



RESERVIERUNGEN UNTER:

TEL: 0951-23035

EMAIL: WEINFASS-BAMBERG@GMX.DE

SPEISEN

HERZLICH WILLKOMMEN!

Erleben Sie echte fränkische Küche -
bodenständig, regional und einfach lecker!

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und mit Liebe serviert!

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Personal!

.....

SUPPEN UND KLEINIGKEITEN

FRÄNKISCHE LEBERKNÖDELSUPPE
Kräftige Brühe mit herzhaften, hausgemachten
Leberknödeln - wie bei Oma. 6



KLOSS' MIT SOSS' (KINDERPORTION)

Kleiner Klob mit deftiger Schweinebratensoße. 4,50



KÄSEWÜRFEL MIT OLIVEN

UND KNUSPERBREZELN 9,50



KNUSPERBREZELN 2,50

Ein Trinkgeld für unseren Service ist nicht im Preis
enthalten und wird bei Zufriedenheit gerne
entgegengenommen. 

nur "a Wengerla"
- für den kleinen Hunger

“Des musst gessn’ ham!”
- fränkische Klassiker

FRANKEN’S KLASSIKER

SCHÄUFERLA

Schweine-Schäufelra in würziger Schwarzbiersoße mit fränkischem Kloß. Dazu Sauerkraut. I8

BAMBERGER ZWIEBELFLEISCH

In Anlehnung an die bekannte “Bamberger Zwiebel” servieren wir saftiges Schweinefleisch vom Schäufelra, geschmort mit milden Zwiebeln und kräftigem Schmorsud. Dazu fränkische Klösse. I7

FRÄNKISCHER TAFELSPITZ

Zarte Scheiben des Spitzstückes der Rinderkeule mit Preiselbeeren, Krensoße (Meerrettichsoße) und Klößen. I9



BAMBERGER LEBERWURST

Ein gebratener Kringel herzhafter Leberwurst, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und aromatischem Sauerkraut. I5

SCHNITZEL “WIENER ART”

Frisch paniertes Schweineschnitzel, sorgfältig in Ei und feiner Panade gewendet und in der Pfanne ausgebacken.

Serviert mit fränkischem Kartoffelsalat. I7



SIEGER-BRATWÜRSTE VOM METZGER KALB

Gewinner des I. Platzes beim Bratwurstgipfel!

Zwei grobe fränkische Knoblauch-Kümmel-Majoran-

Bratwürste, fein gewürzt, mit warmem Sauerkraut und Kartoffelsalat nach Hausrezept. (Alternativ mit Kraut und Bauernbrot). I5

Umbestellung der Beilage zu Bratkartoffeln: +I,50€

VEGETARISCHE KLASSIKER UND SALAT



KÄSESPÄTZLE

Gebührte Eierspätzle in schmelzigem Berg-Käse
und roten Zwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln. I4



RAHMSCHWAMMERLN MIT SEMMELKNÖDELN

Semmelknödel serviert mit einer feinwürzigen
Pilzrahmsauce.

(Alternativ fränkische Klöße bestellbar). I4



EINGESCHNITTENE KLÖSSE



In der Pfanne gebratene Kloß-Scheiben,
mit Ei, Zwiebeln und Kräutern verfeinert. I2



GROSSER BUNTER SALAT



Salatvariation mit Tomate, Gurke, und Paprika
Dazu gibt es unser hausgemachtes Senfdressing. I3,5



SALAT MEDITERRAN



Salatvariation mit Hirtenkäse, Oliven, Tomate, roten
Zwiebeln, Gurke und Paprika.

Dazu gibt es unser hausgemachtes Senfdressing. I7

BITTE BEACHTEN SIE
AUCH UNSERE TAFELN
FÜR WEITERE
TAGESGERICHTE

SOMMER-KLASSIKER
UND KALTES



MATJES "HAUSFRAUENART"

Zarte Heringsfilets (kalt) in einer fein
abgestimmten, cremigen Sauce mit fruchtigen
Apfelstücken, knackigen Gurken und Zwiebeln, dazu
herzhafte Kartoffeln (warm). I4



OBATZDA

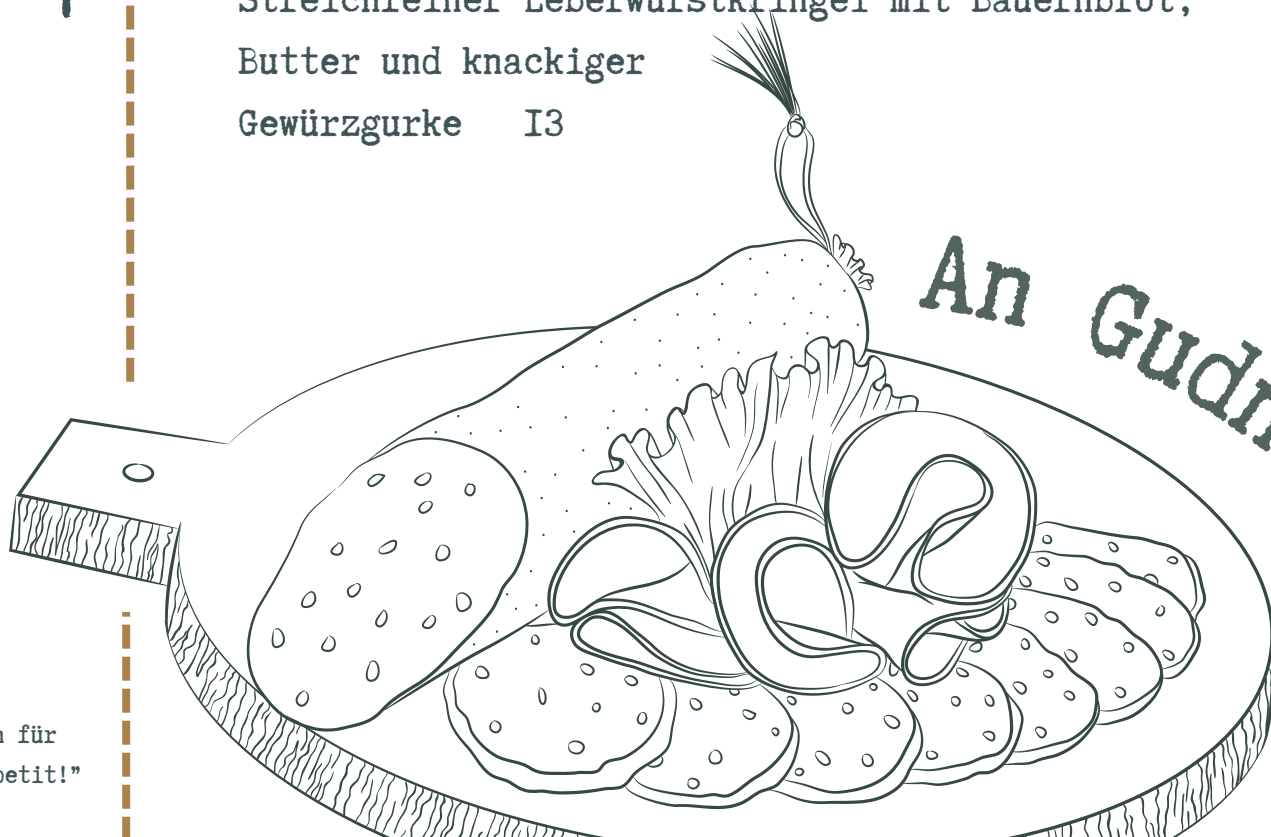
Herzhaft-würzige bayerische Käsezubereitung, cremig abgeschmeckt mit Zwiebeln und Paprika, dazu frisches Brot. I3

BROTZEITBRETTLA FÜR 2 PERSONEN

Streichfeiner Leberwurstkringel, Obatzda mit Paprika und roten Zwiebeln, Käsewürfel, Oliven, Knusperbrezeln, Tomaten, Butter, knackige Gewürzgurke und frisches Bauernbrot. 29

LEBERWURST

Streichfeiner Leberwurstkringel mit Bauernbrot,
Butter und knackiger
Gewürzgurke I3



An Gudn! ❄️

BEILAGEN / EXTRAS

NUR ZU HAUPTGERICHTEN BUCHBAR

PORTION BRATENSOSSE	2,5
PORTION PILZRAHMSOSSE	3,5
PORTION BRATKARTOFFELN (SPECK/ZWIEBELN)	4,5
PORTION SAUERKRAUT	4,5
EXTRA KLÖSSE (2X 90 GR)	3,5
EXTRA SEMMELKLÖSSE (2X 90 GR)	4,5
BEILAGENSALAT	5,5
PORTION KARTOFFELN	3,5

DESSERT

KAISERSCHMARRN 8,5

Warmer fluffiger Kaiserschmarrn
mit Vanillesoße oder Apfelmus.

KUCHEN / TORTEN

U.a. hausgemachte Kuchen und Torten von unserer
Bäckerin Pia. Die aktuellen Kreationen finden Sie auf
unserer Kuchentafel.

Immer nach dem Motto “solange der Vorrat reicht”.

KUCHEN 4,5

TORTEN 5,5



GLUTENFREI



VEGETARISCH