

SPEISEKARTE

AUFTAKT

Kleiner Beilagensalat^{4,11} **veggie** **4,30€**
garniert mit Kirschtomaten, Radieschen und Gurken

Käsebörek^{1,6,7} **veggie** **9,30€**
*Drei Knusperteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Sesam,
dazu Hummus und Muhamara*

Spezerei Teller^{*1,6,7} **11,70€**
*Zwei Käsebörek, zwei Falafel, ein Sambousek, Antipasti,
Hummus und Muhamara*
**auch veggie Variante möglich*

Unser selbstgemachtes **Hummus** ist eine köstliche Paste aus pürierten Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Zitronensaft und Gewürzen (Knoblauch und Kreuzkümmel) – super cremig und lecker.

Muhamara ist ein Dip der arabischen Küche aus Paprika und Walnüssen, die vor allem für Grillspeisen und als Beilage für arabische Vorspeisen gegessen wird – eigene Herstellung.



SYRISCHE NOTE

Kibbeh Nayeh mit Fasolya Khadre^{1,4} **vegan** **13,40€**
Tomatenbulgur mit grünem Bohnenragout

Shish Taouk mit Toum^{1,6,7,12} **14,20€**
Marinierter saftig zarter Hähnchenspieß mit Knoblauch-Joghurtcreme und Pommes

Kabab **13,20€**
*Rinderhackfleisch-Röllchen aus der Pfanne
Mit reis und Tomatensauce*

Shish Taouk - unser Klassiker. Marinade aus Joghurt, Zitronensaft, Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel und Olivenöl - dies verleiht dem Fleisch einen würzigen Geschmack und macht es zart und saftig.

„SPEZEREI“-TÄTEN

Blattsalat der Saison^{1,4,6,11} **veggie** **9,40€**
mit Balsamico-Dressing, Croutons und Granatapfelkernen

... dazu wahlweise:

Hähnchenbrust / Saiblingsfilet² **je 5,20€**
Falafel / Ziegenkäse gratiniert **je 4,20€**

Currywurst mit Pommes^{1,12} **9,60€**
Geräucherte Bockwurst knusprig gebacken

Pfannenrösti mit Kräuterquark **veggie** **9,30€**
2 Stück, knusprig gebratene Kartoffelrösti

... dazu wahlweise:

Hähnchenbrust / Saiblingsfilet² **je 5,20€**
Grillgemüse/ Ziegenkäse gratiniert **je 4,20€**



Pfannenschnitzel „Wiener Art“^{1,6,9} 13,70€

*Dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel mit luftiger Panade.
Mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren*

„Flammkuchen“ Schnitzel^{1,6,9} 16,20€

*Dünn geklopfte Schweinerückenschnitzel in luftiger Panade mit
Bacon, Zwiebeln, Schmand und Käse überbacken dazu Pommes*

„Spezerei“ Cordon-Bleu^{1,6,9} 16,80€

*Schweinerückenschnitzel gefüllt mit Emmentaler und
Vorderschinken, paniert, dazu Pommes*

Lendchen-Spieß^{1,4,5,6} 17,40€

*Lendchen vom Schwein mit glasierten Karotten
Pfefferrahmsauce und Kroketten*

Käsespätzle nach „Tiroler Art“*^{1,4,6,9} 13,20€

*Hausgemachte Knopfspätzle mit eigener Käsemischung,
selbstgemachten Röstzwiebeln, verfeinert mit Rinderbrühe*

auch **veggie Variante möglich*

Gebratenes Lachsfilet^{1,2,4,5,6} 18,40€

mit Grillgemüse, Reis und Zitronen-Butter-Sauce



FÜR DIE KLEINEN SPEZIALISTEN

Käsespätzle nach „Tiroler Art“ ^{1,4,6,9} <i>*auch veggie Variante möglich</i>	8,40€
Fischstäbchen mit Pommes ^{1,2,4,6,9} <i>4 Stück Fischstäbchen vom Seelachs</i>	7,40€
Kleine Portion Pfannenschnitzel ^{1,4,6,9} <i>„Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes</i>	8,90€
Pfannenrösti mit Apfelmus ^{1,4,6,9}	6,70€

Nichts dabei für Ihr Kind? Fragen Sie uns nach Alternativen oder kleineren Portionen der regulären Speisekarte. Wir finden immer was für unsere jüngsten Gäste.

NACHSCHLAG

Kugel Eis ⁶ <i>Schoko / Vanille / Erdbeere</i>	je 1,50€
Hausgemachte „Baklava“ ^{1,8} <i>Mit Rosenwasser getränkte Strudelteigröllchen und Pistazien</i>	je 2,80€
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{1,4,6,9} <i>Gerissener Pfannkuchen, karamellisiert und mit Rum beträufelt</i>	8,90€
„Kleine Sünde“ <i>Schoko-Küchlein mit flüssigen Kern und Zwetschgeneröstel</i>	6,20€

Unsere selbst hergestellten **Baklava** sind ein süßes Gebäck, das in vielen Ländern des Nahen Ostens und des östlichen Mittelmeerraums beliebt ist. Nach dem Backen wird das Gebäck verfeinert, um ihm eine klebrige, süße Textur zu verleihen.



GETRÄNKEKARTE

ERFRISCHUNG

Erdbeer-Maracuja Limonade 4,20€
Hausgemacht, verfeinert mit einem Hauch Limette

Zitrone-Minze-Melisse Limonade 4,20€
Hausgemacht, verfeinert mit einem Hauch Minze

Hausgemachtes Tafelwasser
0,3l 1,50€
0,5l 2,50€
1,0l 5,00€

Coca Cola^{1,2} / Coca Cola Zero
0,3l 2,50€
0,5l 3,80€

Paulaner Spezi^{1,2}
0,3l 2,50€
0,5l 3,80€

Orangen³⁻ / Zitronenlimonade³
0,3l 2,30€
0,5l 3,60€

Saftschorlen
0,3l 2,80€
0,5l 4,20€
*Traube, Johannisbeere, Orange, Apfel, Maracuja
von Bayla und Granini*

BIER

Lagerbier vom Fass^{1,2} 0,5l 3,40€
Brauerei Wagner, Merkendorf

Pils vom Fass^{1,2} 0,5l 3,40€
Brauerei Wagner, Merkendorf

Monatsbier vom Fass^{1,2} 0,5l 3,80€

Weizenbier² 0,5l 3,80€
Brauerei Gutmann, Titting

Schlenkerla Rauchbier^{1,2} 0,5l 4,20€
Brauerei Schlenkerla, Bamberg

Radler^{1,2} 0,5l 3,40€
Brauerei Wagner, Merkendorf

Alkoholfreies Bier^{1,2} 0,33l 2,90€
Lammbräu, Neumarkt

Alkoholfreies Weizenbier^{1,3} 0,5l 3,80€
Brauerei Gutmann, Titting

WEIN

Silvaner Q.b.A⁶ 0,2l 4,20 €
Weingut Steinmetz Wohnau, trocken

Bacchus Kabinett⁶ 0,2l 3,90 €
Weingut Braun Volkach, halbtrocken

Müller-Thurgau⁶ 0,2l 3,90 €
Weingut Braun Volkach, trocken

Banfi Fumaio⁶ 0,2l 4,40 €
*Banfi srl Loc., Toskana, fruchtig und blumig
Cuvée Chardonnay & Sauvignon*

Weinschorle weiss⁶
0,2l 2,80 €
0,5l 5,50 €

Rotling⁶ 0,2l 4,20 €
Weingut Steinmetz Wohnau, halbtrocken

Sertorius Vino Rosso Toscana 0,2l 6,50 €
Poggio Mori, Sarteano, trocken
Rebsorte: Sangiovese

Chianti Da Vinci DOCG⁶ 0,2l 5,80 €
Cantine Leonardo Da Vinci, Toskana, trocken
Aromen von Kirschen und roten Früchten

Primitivo É Arte⁶ 0,2l 5,80€
Aziende Vinicola, Apulien, trocken
Aromen von Brombeere und Pflaume

Domina 0,2l 5,20€
Weingut Braun, Volkach, trocken

Ponte Frizzante Prosecco⁶ 0,1l 2,50 €
0,75l 14,80€

COCKTAILS

Aperol Spritz⁷ 7,00€
Aperol, Prosecco, Soda

Lillet Wildberry⁷ 7,00€
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Früchte

Spanische Erdbeere 5,00€
Likör 43³, Erdbeerpüree³, Sahne⁷, Pfeffer

Ipanema [alkoholfrei] 4,50€
Ginger Ale³, Limette, Rohrzucker

Andere Cocktails auf Anfrage

KAFFEE / TEE

Espresso¹ 2,30€

Cappuccino¹ 2,90€

Milchkaffee¹ 3,10€

Tasse Kaffee¹ 2,80€

Tee¹ 2,20€
Grün / Früchte, Schwarz

SCHNAPS

Ouzo *Ouzo12* 2cl 2,60€

Williams Birne *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Haselnuss *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Mirabelle *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Zwetschge *Weingut Steinmetz* 2cl 2,60€

Ramazotti 4cl 3,70€

Baileys 2cl 3,00€