

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 Kräuter-Frischkäse			
Gemischte Fischbrotzeitplatte			18,90 €
Räucherfischspezialitäten, Meeresfrüchte, Sahnemeerrettich, Butter, Brot			

Deftiges

Schnitzel Wiener Art	mit Pommes oder Kartoffelsalat		16,90 €
Braumeisterschnitzel	Malzschrotpanade, Pfefferjus, Biersenf, Pommes		18,90 €
Graser Pfanne (für 1-2 Personen)			32,00 €
Schäufelra, zwei Kümmelbratwürste, Leberknödel, Bayrisch Kraut, Kloß, Kroketten			
Grobe 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 €
Original Bamberger Schäufelra	mit Wirsing und Kartoffelkloß		17,90 €
Gekochte Rinderbrust	Kremsauce, Preiselbeeren, Karottengemüse, Kartoffelkloß		17,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust	Kräuterbutter, Pommes, kleiner Salat		14,90 €
Zwiebelrostbraten			23,90 €
Argentinisches Rumpsteak, Pfefferjus, Röstzwiebeln, Kroketten, kleiner Salat			
Vegane Hackfleischklößchen mit Paprikagemüse	mit Salzkartoffeln	vegan	18,90 €
Gulasch „nach Schaschlik Art“	dazu Weißbrot und kleiner Salat		15,90 €

Salate

Kleiner fränkischer Salat	5,90 €
Salat Hähnchen bunter Salatteller, gegrillte Hähnchenbrust, dazu Weißbrot	14,90 €
Bunte Blattsalate mit Ziegenfrischkäsetalern und rote Bete dazu Weißbrot	14,90 €

Brotzeit

Quark nach Art „Ziebeleskäs“ hausgemachte eingelegte rote Zwiebeln, Brot	8,50 €
Gerupfter hausgemachte eingelegte rote Zwiebeln, Brot	9,50 €
Fränkischer Wurstsalat Butter, Brot	9,50 €
Schweizer Wurstsalat Butter, Brot	10,50 €
Gemischte Brotzeitplatte für 2 Personen 15,80 € für 4 Personen 26,80 € Sülze, Gerupfter, Wurstsalat, Pfefferbeißer, körniger Frischkäse, Gewürzgurke, Butter, Brot	
Geräuchertes Forellenfilet Sahnemeerrettich, Butter, Brot	10,90 €
Gemischte Fischbrotzeitplatte Räucherfischspezialitäten, Meeresfrüchte, Sahnemeerrettich, Butter, Brot	18,90 €

Dessert

Apfelweibla im Glas mit Espresso Leichte Grießcreme, Salzkaramell, Apfel-Vanille Ragu, Mandelcrumble	6,90 €
Apfelkräpfle Drei Apfelkräpfle mit Vanilleeis & Sahne	8,90 €
Karamellisierte Kaiserschmarrn für 1 Person 9,90 € für 2 Personen 16,90 € mit Mandeln, Amaretto, Vanilleeis und Zwetschgenröster	

Wir setzen auf
regionale Leckereien der

Metzgerei
Kalb
Feinschmecker Team

Die GRASER Biere



Kräusen Festbier Alk./Vol 5,5% 0,3 L 3,40 € 0,5 L 4,30 €

Junges Bier bildet während der Gärung viele, kleine Schaumblasen, die man auch als Kräusen bezeichnet. Gibt der Brauer kleine Mengen dieses Biers zu einem bereits ausgereiften Bier, nennt man das „aufkräusen“. Für das Graser Kräusen Festbier geben wir eine kleine Menge junges Fränkisches Pils zum ausgereiften Felsenkellerbier und ergänzen so die volle Geschmacksreife des gelagerten Bieres um die Spritzigkeit und fruchtige Hopfennote des Jungbieres. Ein herrlich frischer Genuss!

Mehr dazu: krausen-festbier.info

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 angenehm bitterer und beinahe cremiger Rezenz.

Mehr dazu: 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

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

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

Flaschenbiere

Schlenkerla Märzen Rauchbier	Alk./Vol 5,1%	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	Alk./Vol 5,2 %	0,5 L	4,90 €
-------------------------	----------------	-------	--------

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

Hausgemachte Limonade

Hausgemachte Limonade	0,4L	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	0,3 L	3,50 €	0,5L	5,20 €
--------------------	-------	--------	------	--------

Apfel naturtrüb/ Johannisbeere/ Orange/ weiße Traube

Saftschorle	0,3 L	3,20 €	0,5L	4,80 €
--------------------	-------	--------	------	--------

Apfel naturtrüb/ Johannisbeere/ Orange/ weiße Traube

Hollerschorle	0,3 L	3,20 €	0,5L	4,80 €
----------------------	-------	--------	------	--------

spritziges Wasser mit Holunderblütennektar

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

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

Flaschenweine

Weiß

Weißweincuvée	Henrietta	Franken	0,75 L	22,00 €
Bacchus	Pröstler	Franken	0,75 L	24,00 €

Silvaner	Pröstler	Franken	0,75 L	24,00 €
Sauvignon Blanc	Brennfleck	Franken	0,75 L	27,00 €
HENRII Cuvée	Divino	Franken	0,75 L	36,00 €

Rosé

Rosé	Henrietta	Franken	0,75 L	23,00 €
------	-----------	---------	--------	---------

Rot

Primitivo	Henrietta	Apulien	0,75 L	23,00 €
-----------	-----------	---------	--------	---------

Sekt

Rieslingsekt	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 €