

Hartmanns Fränkische Spezialitäten

Spätsommer 2021

0 0 0

<i>Aperol Spritz</i> (0,2 ltr), Klassiker mit Orange und Eis.....	5,60
<i>Frankenrosé</i> (0,2 ltr)“on the rocks“, spritziger Sommerfrankenwein.....	4,70
<i>Hartmann Felsentrunk</i> (0,5 ltr) bernsteinfarben, mit einem Hauch von Rauch	2,90

Suppen, Vorspeisen und Salate

<i>Hartmanns Biersüppchen</i> mit Knoblauchbroteroutons.....	3,40
<i>Festtagssuppe</i> mit Leber,- & Griesklößchen und Pfannkuchenstreifen.....	5,90
<i>Kürbissuppe</i> mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen.....	5,90

0 0 0

<i>Kleiner Beilagensalat</i> an Aceto,- <u>oder</u> Joghurtdressing.....	3,90
<i>Salatteller</i> an Joghurtdressing mit Hähnchenbruststreifen und Baguette.....	13,90
<i>Bunte Herbstsalate</i> an Acetodressing, mit gebackenem Karpfenknusper, Baguette.....	13,90

Karpfen frisch eingetroffen

<i>Port. gebackenes Karpfenfilet</i> , mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat.....	15,90
---	-------

Hauptgerichte

<i>Rahmpilze</i> mit Semmelkloßtalern.....	13,90
<i>Schweineschnitzel</i> „Wiener Art“, mit Pommes Frites.....	12,50
„ <i>Sudpfannenschnitzel</i> “ mit Zwiebel-Speck-Bierkäse-Füllung und Pommes Frites.....	13,90
<i>Schweineschüftele</i> frisch aus dem Rohr, in Bierjus, mit Wirsing und Kloß.....	13,90
<i>Fränkischer Sauerbraten</i> mit Rotweinpflaume, Preiselbeeren, Blaukraut und Kloß.....	13,90
<i>Ochsenbrust</i> in Meerrettichsauce, mit Preiselbeeren und Kloß.....	14,90
<i>Rehbraten</i> in Wacholderrahmsauce, mit Blaukraut und Semmelkloßtalern.....	18,90
<i>Gänsebrust</i> an Beifußjus, mit Wirsing und Kloß.....	15,90

Bitte wenden!

Seelachsfilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat..... 11,50



Kindergerichte für unsere „kleinsten Gäste“

<i>Kartoffelkloß mit Rahmsauce</i> oder klarer Sauce, und Wirsing.....	5,80
<i>Portion Pommes Frites</i> mit Ketchup	3,10
„Kinderschnitzelchen“ mit Pommes Frites und Ketchup.....	6,80
„Gefleckte Kuh“ , unser Kinderdessert: Vanilleeis mit kalter Schokosauce.....	2,80

Dessert

<i>Espresso „Affogato“</i> im Glas, mit Kugel Vanilleeis und Sahnetupfer	4,80
<i>Hartmanns hausgemachtes Zimteis</i> mit warmen Rumzetschgen.....	5,90
<i>Vanilleeis mit Kürbiskernöl</i> und gerösteten Kürbiskernen.....	5,90
<i>Apfelstrudel</i> mit Vanilleeis und Sahnetupfer.....	6,90

Kaffee Espresso Cappuccino Milchkaffee Latte Macchiato

Hartmanns feines Hausgebäck

<i>Zwetschgenkuchen/ Stck.</i>	2,80
<i>Käsekuchen/ Stck</i>	2,80
<i>Käse-Apfelkuchen/ Stck</i>	2,80
<i>Sauerkirschkuchen/ Stck</i>	2,80
<i>Port. Sahne</i>	0,50

Deftige Brotzeiten (ab 17.00 Uhr)

<i>1 Paar Bratwürste</i> mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot.....	9,20
<i>Würgauer Biersülze</i> mit Biervinaigrette, Zwiebeln und Bratkartoffeln.....	9,80
<i>Ziebeleskäs`</i> mit Zwiebeln, Butter und Bauernbrot.....	6,70
<i>Wurstsalat mit „Musik“</i> , Gewürzgurke, Zwiebeln, Butter und Bauernbrot.....	8,90

0 0 0

Liebe Gäste: für Umbestellungen, Beilagenänderungen, extra Sauce berechnen wir 0,50 €.

Wir freuen uns, dass wir SIE wieder bewirten dürfen! Bitte beachten Sie, dass die Zubereitungszeit unserer frischen Gerichte etwas Zeit in Anspruch nehmen kann.

Wir wünschen „Guten Appetit“ und danken für Ihren Besuch!

0 0 0

Zum mitnehmen: Hartmann Sixpack (3 Fl. Edelpils, 3 Fl. Felsentrunk): 8,80 €

Bitte wenden!

Kürbis, Wild & Karpfen: „Herbstliche Genüsse“ ab September!
Reservierungen unter Tel: 09542 - 92 03 00 und info@brauerei-hartmann.de

MO & DI Ruhetag, MI – SO ganztags geöffnet!

Bitte wenden!