

# SPEISE KARTE

## 2022

### VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

<b>PIFFERRAHMSUPPE</b>	<b>5,80</b>
<b>HOCHZEITSSUPPE</b> <sup>1,3,4,8</sup>	<b>5,20</b>
LEBER,- MARK & GRIESKLÖSSCHEN / SCHWIMMERLE	
<b>GEBEIZTER LACHS</b> <sup>6</sup>	<b>11,20</b>
MIT REIBEKUCHEN / SALATBOUQUET	

### PIFFER-SAISON

<b>PIFFERCREMESUPPE</b>	<b>5,80</b>
<b>RUMPSTEAK</b>	<b>26,80</b>
MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN & BRATKARTOFFELN	
<b>SCHWEINELENDCHEN</b>	<b>21,80</b>
AN PFIFFERLINGRAGOUT & SPÄTZLE & BEILAGENSALAT	
<b>TAGLIATELLE</b>	<b>17,90</b>
MIT PFIFFERLINGEN IN RAHM & GETROCKNETEN TOMATEN	
<b>SEMMELKNÖDEL</b>	<b>18,50</b>
MIT PFIFFERLINGRAGOUT	
<b>SALATTeller</b>	<b>17,90</b>
GEBRATENE PFIFFERLINGE & BAGUETTE	

### HAUPTSPEISEN

<b>RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER</b>	<b>24,80</b>
POMMES / GEMISCHTER SALAT	
<b>RUMPSTEAK „MÜNCHNER-ART“</b>	<b>25,90</b>
BRATKARTOFFELN / SALAT	
<b>SAUERBRATEN</b> <sup>2,3,8</sup>	<b>16,80</b>
KLÖSSE / BLAUKRAUT	
<b>TAFELSPITZ „FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN“</b> <sup>3</sup>	<b>16,80</b>
RINDFLEISCH / NUDELN / MEERRETTICH / PREISELBEEREN	
<b>CORDON BLEU VOM SCHWEIN</b>	<b>16,90</b>
GEFÜLLT MIT KÄSE & SCHINKEN / POMMES / SALAT	
<b>SCHÄUFELE VOM SCHWEIN</b> <sup>2,8</sup>	<b>15,80</b>
KLÖSSE / KRAUTSALAT	
<b>SCHWEINESCHNITZEL</b>	<b>13,80</b>
POMMES / SALAT	
<b>VEGETARISCH</b>	
<b>NUDEL TASCHEN</b> GEFÜLLT MIT KÄSE &	<b>15,80</b>
GETROCKNETEN TOMATEN / PARMESAN / SALAT	
<b>KÄSEKNÖDEL</b> GESCHWENKT IN NUSSBUTTER /	<b>12,90</b>
CHERRYTOMATEN / PARMESAN / SALAT	
<b>KÄSESPÄTZLE</b>	<b>12,90</b>
SPÄTZLE / KÄSE / ZWIEBELN	

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>BÄRENTeller</b>	<b>6,80</b>
CHICKEN CROSSIES / POMMES	
<b>KLEINES FASS</b>	<b>3,50</b>
KLOSS / SOSSE	
<b>TÄUBCHEN</b>	<b>3,50</b>
NUDELN / SOSSE	
<b>TRÄUBEL</b>	<b>3,50</b>
SPÄTZLE / SOSSE	

### DESSERTS

<b>VERSCHIEDENE EISSORTEN JE KUGEL</b>	<b>1,50</b>
VANILLE // SCHOKOLADE // WALNUSSE // ERDBEERE //	
SALTED CARAMEL // APRIKOSENSORBET // CASSISSORBET //	
VEGAN: KOKOS-BLAUBEERE 🌿	
<b>PORTION SAHNE</b>	<b>1,50</b>
<b>HEISSE LIEBE</b>	<b>6,90</b>
VANILLEEIS, HEISSE HIMBEEREN, SAHNE	
<b>APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS</b>	<b>6,90</b>
<b>WALNUS-APFEL-CRUMBLE</b>	<b>6,90</b>
<b>PANNA COTTA MIT FRUCHTSOSENSPIEGEL</b>	<b>6,20</b>

### BROTZEITEN & KLEINIGKEITEN

Sonn- & feiertags ab 14 Uhr

<b>SPANFERKELSÜLZE</b>	<b>14,90</b>
BRATKARTOFFELN // KRÄUTERSCHMAND	
<b>BLUT- &amp; LEBER- UND BRATWURST</b> <sup>3</sup>	<b>12,80</b>
WEINSAUERKRAUT // SCHWARZBROT	
<b>EIN PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE</b>	<b>9,20</b>
WEINSAUERKRAUT // SCHWARZBROT	
<b>EIN PAAR BLAUE ZIPFEL</b>	<b>9,20</b>
BRATWÜRSTE IM WEIN-ESSIG-SUD // SCHWARZBROT	
<b>FLAMMKUCHEN – BELEGT MIT</b>	
SPECK // ZWIEBELN <sup>1,3</sup>	<b>9,90</b>
SCHINKEN // CAMEMBERT // PREISELBEEREN <sup>1,3,4</sup>	<b>10,90</b>
MEDITERRANES GEMÜSE // FETA	<b>10,90</b>
<b>WINZERTeller</b>	<b>12,90</b>
HAUSMACHER ROTE & WEISSE // ROHER SCHINKEN //	
LEBERWURST GERUPFTER // GURKE // TOMATE //	
ZWIEBELN // SCHWARZBROT	
<b>GEBACKENER GERUPFTER</b> <sup>8</sup>	<b>7,80</b>
AUF SCHWARZBROT // SALATBOUQUET	
<b>PORTION GERUPFTER</b> <sup>8</sup>	<b>7,80</b>
ANGEMACHTER CAMEMBERT // SCHWARZBROT	
<b>SCHINKENBROT</b> <sup>1,3,4</sup>	<b>7,20</b>
MIT ROHEM SCHINKEN	
<b>KÄSEWÜRFEL</b> 100g	<b>6,00</b>
<b>IPHÖFER WEINKRACHER</b>	<b>4,40</b>
{ Tüte á 150g}	

### EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHE

<b>GERÄUCHERTES FORELLENFILET</b>	<b>9,80</b>
SALATBOUQUET // WEISSBROT	
<b>MATJES „HAUSFRAUEN ART“</b>	<b>13,80</b>
SALZKARTOFFELN	
<b>BUNTER SALATTeller MIT</b>	
SCHINKEN & EI, DAZU BAGUETTE	<b>11,20</b>
GEBRATENEN CHAMPIGNONS, DAZU BAGUETTE	<b>12,80</b>
<b>FRÄNKISCHER WURSTSALAT</b>	<b>13,80</b>
DAZU SCHWARZBROT	
<b>ZANDERFILET</b>	<b>17,90</b>
GEMÜSE DER SAISON // WEISSWEIN-SAHNE-NUDELN	
<b>WELSEFILET GEBRATEN</b>	<b>24,80</b>
SALZKARTOFFELN // SALAT	
<b>WINZERSTEAK VOM SCHWEIN</b>	<b>14,50</b>
BRATKARTOFFELN // SALAT	

PRO UMBESTELLUNG BERECHNEN WIR 1,00€

#### 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} 3,50

ROSÉ SECCO {0,1l} 3,50

APEROL<sup>1</sup> {0,25l} 5,90

HUGO {0,25l} 5,90

INGWER SPRITZ {0,25l} 5,90

LIMONCELLO SPRITZ {0,25l} 5,90

ZWETSCHGEN SPRITZ {0,25l} 5,90

## WEINE

2021 **BLANC DE NOIR** QW TROCKEN {0,25l} 4,90

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 FEINHERB {0,25l} 4,90

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

2021 **BACCHUS** KABINETT FEINHERB {0,25l} 5,90

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

2020 **TRAMINER** KABINETT FEINHERB {0,25l} 5,90

2019 **DOMINA** QW TROCKEN {0,25l} 5,90

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} 6,00

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

2018 **CABERNET SAUVIGNON** QW TROCKEN {0,25l} 7,80

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

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

2019 **SHIRAZ** QW TROCKEN {0,25l} 7,80

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} 4,90

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

PUREZZA WATER SPRITZIG // NATURELL {0,35l} 2,90

PUREZZA WATER SPRITZIG // NATURELL {0,75l} 4,50

COLA<sup>2,3,7</sup> // COLA LIGHT<sup>2,3,4,7</sup> {0,33l} 3,00

FANTA<sup>3,5</sup> // SPRITE {0,33l} 3,00

LEIKEIM - ORANGE<sup>3,5</sup> // ZITRONE // COLA-MIX<sup>3,7</sup> {0,5l} 3,00

SAFTSCHORLE {0,5l} 4,00

APFEL,- ODER TRAUBENSAFT // JOHANNISBEERNEKTAR

ICE TEA {0,5l} 3,00

LEMON // WHITE PEACH // POMEGRANATE

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

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

LEIKEIM - PILS // RADLER // WEIZEN {0,5l} 3,90

LEIKEIM ALKOHOLFREI - PILS // 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-BIRNEN-LIKÖR 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 // RENEKLODE // QUITTE 40% vol {2cl} 3,50

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

<sup>1</sup> Farbstoff, <sup>2</sup> koffeinhaltig, <sup>3</sup> Süßungsmittel, <sup>4</sup> Antioxidationsmittel, <sup>5</sup> 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

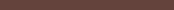
ONLINE

JEDERZEIT UNTER [WWW.WEINGUT-BRAUN.DE](http://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](http://www.weingut-braun.de)