

SPEISE KARTE

2022

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

SPARGELCREMESUPPE	5,60
HOCHZEITSSUPPE ^{1,3,4,8}	5,20
LEBER,- MARK & GRIESKLÖSSCHEN / SCHWIMMERLE	
GEBEIZTER LACHS ⁶	11,20
MIT REIBEKUCHEN / SALATBOUQUET	
SPARGELSALAT IN VINAIGRETTE	14,20
GEKOCHTEM EI // SCHNITTLAUCH	

SPARGELGERICHTE

PORTION SPARGEL	15,50
ZERLASSENER BUTTER // SALZKARTOFFELN	
PORTION SPARGEL	16,20
SAUCE HOLLANDAISE // SALZKARTOFFELN	
<i>Dazu wählbar:</i>	
1 STÜCK SCHWEINESCHNITZEL	6,90
1 PAAR BRATWÜRSTE	5,90
1 STÜCK GEBRATENES WELSFLEISCH	9,80
1 RUMPSTEAK (220G)	18,20
1 PORTION SCHINKEN ROH ODER GEKOCHT	6,90
SPARGEL „POLNISCHE ART“	16,20
MIT GEHACKTEM EI, SEMMELBRÖSEL-BUTTER // SALZKARTOFFELN	
SPARGEL „MAILÄNDER ART“	18,80
CHAMPIGNON// TOMATEN// SCHNITTLAUCH // KÄSE ÜBERBACKEN // SALZKARTOFFELN	
SPARGEL „BRAUNER BÄR“	18,80
SCHINKEN UND KÄSE ÜBERBACKEN // SALZKARTOFFELN	

(Portion Spargel = 500 g Rohgewicht)

FISCHGERICHTE

WELSFLEISCH GEBRATEN	15,80
SALZKARTOFFELN / SALAT	
FORELLE „MÜLLERIN-ART“	18,60
SALZKARTOFFELN / SALAT	

HAUPTSPEISEN

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER	24,80
POMMES / GEMISCHTER SALAT	
RUMPSTEAK „MÜNCHNER-ART“	25,90
BRATKARTOFFELN / SALAT	
SAUERBRATEN ^{2,3,8}	16,80
KLÖSSE / BLAUKRAUT	
TAFELSPITZ „FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN“ ³	16,80
RINDFLEISCH / NUDELN / MEERRETTICH / PREISELBEEREN	
CORDON BLEU VOM SCHWEIN	16,90
GEFÜLLT MIT KÄSE & SCHINKEN / POMMES / SALAT	
SCHÄUFELE VOM SCHWEIN ^{2,8}	15,80
KLÖSSE / KRAUTSALAT	
SCHWEINESCHNITZEL	13,80
POMMES / SALAT	

VEGETARISCH

NUDELN GEFÜLLT MIT KÄSE & GETROCKNETEN TOMATEN / PARMESAN / SALAT	15,80
--	-------

KÄSEKNÖDEL GESCHWENKT IN NUSSBUTTER / CHERRYTOMATEN / PARMESAN / SALAT	12,90
---	-------

KÄSESPÄTZLE	12,90
SPÄTZLE / KÄSE / ZWIEBELN	

DESSERTS

VERSCHIEDENE EISSORTEN JE KUGEL	1,50
--	------

VANILLE // SCHOKOLADE // WALNUS // ERDBEERE // SALTED CARAMEL // APRIKOSENSORBET // CASSISSORBET // VEGAN: KOKOS-BLAUBEEREN 🌿

PORTION SAHNE	1,50
----------------------	------

HEISSE LIEBE	6,90
VANILLEEIS, HEISSE HIMBEEREN, SAHNE	

APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS	6,90
------------------------------------	------

WALNUS-APFEL-CRUMBLE	6,90
-----------------------------	------

PANNA COTTA MIT FRUCHTSOSENSPIEGEL	6,20
---	------

SCHOKOMOUSSE MIT FRÜCHTEN	6,90
----------------------------------	------

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

BÄRENTELLER	6,80
CHICKEN CROSSIES / POMMES	

KLEINES FASS	3,50
KLOSS / SOSSE	

TÄUBCHEN	3,50
NUDELN / SOSSE	

TRÄUBEL	3,50
SPÄTZLE / SOSSE	

BROTZEITEN & KLEINIGKEITEN

Sonn- & feiertags ab 14 Uhr

SPANFERKELSÜLZE	14,90
BRATKARTOFFELN // KRÄUTERSCHMAND	

BLUT-& LEBER- UND BRATWURST ³	12,80
WEINSAUERKRAUT // SCHWARZBROT	

EIN PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE	9,20
WEINSAUERKRAUT // SCHWARZBROT	

EIN PAAR BLAUE ZIPFEL	9,20
BRATWÜRSTE IM WEIN-ESSIG-SUD // SCHWARZBROT	

FLAMMKUCHEN - BELEGT MIT	
---------------------------------	--

SPECK // ZWIEBELN ^{1,3} 9,90

SCHINKEN // CAMEBERT // PREISELBEEREN ^{1,3,4} 10,90

MEDITERRANES GEMÜSE // FETA 10,90

WINZERTELLER	12,90
HAUSMACHER ROTE & WEISSE // ROHER SCHINKEN // LEBERWURST GERUPFTER // GURKE // TOMATE // ZWIEBELN // SCHWARZBROT	

GEBACKENER GERUPFTER ⁸	7,80
AUF SCHWARZBROT // SALATBOUQUET	

PORTION GERUPFTER ⁸	7,80
ANGEMACHTER CAMEBERT // SCHWARZBROT	

SCHINKENBROT ^{1,3,4}	7,20
MIT ROHEM SCHINKEN // SCHWARZBROT	

KÄSEWÜRFEL 100g	6,00
------------------------	------

EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHE

GERÄUCHERTES FORELLENFILET	9,80
SALATBOUQUET // WEISSBROT	

MATJES „HAUSFRAUEN ART“	13,80
SALZKARTOFFELN	

ZANDERFILET	17,90
GEMÜSE DER SAISON // WEISSWEIN-SAHNE-NUDELN	

LAMMKOTELETT	25,80
BRATKARTOFFELN // SPECKBOHNEN	

LAMMKEULE	24,80
KROKETTEN // GLASIERTES KAROTTENGEMÜSE	

WINZERSTEAK VOM SCHWEIN	14,50
BRATKARTOFFELN // SALAT	

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

Alle Preise in €, inkl. der gesetzlichen MwSt.

WEIN GETRÄNKE KARTE

2022

PRICKELNDES & COCKTAILS

PROSSITTO PERLWEIN WEISS {0,1l} 3,00

ROSÉ-SECCO PERLWEIN {0,1l} 3,00

APEROL¹ {0,25l} 5,50

HUGO {0,25l} 5,50

INGWER SPRITZ {0,25l} 5,50

LIMONCELLO SPRITZ {0,25l} 5,50

ZWETSCHGEN SPRITZ {0,25l} 5,50

WEINE

2021 **BLANC DE NOIR** QW TROCKEN {0,25l} 4,80

2021 **RIESLING** QW TROCKEN {0,25l} 5,50

2021 **SCHEUREBE** QW TROCKEN {0,25l} 5,00

2021 **SILVANER** QW TROCKEN {0,25l} 4,90

2020 **ROTLING** QW TROCKEN {0,25l} 4,80

2021 **MERLOROSSA** QW TROCKEN {0,25l} 5,00

2021 **BACCHUS** KABINETT FEINHERB {0,25l} 5,80

2021 **SILVANER** KABINETT TROCKEN {0,25l} 5,80

2020 **TRAMINER** KABINETT FEINHERB {0,25l} 5,80

2019 **DOMINA** QW TROCKEN {0,25l} 5,80

2021 **CHARDONNAY** KABINETT TROCKEN {0,25l} 5,90

2021 **GELBER MUSKATELER** QW TROCKEN {0,25l} 5,90

2021 **GOLDMUSKATELER** SPÄTLESE {0,25l} 7,00

2021 **GRAUBURGUNDER** KABINETT TRO. {0,25l} 5,90

2021 **SAUVIGNON BLANC** KABINETT TRO. {0,25l} 5,90

2021 **WEISSBURGUNDER** KABINETT TRO. {0,25l} 5,90

2021 **ROSENMUSKATELER** SPÄTLESE {0,25l} 7,00

2018 **CABERNET SAUVIGNON** QW TROCKEN {0,25l} 7,60

2018 **MERLOT** QW TROCKEN {0,25l} 7,00

2019 **TRILOGIE** QW TROCKEN {0,25l} 7,00

2019 **SHIRAZ** QW TROCKEN {0,25l} 7,60

2020 **RIESLANER** SPÄTLESE TROCKEN {0,25l} 7,00

2021 **TRAMINER** SPÄTLESE TROCKEN {0,25l} 7,00

2021 **SILVANER** SPÄTLESE MILD {0,25l} 7,00

2021 **SCHEUREBE** SPÄTLESE MILD {0,25l} 7,00

2021 **RIESLANER** SPÄTLESE MILD {0,25l} 7,00

SCHOPPEN

2021 **BACCHUS** QW TROCKEN {0,25l} 4,90

2021 **BACCHUS** QW FEINHERB {0,25l} 4,95

2021 **KERNER** QW FEINHERB {0,25l} 4,90

2021 **RIESLING** QW FEINHERB {0,25l} 5,50

2021 **HAUSSCHOPPEN** QW FEINHERB {0,25l} 4,00

2021 **HAUSSCHOPPEN** QW TROCKEN {0,25l} 4,00

2021 **SPÄTBURGUNDER** QW FEINHERB {0,25l} 5,80

WINZERSCHOPPEN QW TROCKEN {0,25l} 4,50

ALKOHOLFREIES & BIER

FRANKENBRUNNEN MINERALWASSER {0,5l} 3,30
SPRITZIG, MEDIUM, NATURELL

COLA^{2,3,7} // COLA LIGHT^{2,3,4,7} {0,33l} 3,00

FANTA^{3,5} // SPRITE {0,33l} 3,00

SAFTSCHORLE {0,5l} 4,00
APFEL,- ODER TRAUBENSAFT // JOHANNISBEERNEKTAR

WEINSCHORLE WEISS // ROT // ROTLING {0,25l} 2,70

WEINSCHORLE WEISS // ROT // ROTLING {0,5l} 4,80

FLASCHE PILS, RADLER, WEIZEN {0,5l} 3,90

LIKÖRE & BRÄNDE

BACCHUSTINO KRÄUTERLIKÖR 30% vol {2cl} 3,50

BUTTER-SCOTCH-LIKÖR 20% vol {2cl} 3,50

CHILI-ROSE-LIKÖR 16% vol {2cl} 3,50

SCHOKO-CHILI-LIKÖR 16% vol {2cl} 3,50

TRAUBENLIKÖR WEISS 20% vol {2cl} 3,50

WEINBERGSPFIRSICH-LIKÖR 22% vol {2cl} 3,50

WILLIAMS-CHRIST-BIRNENLIKÖR 20% vol {2cl} 3,50

MIRABELLENBRAND 40% vol {2cl} 3,50

WILLIAMS-CHRIST-BRAND 40% vol {2cl} 3,50

ZWETSCHGEN-BRAND 40% vol {2cl} 3,50

TRESTERBRAND VOM 40% vol {2cl} 3,50
TRAMINER ODER GELBEN MUSKATELER

OBSTLER // QUITTE // RENEKLODE 40% vol {2cl} 3,50

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

ESPRESSO 2,20

AFFOGATO 3,40

CAPPUCCINO 2,80

LATTE MACCHIATO 3,30

MILCHKAFFEE 3,50

CAFE CRÉMA 2,40

KÄNNCHEN CAFE CRÉMA 4,00

KÄNNCHEN TEE SCHWARZER, FRÜCHTE, PFEFFERMINZE 3,90

HEISSE SCHOKOLADE 3,00

Alle Weine, Sekt und Seccos enthalten Sulfite. Secco: Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Sekt: Frankensekt b. A.

¹ Farbstoff, ² koffeinhaltig, ³ Süßungsmittel, ⁴ Antioxidationsmittel, ⁵ Laktose

ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH BIS SONNTAG

11.00 – 22.00 Uhr

WEINE VOR ORT AB HOF

DIENSTAG BIS SONNTAG

09.30 – 12.00 Uhr | 14.30 – 18.00 Uhr

ONLINE

JEDERZEIT UNTER WWW.WEINGUT-BRAUN.DE

DURCHGEHEND
WARMER KÜCHE

Alle Preise in €, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Besuche uns auf Facebook und Instagram!



@braunerbaerweissetaube



Familienweingut Braun Weingut · Gastwirtschaft · Pension
Blütenstr. 22-24 · 97332 Fahr am Main · Telefon: 0 93 81 - 80 73 0
info@weingut-braun.de · www.weingut-braun.de