

Hartmanns winterliche Küche

Januar 2024



Zum Auftakt ein Aperitif

<i>Glas Frankensecco (0,1 ltr).....</i>	5,20
<i>Mini-Aperol Spritz (0,1 ltr) herb-frischer Klassiker mit Orange.....</i>	5,20

Diverse Hartmann – Biere frisch gezapft vom Fass:
Edelpils- Felsentrunk (Landbier).- Felsenkellerbier(Kellerbier)- Felsenweisse (Weissbier)
Erbschänk 1550 (Schwarzbier)- Bockbier dunkel

<i>Bockbier dunkel (0,5 ltr), kräftig-würziges Starkbier mit eleganter Hopfennote.....</i>	4,70
<i>Erbschänk 1550 (0,5 ltr), kernig-cremiges Schwarzbier mit Röstmalz.....</i>	4,20

Suppen und Salate

<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Pfannkuchenstreifen.....</i>	5,90
<i>Kleiner bunter Beilagensalat an Joghurtdressing.....</i>	4,20

Salate, Vegetarisches und Fisch

<i>Bunte Gemüseplatte mit Parmesanspänen und Rosmarinkartoffeln.....</i>	14,90
<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu bunter Salat.....</i>	12,90
<i>Zanderfilet „natur“ mit Marktgemüse, Rahmgurkensalat und Rosmarinkartoffeln</i>	24,90

Hauptgerichte

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“, mit hausgemachtem Kartoffelsalat.....</i>	14,90
<i>Cordon Bleu vom Schwein, mit hausgemachtem Kartoffelsalat.. ..</i>	15,90
<i>„Sudpfannen-Schnitzel“ gefüllt mit Zwiebelspeck-Bierkäse, dazu Kartoffelsalat.....</i>	15,90
<i>„Meerrettichschnitzel“ in der Meerrettichpanade, mit Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	15,90
<i>Schweineschüftele in Bockbierjus mit Wirsing und Kloß</i>	16,90

Bitte wenden!

<i>Rindfleisch mit Kren, dazu Preiselbeeren und Kloß</i>	16,90
<i>Fränkischer Sauerbraten mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kloß</i>	16,90
<i>Lammhaxe in Knoblauchjus, mit Schwarzwurzelgemüse und Kloß</i>	20,90
<i>Argentin. Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites (auf Anfrage)</i>	26,90
<i>Rehragout in Preiselbeer-Pfeffersauce, mit Blaukraut und Semmelkloß</i>	20,90

D e s s e r t u n d D i g e s t i f

<i>Espresso</i>	2,40
<i>Espresso „Affogato“ im Glas mit Kugel Vanilleeis und Sahnetupfer</i>	5,20
<i>Apfelkräpfle mit Zimtucker, Vanilleeis und Sahne</i>	7,90
<i>Hausgemachtes Zimteis mit Zwetschgenröster und Sahne</i>	7,90
<i>Hartmanns Bierbrand, der „fränkische Grappa“ (0,2 cl)</i>	5,00

F e i n e s H a u s g e b ä c k, a u c h z u m M i t n e h m e n

<i>Stck. Kuchen (Tagesgebäck) nach Angebot</i>	3,50
<i>Port. Sahne</i>	0,80

Kaffee Espresso Cappuccino Cafe Crème Latte Macchiato

Liebe Gäste, wir bitten Umbestellungen und Beilagenänderungen zu vermeiden (extra 2,00 €).

Unser GESCHENKTIPP: Der „Schlemmer-Gutschein“ (Betrag in beliebiger Höhe, 1 Jahr gültig)!

Gästeinfo: Wir berechnen auf unsere Speisen seit dem 1.1.2024 gemäß Vorgaben Gesetzgeber 19 % MWST!

Winterzeit ist BOCKBIERZEIT ... Unsere B i e r e erhalten Sie direkt an der Theke:

<i>Tragerl S i x P a c k Bock dunkel (6 Fl x 0,5 ltr):</i>	11,50 €
<i>Tragerl S i x P a c k gemischt, 3 Sorten (6 Fl x 0,5 ltr):</i>	10,50 €
<i>K a s t e n Bock dunkel (20 Fl x 0,5 ltr):</i>	18,50 €
<i>K a s t e n Felsentrunk (20 Fl x 0,5 ltr):</i>	15,50 €

Preise ab Brauerei zzgl. Kastenpfand 3,10 €

**Unsere aktuellen Winter-Öffnungszeiten finden Sie online oder per Anruf:
www.brauerei-hartmann.de, info@brauerei-hartmann.de, Tel: 09542- 92 03 00**

Bitte wenden!