

# Vorspeisen

Leberknödelsuppe 5,90 €

Reuderla vom Bauernbrot für 1 Person 7,50 € für 2 Personen 13,50 €  
Drei Reuderla mit Leberwurst der Metzgerei Hornung, Gerupftem & körnigem Bärlauch-Frischkäse

# Deftiges

Gefülltes Bärlauchschnitzel Frischkäse, Bärlauch, Schwarzwälder Schinken 18,90 €  
Mit Pommes oder Kartoffelsalat

Schnitzel Wiener Art mit Pommes oder Kartoffelsalat 16,90 €

Braumeisterschnitzel Malzschrotpanade, Pfefferjus, Biersenf, Bratkartoffeln 18,90 €

Graser Pfanne (für 1-2 Personen) 32,00 €  
Schäufelra, zwei Kümmelbratwürste, Leberknödel, Bayrisch Kraut, Kloß, Bratkartoffeln

Große Kümmelbratwürste 1 Stück 8,90 € 2 Stück 11,90 €  
von der Metzgerei Kalb aus Bamberg, mit Bayrisch Kraut und Brot

Currywurst pikante Madras Curry Sauce, Pommes 10,90 €

Bamberger Schäufelra mit Wirsing und Kartoffelkloß 17,90 €

Sauerbraten von der Ochsenbacke mit Blaukraut, Preiselbeeren & Kartoffelkloß 19,90 €

Fränkische Roulade nach Hausfrauen Art, Blaukraut, Kartoffelkloß 19,90 €

Gegrillte Hähnchenbrust Kräuterbutter, Pommes, kleiner Salat 14,90 €

Zwiebelrostbraten 23,90 €  
Argentinisches Rumpsteak, Pfefferjus, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, kleiner Salat

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln 13,90 €

Bärlauch Käsespätzla Röstzwiebeln, kleiner Salat *veggie* 13,90 €

Pilzragout mit veganen Hackfleischklößchen mit Semmelkloß *veggie* 19,90 €

oder mit Salzkartoffeln *vegan* 19,90 €

Vegane Hackfleischklößchen mit Paprikagemüse mit Salzkartoffeln *vegan* 18,90 €

## Salate

<b>Kleiner fränkischer Salat</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Bunte Blattsalate mit gegrillter Hähnchenbrust</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Bunte Blattsalate mit Ziegenfrischkäsetalern und rote Bete</b>	<b>14,90 €</b>

## Brotzeit

<b>Gerupfter</b>	<b>9,50 €</b>	
<b>Fränkischer Wurstsalat</b>	<b>9,50 €</b>	
<b>Sülze mit Bratkartoffeln</b> Sülze von der Metzgerei Hornung aus Bamberg	<b>12,90 €</b>	
<b>Gemischte Brotzeitplatte</b>	<b>für 2 Personen 15,80 €</b>	<b>für 4 Personen 26,80 €</b>
Sülze, Gerupfter, Wurstsalat, Pfefferbeißer körniger Frischkäse		

## Dessert

<b>Apfelweibla im Glas mit Espresso</b>	<b>6,90 €</b>	
Leichte Grießcreme, Salzkaramell, Apfel-Vanille Ragu, Mandelcrumble		
<b>Apfelkröpfla</b>	<b>8,90 €</b>	
Drei Apfelkröpfla mit Vanilleeis & Sahne		
<b>Karamellisierter Kaiserschmarren</b>	<b>für 1 Person 9,90 €</b>	<b>für 2 Personen 16,90 €</b>
mit Mandeln, Amaretto, Vanilleeis und Zwetschgenröster		

# Die GRASER Biere



**Helles Lager** Alk./Vol 4,9% 0,3 L 3,40 € 0,5 L 4,30 €

Wir verwenden für unser Helles Lager böhmischen Aromahopfen und weiches Brauwasser. So entsteht ein besonders süffiges und vollmundiges Bier mit angenehmer Bittere und beinahe cremiger Rezenz.

Mehr dazu: [lagerbier.info](http://lagerbier.info)

**Fränkisches Pils** Alk./Vol 5,1% 0,3 L 3,40 € 0,5 L 4,30 €

Ein Bier, das wir heute als Urahn der Pilsbiere bezeichnen. Der Hopfen für das würzige Helle wird vor dem Brauvorgang angeröstet, was für eine betonte Bittere und leichte Röstaromen sorgt.

Mehr dazu: [frankenpils.info](http://frankenpils.info)

**Felsenkellerbier** Alk./Vol 5,2% 0,3 L 3,40 € 0,5 L 4,30 €

Das Felsenkellerbier reift ganz ohne künstliche Kühlung in unseren historischen Felsenkellern. Der gleichmäßige Reifungsprozess sorgt für einen feineren, runden und malzaromatischen Geschmack.

Mehr dazu: [felsenkellerbier.info](http://felsenkellerbier.info)

**Braunbier** Alk./Vol 5,6% 0,3 L 3,40 € 0,5 L 4,30 €

Das Maischeteigen, ein besonderes Maischverfahren der alten Bamberger Brauer, gibt dem Bamberger Braunbier seinen charaktervollen Geschmack. Nach diesem Verfahren wird die Maische im Läuterbottich sorgsam gewässert und darf anschließend einige Zeit ruhen. Durch die lange Einwirkzeit werden besonders viele Inhaltsstoffe der Maische gelöst und sorgen im Bier für volle, würzige Aromen.

Mehr dazu: [braunbier.info](http://braunbier.info)

## Flaschenbiere

**Schlenkerla Märzen Rauchbier** 0,5 L 4,90 €

**Bamberger Stiftsgarten Bier** Alk./Vol 5,7% 0,5 L 4,90 €

Gebraut wird das Stiftsgartenbier mit Hopfen aus Spalt und dem Bamberger Hopfengarten. Bereits zu Grasers Zeiten wurde in Bamberg Hopfen angebaut und zum Bierbrauen verwendet. Und wie die Biere damals, so darf auch das Stiftsgartenbier in unseren historischen Felsenkellern reifen, bis es bernsteinfarben und kellerfrisch abgefüllt wird.

**Gutmann Weißbier** 0,5 L 4,90 €

**Gutmann Weißbier alkoholfrei** 0,5 L 4,90 €

# Hausgemachte Limonade

Hausgemachte Limonade 4,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still/spritzig	0,3L	2,90 €	0,5 L	3,90 €
Coca Cola original/zero	0,3 L	3,20 €	0,5L	4,80 €
Sprite / Fanta	0,3 L	3,20 €	0,5L	4,80 €
Paulaner Spezi	0,33L	3,90 €		
Fruchtsäfte Apfel naturtrüb/Traube /Orange	0,3 L	3,50 €	0,5L	5,20 €
Saftschorle Apfel naturtrüb/Traube/Orange	0,3 L	3,20 €	0,5L	4,80 €
Hollerschorle spritziges Wasser mit Holunderblütennektar	0,3 L	3,20 €	0,5L	4,80 €

## Kaffee

Espresso	2,70 €
Espresso Doppio	4,60 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Café Crema	3,30 €
Cappuccino	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	4,30 €
Glas Tee	3,20 €

## offene Weine

<b>Weißweincuvée</b>	Henrietta	0,1 L	3,00 €	0,2 L	6,00 €
<b>Bacchus</b>	Pröstler	0,1 L	3,20 €	0,2 L	6,40 €
<b>Silvaner</b>	Pröstler	0,1 L	3,20 €	0,2 L	6,40 €
<b>Sauvignon Blanc</b>	Brennfleck	0,1 L	3,60 €	0,2 L	7,20 €
<b>Rosé</b>	Henrietta	0,1 L	3,10 €	0,2 L	6,20 €
<b>Primitivo</b>	Henrietta	0,1 L	3,10 €	0,2 L	6,20 €
<b>Rieslingsekt</b>	Hahnmühle	0,1 L	5,00 €		

## Flaschenweine

### Weiß

<b>Weißweincuvée</b>	Henrietta	Franken	0,75 L	22,00 €
<b>Bacchus</b>	Pröstler	Franken	0,75 L	24,00 €
<b>Silvaner</b>	Pröstler	Franken	0,75 L	24,00 €
<b>Sauvignon Blanc</b>	Brennfleck	Franken	0,75 L	27,00 €
<b>Grauburgunder</b>	Brennfleck	Franken	0,75 L	30,00 €
<b>Saar Riesling</b>	Van Volxem	Saar	0,75 L	35,00 €
<b>HENRI Cuvée</b>	Divino	Franken	0,75 L	36,00 €

### Rosé

<b>Rosé</b>	Henrietta	Franken	0,75 L	23,00 €
-------------	-----------	---------	--------	---------

### Rot

<b>Primitivo</b>	Henrietta	Apulien	0,75 L	23,00 €
------------------	-----------	---------	--------	---------

### Sekt

<b>Rieslingsekt</b>	Hahnmühle	Pfalz	0,75 L	37,00 €
---------------------	-----------	-------	--------	---------

# Spritz

Aperol Spritz	0,2l	6,90€
---------------	------	-------

# Spirituosen

## Edelbrennerei Haas // Pretzfeld / Franken

Fränkische Williams Birne	2cl	3,90€
Haselnuss	2cl	4,50€
Zwetschge Fassgelagert	2cl	4,50€
Himbeergeist	2cl	3,90€
Obstler	2cl	3,50€
Haselnusslikör	2cl	3,50€
Ingwerlikör	2cl	3,50€
Johannisbeerlikör	2cl	3,50€

## Edelbrennerei Etter // Zug / Schweiz

Retro Kirsche	2cl	7,50 €
Williams Birne „Barrique“	2cl	7,00 €
Orange „Barrique“	2cl	7,00 €
Pflaume „Barrique“	2cl	7,00 €

# ENDLICH IST SPARGELZEIT

FRISCHER FRÄNKISCHER STANGENSPARGEL  
VOM SPARGELHOF ENGLERT AUS LINDACH

<b>Spargelcremesuppe</b>	6,90 €
<b>Spargelsalat</b> mit eingelegten roten Zwiebeln und frischem Schnittlauch	11,90 €
<b>Portion frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln	17,90 €
<b>WAHLWEISE MIT:</b>	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	+ 9,90 €
<b>1 Paar Kümmelbratwürsten</b> von der Metzgerei Kalb	+ 7,90 €
<b>gebratenem Zanderfilet</b>	+ 9,90 €

