROT <i>Weinempfehlung: Hausschoppen weiß trocken</i>	<b>8,50</b>

## HAUPTSPEISEN

<b>SCHÄUFELE VOM SCHWEIN</b> <sup>2,8</sup> KLÖSSE / KRAUTSALAT <i>Weinempfehlung: MUTIG Schwarzriesling QW trocken</i>	<b>14,80</b>
<b>WINZERSTEAK VOM SCHWEIN</b> <sup>2,8</sup> GESCHWENKTE ZWIEBELN / BRATKARTOFFELN / SALAT <i>Weinempfehlung: MUTIG Grauburgunder Kabinett trocken</i>	<b>12,90</b>
<b>TAFELSPITZ „FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN“</b> <sup>3</sup> RINDFLEISCH / NUDELN / MEERRETTICH / PREISELBEEREN <i>Weinempfehlung: Kerner QW feinherb</i>	<b>14,90</b>
<b>SAUERBRATEN</b> <sup>2,3,8</sup> KLÖSSE / BLAUKRAUT <i>Weinempfehlung: MUTIG Spätburgunder QW trocken</i>	<b>14,90</b>
<b>NUDELTASCHEN</b> <sup>1,2,3</sup> 🌱 RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG / PARMESANSPÄNE / SALAT IN OLIVENÖL GESCHWENKT <i>Weinempfehlung: FLINK Blanc de Noir QW trocken</i>	<b>14,80</b>

## FISCHKARTE

<b>AUS DEM FRÄNKISCHEN WURZELSUD</b>	
<b>1/2 KARPFFEN</b> {pro 100g}* <i>Weinempfehlung: FLINK Riesling QW trocken</i>	<b>2,10</b>
<b>GANZE FORELLE</b> {pro 100g}* <i>Weinempfehlung: FLINK Riesling QW trocken</i>	<b>2,90</b>
<b>GANZER SAIBLING</b> {pro 100g}* <i>Weinempfehlung: FLINK Riesling QW trocken</i>	<b>3,40</b>
<b>SALZKARTOFFELN / SAHNEMEERRETTICH / ZERLASSENE BUTTER</b> <sup>3</sup>	<b>5,50</b>
<b>„SPEZIALITÄT DES HAUSES“ GANZER WALLER</b> {pro 100g}* AUS DEM FRÄNKISCHEN WURZELSUD NUR AUF VORBESTELLUNG	<b>4,10</b>
<b>„MÜLLERIN ART“ GEBRATEN</b>	
<b>GANZE FORELLE</b> <sup>8</sup> SALZKARTOFFELN / BEILAGENSALAT	<b>18,40</b>
<b>GANZER SAIBLING</b> <sup>8</sup> SALZKARTOFFELN / BEILAGENSALAT	<b>20,30</b>
<b>WELSFLET GEBRATEN</b> SALZKARTOFFELN / ZERLASSENE BUTTER	<b>15,80</b>
<b>1/2 KARPFFEN GEBACKEN</b> <sup>8</sup> HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT	<b>16,80</b>
<b>ZANDERFILET</b> GEMÜSE DER SAISON / WEISSWEIN-SAHNE-NUDELN <i>Weinempfehlung: Unsere fränkischen Silvaner</i>	<b>17,90</b>
<b>FLAMMKUCHEN</b>	
SPECK / ZWIEBELN <sup>1,3</sup>	<b>8,90</b>
SCHINKEN / CAMEMBERT / PREISELBEEREN <sup>1,3,4</sup>	<b>10,90</b>
MEDITERRANES GEMÜSE / FETA 🌱	<b>9,90</b>

Fragen Sie nach unseren  
Saison-Flammkuchen!

## BROTZEITEN

AB 17:00 UHR

<b>WINZERTELLER</b> HAUSMACHER ROTER & WEISSER / ROHER SCHINKEN / LEBERWURST / GERUPFTER / GURKE / TOMATE / ZWIEBEL / SCHWARZBROT <i>Weinempfehlung: Hausschoppen weiß trocken</i>	<b>10,90</b>
<b>KÄSEBRETT</b> FÜNFERLEI KÄSE / SCHWARZBROT <i>Weinempfehlung: MUTIG Merlot QW trocken</i>	<b>14,50</b>
<b>GEBACKENER GERUPFTER</b> <sup>8</sup> AUF SCHWARZBROT / SALATBOUQUET <i>Weinempfehlung: FLINK Riesling QW trocken</i>	<b>6,90</b>
<b>PORTION GERUPFTER</b> ANGEMACHTER CAMEMBERT / SCHWARZBROT <i>Weinempfehlung: Bacchus trocken</i>	<b>6,90</b>
<b>SCHINKENBROT</b> <sup>1,3,4</sup> MIT ROHEM SCHINKEN <i>Weinempfehlung: WAHR Silvaner Kabinett trocken</i>	<b>6,90</b>
<b>KÄSEWÜRFEL 100g</b> <i>Weinempfehlung: WAHR Domina QW trocken</i>	<b>6,00</b>

## DESSERTS

<b>VERSCHIEDENE EISSORTEN</b> VANILLE / SCHOKOLADE / ERDBEERE / WALNUS / SALTED CARAMEL / MANGOSORBET / BIRNENSORBET / CASSIS-SORBET / VEGAN: KOKOS-BLAUBEEREN 🌱 <i>Fragen Sie nach unserem Tagesdessert!</i>	
<b>JEDE KUGEL</b>	<b>1,20</b>
<b>PORTION SAHNE</b>	<b>1,20</b>
<b>STÜCK KUCHEN</b>	<b>2,50</b>
<b>APFEL-WALNUS-CRUMBLE</b> <i>Weinempfehlung: MUTIG Goldmuskateller Spätlese</i>	<b>6,90</b>
<b>HEISSE LIEBE</b> VANILLEIS / HEISSE HIMBEEREN / SAHNE <i>Weinempfehlung: WAHR Traminer Kabinett feinherb</i>	<b>6,80</b>

## FÜR UNSERE KLEINEN

<b>KLEINER TRAKTOR</b> BRATWURST / POMMES	<b>5,50</b>
<b>BÄRENTELLER</b> CHICKEN CROSSIES / POMMES	<b>6,80</b>
<b>KLEINES FASS</b> KLOSS / SOSSE	<b>3,50</b>
<b>TÄUBCHEN</b> NUDELN / SOSSE	<b>3,50</b>
<b>TRÄUBEL</b> SPÄTZLE / SOSSE	<b>3,50</b>

DURCHGEHEND  
WARME KÜCHE

ÖFFNUNGSZEITEN APRIL BIS OKTOBER  
MITTWOCH BIS SONNTAG 11 - 22 UHR

ÖFFNUNGSZEITEN NOVEMBER BIS MÄRZ  
DONNERSTAG BIS SONNTAG 11 - 22 UHR

VOR ORT AB HOF  
DIENSTAG BIS SONNTAG  
09.30 - 12.00 Uhr | 14.30 - 18.00 Uhr

ONLINE  
JEDERZEIT UNTER [WWW.WEINGUT-BRAUN.DE](http://WWW.WEINGUT-BRAUN.DE)

PRO UMBESTELLUNG BERECHNEN WIR 0,50 €

### HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, halten wir im Verkaufsraum für Sie bereit. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter einfach darauf an oder erkundigen Sie sich direkt bei der Küchenchefin.

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel,  
4 mit Süßungsmitteln, 5 Phosphor, 6 geschwefelt, 7 koffeinhaltig, 8 mit Geschmacksverstärker

🌱 vegetarisch / vegan

Besuchen Sie uns auf  
Facebook und Instagram!



@braunerbaerweissetaube

