

## Getränke

### BIERE VOM FASS

Frisches Veltins	0,30l	3,50
	0,50l	5,00
Grevensteiner Landbier	0,30l	3,50
	0,50l	5,00
Bayreuther Hell	0,30l	3,50
	0,50l	5,00
Maisel's Weizen	0,50l	5,00

### ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

Maisel's Alkoholfrei	0,50l	5,00
Hohenfelder Radler 0,00	0,33l	3,50
Warsteiner herb alkoholfrei.	0,33l	3,50
Veltins 0,00	0,33l	3,50

### SOFTDRINKS

Cola   Cola Zero	0,35l	3,50€
Fanta   Sprite		

Schweppes		
Bitter Lemon   Tonic Water	0,35l	3,50€
Ginger Ale		

Bad Meinberger (mit & ohne)	0,35l	3,50€
	0,75l	5,90€

Säfte & Schorlen	0,35l	4,00€
	0,50l	5,50€

Apfel | Maracuja | Rhabarber

### SPRITZIG (0,2l)

Rhabarber – Spritz	7,90€
Hausgemachter Rhabarberlikör mit Prosecco und Tonic super erfrischend!	

Aperol – Spritz	7,90€
Aperol – Prosecco – Tonic Water – Orangenscheibe	

Lillet Wild Berry	7,90€
Lillet Blanc – Schwepps Wild Berry – Beeren – Minze	

Kiew-Mule	8,90€
Vielleicht der leckerste den du je getrunken hast	
Wodka – Limette – Ginger Beer - Magic	

## Weine

Alle Weine 0,2 l 7.9€ | 0,75 l 24.9€

### Weißweine

#### 2021 Grauer Burgunder trocken

Weingut Andreas Diehl, Pfalz | leicht exotischer Duft, dezente Aromen von Birne, mineralisch und bemerkenswert lang

#### 2021 Chardonnay trocken

Weingut Andreas Diehl, Pfalz | leicht und erfrischend, feine Noten von Ananas, ausgeglichene Frucht

#### 2021 Weißburgunder trocken

Weingut Andreas Diehl, Pfalz | feiner Duft von Aprikosen, harmonische Mineralität, nachhaltig im Finale

#### 2022 Cape of good hope Sauvignon Blanc

Weingut De Grendel, Südafrika | erfrischende Frucht, erinnert im Duft und Geschmack an Aprikosen und Pfirsichen, harmonisch, würziger Nachhall

#### 2021 Riesling MX feinherb

Weingut Bernd Hermes, Mosel | elegante Frucht, ausgewogenes Süße-Säure Verhältnis, feine Würze im Nachklang

### Roséwein

#### 2021 Merlot Rosé feinherb

Weingut Andreas Diehl, Pfalz | dezente, ausgewogene Süße, erfrischende Aromen von Himbeere, elegantes Finale

### Rotweine

#### 2021 St. Laurent trocken

Weingut Ökonomierat Geil, Rheinhessen | zarter Duft von Dörrpflaume, am Gaumen etwas Cassis, weich und samtig

#### 2020 Syrah Vin de Pays d'Oc

Weingut Abbotts & Delaunay, Frankreich | samtig runder Rotwein, mit eleganten Aromen vollreifer Kirschen, eleganter Würze nachhaltig, langanhaltendes Finale

#### 2020 Casale Lago Primitivo Salento Rosso

Weingut Antonius Nardelli, Apulien | samtiger und erfrischend fruchtiger Wein

## Pfiffige Kleinigkeiten

Obatzter	8,00€
Ofenfrische Brezen / Radieschen / Schnittlauch / Rote Zwiebeln	

Hausgemachte Frikadellen	6,00€
Frikadelle von Rind und Schwein / Krautsalat / Senf / Landbrot	

Bayrischer Wurstsalat	6,00€
Lyoner / Zwiebeln / Gewürzgurken / Schnittlauch / Landbrot	

Radi	4,00€
Hauchdünner Rettich / Maldon-Salz*	

Ein Paar Weisswürste	8,90€
Süßer Senf / Radieschen / Schnittlauch/Brezen	

Schinkenbrett	11,00€
Westfälischer Knochenschinken / Schwarzwälder / Serrano / Landbrot von Backmanufaktur Bücken / eingelegte Gurken / Blattsalat / Maldonsalz-Butter*	

Erfrischende Kokos-Avocado Suppe	7,00€
Kräuter-Öl/Pikantes Röstbrot	

Buratta Tomatensalat	11,00€
Französische Tomaten / Burrata / Ruby Essig / frische Wildkräuter / Staudensellerie / Würziges Pesto/ Karamellisierte Walnüsse	

Alf's Garnelenpfännchen	12,00€
Black Tiger Garnelen / Französische Tomaten / Hummerbutter / Chili/Frühlingslauch / Knoblauch / Ciabatta	

### Für den kleinen großen Hunger

Süßkartoffel Bowl	14,00€
Süßkartoffel Super Crunch / Avocado / Wassermelone / Feta / Frühlingslauch / Ringelbeete / Babyspinat/Miso-Limetten-Dressing	

Cous-Cous Bowl (Vegan)	14,00€
Grüner Cous-Cous/Babyspinat/Frühlingslauch/eingelegte Tomaten/Rote-Beete-Hummus/Strauch-Basilikum-Nuss-Pesto	

Hülshoff Sommer Salat	13,00€
Zupfsalate / Wildkräuter / Wassermelone / Avocado / Frühlingslauch / Erdbeeren / Himbeer-Dressing / Landbrot von Backmanufaktur Bücken	

Optional dazu:	
Hausgemachtes Backhendl Kräuter Marinade	4,00€
Handgemachter Räucherlachs	4,00€

## Derbe & Deftig

Beefribs	22,00€
24 Stunden Sous Vide gegarte Beefribs mit Thymian Jus, Rotkrautsalat / Zwiebelfrit und Drillings-Stampf	

Semmelknödel	13,50€
Waldpilz Rahmsauce/Thymian/Sauerampfer/Kräuteröl	

Mini Haxen vom Schwein	16,00€
Bayrischer Kartoffelsalat/knackiges Orangen-Sauerkraut/Altbier-Sauce/Nussbutterpanko	

Graved Lachs	16,50€
Dill-Senf-Espuma/Rote-Beete-Hummus/Zitrus-Blumenkohl/Drillings-Chips	

Schweinebauch Sous Vide	17,00€
Süßkartoffel-Stampf/Sesam-Gurke/Sauerampfer/Teriyaki	

Nürnberger Rostbratwürstchen	14,50€
Drillings-Stampf/Rhabarber-Rotkraut-Salat/Röstzwiebeln/Senf	

### Für unsere kleinen Gourmets

Nürnberger mit Stampf und Salat	10,00€
Nuggets mit Pommes	9,00€
Potato Dippers mit Ketchup und Mayo	5,00€
Bunter Salat mit Früchten	4,00€
Gemüse Nuggets mit Kräuter-Dip	7,00€

### Unsere süßen Leckerchen

Brownie im Weckglas	8,00€
Frische Beeren/Vanille-Espuma/Karamellsauce	

Cheesecake im Weckglas	8,00€
Frische Beeren/Erdbeersauce/Brombeergel	

Kaiserschmarren	8,00€
Rosinen/Kompott vom Sommerapfel/Vanille-Espuma	

Handgemachtes Eis	2,00€
(Sorten beim Service bitte erfragen)	

## Flammkuchen

Der Elsässer	10,00€
Bacon-Würfel/Zwiebelringe/Frühlingslauch	

Fischers Fritz	11,90€
Räucherlachs/Dill-Senf-Espuma/Baby-Spinat	

Pulled Chick	11,90€
Pulled Chicken/BBQ-Honig-Sauce/Mais/Rote Zwiebel/Wildkräuter	

Italian Job	10,90€
Tomate/Mozzarella/Pesto/Balsamico/Rucola	

Der Nürnberger	12,90€
Creme Fraich/Nürnberger Rostbratwurst/Süßer Senf/Zwiebeln/Wildkräuter	

Süße Maus	9,00€
Tahiti-Vanille Sauce/Beeren/Ceylon-Zimt und Zucker/Atsina-Kresse	

Apple-Pie	12,90€
Tahiti-Vanille Sauce/Sommerapfel/Karamellsauce/Ceylon-Zimt und Zucker/Mandeln	

Haxen Burito	13,90€
Schweine Haxe/Cheddar Käse/Quinoa/Frühlingslauch/Jalapeno/Sauerkraut	