

Hartmanns fränkische Küche

~ Frühling 2024 ~

Zum Auftakt ein Aperitif

<i>Frühlingscocktail</i> (0,1 ltr) spritzig-fruchtig mit Erdbeeren.....	5,20
<i>Aperol Spritz</i> (0,21 ltr) herb-frischer Klassiker mit Orange.....	5,90

Diverse Hartmann – Biere frisch gezapft vom Fass:

*Edelpils - Felsentrunk (Landbier) - Felsenkellerbier (Kellerbier) - Felsenweisse (Weissbier)
Erbschänk 1550 (Schwarzbier) - Bockbier dunkel*

<i>Hartmann Bock dunkel</i> (0,5 ltr), kräftig-würziges <u>Starkbier</u> mit eleganter Hopfennote.....	4,70
<i>Hartmann Felsentrunk</i> (0,5 ltr), bernsteinfarbends <u>Landbier</u> mit einem „Hauch von Rauch“...3,80	
<i>Hartmann Felsenkeller</i> (0,5 ltr.), naturtrübes <u>Kellerbier</u> mit Whiskymalz	3,80

Suppen, Vorspeisen und Salate

<i>Frisches Bärlauchsüppchen</i> mit Sahnehaube und Croutons.....	6,90
<i>Hartmanns Bierbrotsuppe</i> mit Knoblauchbrotroutons.....	4,20
<i>Kleiner bunter Beilagensalat</i> an Joghurtdressing.....	4,70
<i>Frühlingssalate</i> an Joghurtdressing mit gebackenem Karpfenknusper, dazu Baguette.....	18,70

Es ist Bärlauchsaison: frische Bärlauchgerichte !

Salate, Vegetarisches und Fisch

<i>Tagliatelle</i> an hausgemachtem Bärlauchpesto mit frischem Marktgemüse.....	16,80
<i>Seelachsfilet gebacken</i> mit Sauce Remoulade und hausgemachten Kartoffelsalat.....	15,50
<i>Karpfenfilet gebacken</i> mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat.....	23,30
<i>Zanderfilet</i> an Bärlauchsauce mit Gemüse garnitur und Salzkartoffeln.....	25,50

Hauptgerichte

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“</i> , mit hausgemachtem Kartoffelsalat.....	15,50
<i>„Bärlauchschnitzel“</i> Schweineschnitzel an Bärlauchsauce mit Rösti.....	17,60
<i>„Sudpfannen-Schnitzel“</i> gefüllt mit Zwiebel speck-Bierkäse, dazu Kartoffelsalat.....	16,60



<i>Schweineschüftele</i> in Bierjus mit Wirsing und Kloß	17,70
<i>Rindfleisch mit Kren</i> , dazu Preiselbeeren und Kloß.....	17,70
<i>Fränkischer Sauerbraten</i> mit Preiselbeeren, Blaukraut und Kloß.....	17,70
<i>Rinderroulade</i> „Hausfrauen Art“, mit Blaukraut und Kloß.....	21,90
<i>Rinderrahmbraten</i> in Rahmsauce, mit Blaukraut und Semmelkloß.....	20,90
<i>Lammkeule</i> auf Knoblauch-Rosmarinjus, mit Butterböhnchen und Kloß.....	22,10

Kindergerichte, für unsere „Kleinsten“

<i>Kartoffelkloß</i> mit Sauce <u>oder</u> klarer Sauce (und Wirsing: 7,80).....	5,80
<i>Kleines Wiener Schnitzelchen</i> mit Pommes Frites und Ketchup.....	8,70

Dessert

<i>Espresso „Affogato“</i> im Glas mit Kugel Vanilleeis und Sahnetupfer.....	5,20
<i>Kugel Zitronensorbet</i> im beschwippten Erbeer- Seccosüppchen.....	5,20
<i>Hausgemachtes dunkles Schokomousse</i> mit Rumsauerkirschen und Sahne.....	7,90
<i>Hausgemachtes „Schwarzwälder Kirsch“- Tiramisu</i>	8,90

Frisches Hausgebäck

<i>Stck. Kuchen</i> (Tagesgebäck) Erdbeer,- oder Käsekuchen.....	3,80
<i>Port. Sahne</i>	0,90

Kaffee Espresso Cappuccino Cafe Crème Latte Macchiato

Liebe Gäste, für Umbestellungen, Beilagenänderungen, Sauce extra berechnen wir 2,00 € zusätzl. Kartenzahlungen ab Rechnungsbetrag 50,00 € möglich. Bitte um Verständnis!

Unsere Biere erhalten Sie direkt an der Theke:

<i>Tragerl Six Pack gemischt, 3 Sorten (6 Fl x 0,5 ltr):</i>	10,50 €
<i>Kasten Bock dunkel (20 Fl x 0,5 ltr):</i>	18,50 €
<i>Kasten Felsentrunk (20 Fl x 0,5 ltr):</i>	15,50 €

Preise ab Brauerei zzgl. Kastenpfand 3,10 €

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie online oder per Anruf:
MO/ DI Ruhetag --- MI/ SA/ SO ganztags geöffnet --- FR ab 17.00 Uhr geöffnet
Wir empfehlen Ihnen einen vorherigen Anruf zur Reservierung!

www.brauerei-hartmann.de , info@brauerei-hartmann.de, Tel: 09542- 92 03 00

Bitte wenden!

Bitte wenden!