

#machkanscheiß
gehneinzeis

Restaurant Café



Zeis



Restaurant Café

Dein Wohnzimmer
mitten in der Stadt



◇ Informationen für unsere Gäste

Herzlich Willkommen in unserem schönen Zeis bei Nadine und Julian und ihrem Team. Lass es dir in unserem jungen Wirtshaus mal so richtig gut gehen, unser Serviceteam ist mit Leib und Seele für dich da, du sollst dich ganz wie zu Hause - wie in deinem „Wohnzimmer“ fühlen. Solltest du Unverträglichkeiten oder Allergien haben, wende dich bitte an unser Team, du erhältst dann Auskunft und/oder unsere Allergen- und Zusatzstoffliste. Da unsere Speisen frisch zubereitet werden, kann es zu Stoßzeiten auch einmal etwas länger dauern. Bitte habt außerdem Verständnis dafür, dass wir nicht immer alle Umbestellungen annehmen können und für Umbestellungen grundsätzlich einen Aufpreis erheben.

Alle mit * gekennzeichneten Speisen erhaltet ihr außerdem auch als kleine Portion - abzgl. 2€
Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt. Wir akzeptieren Kartenzahlung ab 10€.

◇ Fränkisch für Anfänger

Aussprache und Grammatik - T=D , P=B , K=G

Die fränkische Grammatik und Aussprache sind nicht schwer, nur ungewohnt. Es gibt keine harten Laute und um netter zu wirken, verniedlichen wir Franken unsere Worte gerne mit einem „la“ am Ende - wie z.B. in Biädäggala (Bierdeckelchen)

A Seidla, a U, a Schnidd - rund ums Bier

Ein „**Seidla**“ entspricht einem halben Liter Bier, egal von welcher Sorte. „**a U**“ hingegen ist die kürzeste Bierbestellung der Welt und die Abkürzung für ein ungespundenes oder unfilteredes Bier, das regionaltypisch gerne getrunken wird. Wenn das Bier dann mal fast geleert ist, spricht man vom „letztn Schbruuds“ im Glas. Und wenn sich der Abend langsam zu Ende neigt, so verlässt man das Wirtshaus nicht, bevor man nicht noch „**an Schnidd**“ geordert hat. „A Schnidd“ ist das letzte Bier des Abends - im Normalfall zwischen halb und dreiviertel voll eingeschenkt - je nach Lust und Laune des Wirts und vor allem üblich in Brauereigaststätten, eher weniger in innerstädtischen Lokalen, wo es statt des Schnidds einfach ein kleines Bier als letzten Absacker gibt. Aber wehe man stellt sein Bier nicht auf ein dafür vorgesehenes „**Biädäggala**“ (Bierdeckel) oder möchte es gar mit einem „**Röhrla**“ (Strohalm) trinken - da wird der „Schnidd“ mal schnell zu einem kleinen „**Schbruuds**“...

Schäuferla

Als **Schäuferla** bezeichnet man das Schulterstück vom Schwein. Es wird am Knochen gereicht, dessen Form an eine Schaufel erinnert, daher der Name. Selbstverständlich kommt das beliebte Bamberger Traditionsgericht mit einer schönen knusprigen Kruste.

Fränkisch grüßen und loben

Wir sagen Grüß Godd und ade(la), gerne aber auch mal servus, um uns zu begrüßen bzw. zu verabschieden. „**Bassd scho**“ („passt schon“) ist dabei sowohl eine immer passende Antwort auf die sooft gestellte Frage „wie geht's dir“, als auch vor allem das höchste fränkische Lob, das man von einem äußerst zufriedenen Gast erhalten kann.



Stammgast sein lohnt sich bei uns!

Du willst uns jetzt öfter besuchen?



Dann frag doch mal beim Serviceteam nach unserer Stempelkarte. Für jeden Besuch erhältst du einen Stempel. Beim 4. Besuch erhältst du ein gratis Getränk, beim 8. gibt's 20% auf die Rechnung. Die Karte gilt für ein halbes Jahr.

Stammgast Bierpreis



Außerdem kannst du bei uns als Stammgast mit der Stempelkarte günstig dein Seidla genießen. Den aktuellen Bierpreis verrät dir gerne unser Servicepersonal.

Sag's weiter, wenns dir bei uns gefällt -



Kleine Familienbetriebe wie wir leben von der Mundpropaganda und über eine Google Bewertung freuen wir uns natürlich auch!



Du willst nichts mehr verpassen?

Dann folge uns auf Instagram & Facebook!



◇ Womid fangmer oo?

Womit fangen wir an? - Kleinigkeiten für den Start

Pfannakungsubbn wie bei der Omma 5.5
Pfannkuchensuppe wie bei Oma -
Pfannkuchenstreifen in kräftiger Brühe mit Backerbsen

Gerubfdä mid Rösdzwiebln und Brod 12
Gerupfter (Obazda) | Röstzwiebeln |
Gewürzgurke | Brot **vegetarisch**

„Fränggisches Broschedda“ 11
„Fränkisches Bruschetta“ auf Bauernbrot
Tomatenwürfel | Essiggurken | geriebener
Meerrettich | rote Zwiebeln **vegan**

„Halb/Halb zum Deiln“ 15
Halb Gerupfter / halb Bruschetta zum Teilen **vegetarisch**

◇ Grünzeuch - **vegedarisch** - **vegan**

Bunder Sälod mid gerösdedn Körnern und Brod 11.5
Bunter Salat | geröstete Körner | Brot | hausgemachtes Senfdressing **vegan**

Ofnkardoffel mid Sour Griem und bundn Sälod 16
Ofenkartoffel | Sour Cream | bunter Salat | hausgemachtes Senfdressing **vegetarisch**

Gegrillder Ziegnkäs mid gerösdedn Körnern, bundn Sälod und Brod 18.9
Gegrillter Ziegenkäse | bunter Salat | geröstete Körner | Brot | hausgemachtes Johannisbeer dressing **vegetarisch**

Hausgemachda Gemüseküchla mid Kardofflsälod * 14.8
Hausgemachte Gemüsebratlinge | hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat **vegan**

Gemüseküchla mid bundn Sälod und Sauer Griem* 15.8
Gemüsebratlinge | bunter Salat | hausgemachtes Senfdressing | Sour Cream **vegetarisch**

Käschbädzle mid Rösdzwiebln* 15.5
Käsespätzle | Röstzwiebeln **vegetarisch**

◇ Infos & Beilagen

Umbestellung 1.00
Portion Sauerkraut 4.00
Portion Kartoffelsalat 4.00
Kloß extra 2.50

Verpackungsgebühr 1.00
Portion Spätzle 4.00
Portion Bauernbrot 1.00
Soße extra 2.00

Beilagensalat 4.00
Portion Pommes 6.50
Extra Spiegelei 1.50
Extra Bratwurst 4.00

Alle Gerichte mit * gibt es auch als kleinere (Senioren)-Portion abzgl. 2.00

♡ Zum Aberidif

„Liebe auf den ersten Spritz“

Glas Broseggio 0.2l 3.5
Glas Prosecco

Aberol Schbridz 0.2l 8.2
Aperol Spritz

Lillee Weildbärrü 0.2l 8.2
Lillet Wildberry

**Berfägger Männerschbridz -
Bierspritz 0.5l 7.9**
Pils mit Orangenbitter





♡ „Besd of Zeis“ - Empfehlungen der Küche

Vo allem a bisserla - Fränggisches Pfännla für zwa 4,2

Von allem ein bisschen - Fränkisches Pfännchen für zwei

Schäufelra, Bratwürste, Leberkäs | Bratensoß | Kartoffelkloß | Sauerkraut | hausgemachter fränk. Kartoffelsalat

Zardes Schäufelra mid gnusbricher Krusdn, Biersoß, Gloß und Graud 19,8

Zartes Schäufelra - Schweineschulter am Knochen mit knuspriger Kruste

Bratensoße aus unserem leckeren Kellerbier | Kartoffelkloß | Sauerkraut

Der Glassiger: Schnidsl „Wiener Art“ aus der Pfanna* 18,9

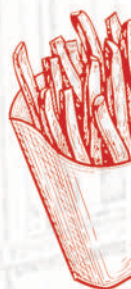
Der Klassiker: Schnitzel „Wiener Art“ aus der Pfanne

Paniertes Schnitzel | Pommes frites **oder** hausgemachter, fränkischer Kartoffelsalat | Beilagensalat

Schnidsl gehd aa vevedarisch: Gemüseschnidsl* 18,2

Schnitzel geht auch vegetarisch: **Gemüseschnitzel** aus hausgemachten, panierten Gemüsebratlingen |

Pommes frites **oder** hausgemachter, fränkischer Kartoffelsalat | Beilagensalat **vegetarisch**



Nur bei uns!

Julians Käseschbäzle Koddon Blö mid gemischdn Sälod 24

Julians Cordon Bleu **gefüllt mit Käsespätzle** und Schinken | Röstzwiebeln on top | dazu gemischter Salat (Bommes brauchd's ned, weil's stopft wie Sau!)

Veganer Bradn mid Gloß und Graud* 18,5

Veganer Braten - Gemüsebratlinge in veganer Bratensoße | Kartoffelkloß | Sauerkraut **vegan**

Nur bei uns!

◇ Fleisch - Wurscht - Schnidsl

Zwa groba Brodwörschd mid Graud und Brod odä Kardofflsälod* 14,2

Zwei grobe Bauernbratwürste | Sauerkraut und dunkles Brot von der Bäckerei Seel **oder** hausgemachtem, fränkischen Kartoffelsalat | Senf

Leberkäs mid Ei und Kardofflsälod* 14

Leberkäse | Spiegelei | hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat

Schweizer Schnidsl mid Bommes odä Kardofflsälod und Beilongsälod* 20

Schweizer Schnitzel - paniertes Schnitzel „Wiener Art“

gratinierter Käse | Röstzwiebeln | Pommes frites **oder** hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat | Beilagensalat

Rahmschnidsl mid Bommes odä Schbäzle und Beilongsälod* 18,9

Schnitzel natur | Rahmsoße | Pommes frites **oder** Spätzle | Beilagensalat

Koddon Blö glassisch mid Bommes odä Kardofflsälod und Beilongsälod 20,5

Cordon Bleu - klassisch gefüllt mit Schinken und Käse | Pommes frites

oder hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat | Beilagensalat

Steve's Gerubfdä Koddon Blö mid Bommes odä Kardofflsälod und Beilongsälod 22

Steves Cordon Bleu **gefüllt mit Gerupftem (Obazda)** und Schinken |

Pommes frites **oder** hausgemachter, fränkischer Kartoffelsalat | Beilagensalat





◇ Kaffee & Haßgedränge auch mit Hafermilch zzgl. 0.7

Dassn Kaffee 3
Kleine Tasse Kaffee

Dassn Kaffee green 3.5
Tasse kräftiger Kaffee creme

Esbresso 2.7
Espresso, **macchiato** + 0.3

Cabbudschino 4.5
Cappuccino

Schoggodschino 4.5
Chococcino - heiße Schokolade | Espresso

Haaßa Schogglad ohne Sahne 4
Heiße Schokolade ohne Sahne

Glas Bio Dee 3.5
Glas Bio Tee - verschiedene Sorten
English Breakfast Tea | Kamille | Minze |
Früchte | Grün | Kräuter

Baileys Koffi mid Sahne 7.5
Baileys Coffee - Kaffee | Baileys (2cl) | Sahne

Baileys Ladde 7.5
Baileys Latte - Latte Macchiato | Baileys (2cl)

Bodd Kaffee 4
Pott Kaffee

Milchkaffee 4
Milchkaffee

Dobblider Esbresso 3.5
Doppelter Espresso, **macchiato** + 0.3

Ladde Maggiaddo 4.5
Latte Macchiato, **Iced Latte** + 0.3

Haaßa Milch 3.5
Heiße Milch - mit Honig + 0.5

Haaßa Schogglad mid Sahne 4.5
Heiße Schokolade | Sahne

Dee mid Rum 5.5
Tee mit Rum - Earl Grey | Rum

Eirisch Koffi 7.5
Irish Coffee - Kaffee | Whiskey (2cl)
brauner Zucker | Sahnehaube

Affogado 5.5
Affogato - Doppelter Espresso mit Vanilleeis

◇ Desserts für nach dem Essen oder zur Kaffeezeit

Schdüggla Kung 4.5 **Schdüggla Dordn odä Obstschniddn** 5
Stück Kuchen, Stück Torte oder Obstschnitte **siehe Vitrine im Eingang, wechselndes Angebot**

Wormer Apfischdrudl mid Fanilleis 7.5
Warmer Apfelstrudel | Vanilleeis

Wormes Schoggoküchla mid Fanilleis 6.5
Warmes Schokoküchlein | Vanilleeis

Hausgemachder Kaiserschmarrn ausm Ofen 9
Hausgemachter Kaiserschmarrn aus dem Ofen mit Puderzucker

Toppings zum Kaiserschmarrn

- + Eierlikör 1
- + Schokosauce 1
- + Kugel Eis - Vanille, Schoko oder Erdbeer 2
- + Apfelmus 3
- + Sauerkirschen 4
- + heiße Beeren 5



Wenn du zum Dessert gerne
eine Portion Sahne möchtest,
bestell sie bitte für 0.50 dazu.



◇ Eiskadde

Eiskaffee 6

Eiskaffee (nur saisonal)

Eisschogglad 6

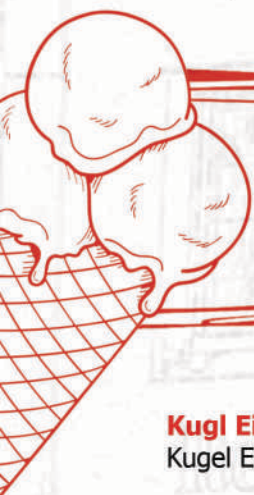
Eisschokolade (nur saisonal)

Baileys Eiskaffee 8

Baileys Eiskaffee (nur saisonal)

Baileys Eisschogglad 8

Baileys Eisschokolade (nur saisonal)



Wenn du gerne Sahne auf dein Eisgetränk oder deinen Eisbecher möchtest, bestell sie bitte für 0.50 dazu.

Kugl Eis 2.5

Kugel Eis - Vanille, Schoko oder Erdbeer

Gemischds Eis 7.5

Gemischtes Eis - Vanille | Schoko | Erdbeer

Cobba Dänemarg 9

Coppa Dänemark - Vanilleeis | Schokosoße

Schoggobombe 9

Schokobombe - Schokoeis | Schokosoße

Eierligörbecher 9

Eierlikörbecher - Gemischtes Eis | Eierlikör

Abflbechä 9.5

Apfelbecher - Vanilleeis | Apfelmus

Schwarzwoldbechä 10

Schwarzwaldbecher - gemischtes Eis | Sauerkirschen | Kirschlikör

Beerenbechä 10

Beerenbecher - gemischtes Eis | heiße Beeren

◇ Alkoholfrei

Dafwasser 0.3l 3 0.5l 4

Tafelwasser - offenes Wasser im Glas | spritzig

Cola 0.3l 3.5 0.5l 4.5

Bad Brambacher Cola

wir führen keine Cola light oder zero
Alternativ:

Eisdee leid 0.3l 4 0.5l 5

Eistee light - Pfirsich

Schbedzi 0.3l 3.5 0.5l 4.5

Spezi - Bad Brambacher - Colamix

Gelba Limo 0.3l 3.5 0.5l 4.5

Gelbe Limo - Bad Brambacher Orangenlimonade

Weißa Limo 0.3l 3.5 0.5l 4.5

Weiße Limo - Bad Brambacher Zitronenlimonade

Special Limos 0.3l 4 0.5l 5

Himbeer oder Holunder

Bad Brambacher Flaschn

Bremium Wasser 0.25l 3.5 0.5l 4.5

Bad Brambacher Flasche Premium Wasser - spritzig | still | medium

Schwebbes - Bidder Lemenn 0.3l 3.5 0.5l 4.5

Schwebbes - Bitter Lemon

Schwebbes - Donnigg Woder 0.3l 3.5 0.5l 4.5

Schwebbes - Tonic Water

Schwebbes - Weildbärrri 0.3l 3.5 0.5l 4.5

Schwebbes - Wildberry

Säfte 0.3l 4 0.5l 5

Säfte - Apfel | Orange | Maracujanektar | Johannisbeer | Rhabarber | Traube

Safdschorle 0.3l 3.5 0.5l 4.5

Saftschorle mit Saft nach Wahl - Apfel | Orange | Maracujanektar | Johannisbeer | Rhabarber | Traube





◇ Bier vom Fass

Kulmbacher Edelherb Pils 0.25l 3.6 0.5l 4.6

Ein fränkisches Pils mit goldgelber Farbe und 4,9% Alkohol.

dazu passend: Leberkäs mit Ei und Kartoffelsalat

Mönchshof Kellerbier 0.25l 3.6 0.5l 4.6

Naturtrübes, ungefiltertes Bier. Wenig Kohlensäure. Dunkle Bernsteinfarbe und 5,4% Alkohol. Achtung: süffig.

dazu passend: Cordon Bleu

Mönchshof Lager 0.25l 3.6 0.5l 4.6

Ein klassisches „Helles“ mit klarer, hellgelber Farbe und 4,9% Alkohol

dazu passend: Schnitzel

Mönchshof Naturradler 0.25l 3.6 0.5l 4.6

Erfrischend fruchtiges, naturtrübes Radler mit Zitronensaft ohne künstliche Süßstoffe und nur 2,5% Alkohol.

dazu passend: Gemüsebratlinge

Kapuziner Weißbier 0.3l 4 0.5l 4.8

Spritziges und fruchtiges Weißbier mit typisch obergäriger Note und 5,4% Alkohol. Auch als Russ oder Colaweizen.

dazu passend: Bratwörscht mit Kraut und Brot

Bamberger Spezialität:

Schlenkerla Rauchbier 0.25l 3.6 0.5l 4.6

Märzen mit rauchiger, schinkenartiger Note und 5,1% Alkohol - eine Spezialität aus der schönsten Stadt Frankens

Perfekte Bamberg-Kombi: Rauchbier und Schäufelra!

◇ Bier aus der Flasche

Keesmann Herrenpils 0.5l 4.6

Das herbste Pils, das Franken zu bieten hat mit 4,8% Alk.

Huppendorfer Vollbier 0.5l 4.6

Kupfergoldenes, klar filtriertes Bier mit 5,0% Alkohol.

Kapuziner Dunkel 0.5l 4.8

Süffiges, dunkles, malziges Weißbier. 5,1% Alkohol

Kapuziner Alkoholfrei 0.5l 4.8

Alkoholfreies Weißbier. Erfrischend und kalorienarm.

Kulmbacher Alkoholfrei 0.5l 4.6

Alkoholfreies Bier mit echtem Pilsengeschmack trotz 0,0% Alk.

Mönchshof Naturüb's Alkoholfrei 0.5l 4.6

Alkoholfreies, ungefiltertes Lagerbier.

Mönchshof Naturradler Alkoholfrei 0.5l 4.6

Erfrischend fruchtiges, trübes alkoholfreies Radler. 0,0% Alk.

◇ Schbridz klassisch

Glas Brosecco 0.1l 3.5

Glas Prosecco

Aberol Schbridz 0.2l 8.2

Aperol Spritz

Cambari Schbridz 0.2l 8.2

Campari Spritz

Hugo 0.2l 8.2

Hugo

Lillee Weildbärri 0.2l 8.2

Lillet Wildberry

◇ Schbridz Eigenkreationen

„Aperol Lemon“ 0.2l 8.2

Aperol | Bitter Lemon

„Aperol Mary“ 0.2l 8.2

Aperol | Prosecco | Maracujanektar

„Aperol Johanna“ 0.2l 8.2

Aperol | Prosecco | Johannisbeer

„Campari Holler“ 0.2l 8.2

Campari | Holunder | Prosecco | Sprite

„Campari Mary“ 0.2l 8.2

Campari | Prosecco | Maracuja

„Campari Johanna“ 0.2l 8.2

Campari | Prosecco | Johannisbeer

„Campari Lemon“ 0.2l 8.2

Campari | Bitter Lemon

„Lillet Johanna“ 0.2l 8.2

Lillet | Wildberry | Johannisbeer

„Lillet Barbara“ 0.2l 8.2

Lillet | Rhabarbersaft | Soda

„Himbeerspritz“ 0.2l 8.2

Rosé | Himbeersirup | Wildberry

Hugo alkoholfrei 0.2l 6.2

Holunder | Sprite | Soda

Lillet alkoholfrei 0.2l 6.2

Schweppes Wildberry | Himbeer | Soda

Sunrise alkoholfrei 0.2l 6.2

Orange | Maracuja | Himbeer | Soda





◇ Weißweine Q.b.A.

UNSER HAUSWEIN - der „ZEISLA SILVANER“ trocken - Winzerhof Stahl, Auernhofen - Franken 0.11 3.5 0.21 6.5
feine Würze, zarte elegante Frucht - Apfel und Zitrusnoten -wenig Säure, gute Struktur

BACCHUS halbtrocken - Weingut Apfelbacher, Dettelbach - Franken 0.11 3.8 0.21 6.8
Feine Fruchtaromen, frisch, saftig, feinfruchtig.

RIESLING trocken - Weingut Meintzinger, Frickenhausen - Franken 0.11 3.8 0.21 6.8
Rassige Säure, geschmacksintensiv mit frischen Aromen von Pfirsich und heimischen Steinobstfrüchten.

SCHEUREBE halbtrocken - Weingut Meintzinger, Frickenhausen - Franken 0.11 3.8 0.21 6.8
Würzig im Geschmack mit Aromen von Cassisse, Stachelbeere und Grapefruit.

GRAUBURGUNDER trocken - Weingut Diehl - Edesheim, Pfalz 0.11 3.8 0.21 6.8
Frucht von grünem Apfel und würziger Quitte mit zart nussigem Charakter von Mandeln.

BLANC DE NOIR trocken - Weingut Diehl - Edesheim, Pfalz 0.11 4.4 0.21 7.7
Weißwein aus 100% Merlot Trauben. Eine herrliche Kombination aus Weiß- und Rotwein. Zarter Korallenton, Aromen von weißen und roten Johannisbeeren, Mango, Maracuja, blumiges Heu. **Ein echter Genuss.**

◇ Rotweine Q.b.A.

DOMINA trocken - Weingut Apfelbacher, Dettelbach - Franken 0.11 4.4 0.21 7.7
DER Frankenrotwein! Trocken und kräftig.

SPÄTBURGUNDER halbtrocken - Weingut Zotz, Heitersheim - Baden 0.11 4.5 0.21 7.7
Leuchtendes, durchsichtiges rot.

EASY RED feinfruchtig - Weingut Götz - Rheinhessen 0.11 4.8 0.21 8
Cuvée aus roten Trauben. Kräftige, blutrote Farbe. Fruchtig-frischer Sommerwein, geht auch gut auf Eis **oder perfekt zum Dessert.**

◇ Roséweine Q.b.A.

ROSA Rosé trocken - Weingut Meintzinger, Frickenhausen - Franken 0.11 3.8 0.21 6.8
Klassischer Rosé aus hauptsächlich Spätburgundertrauben. Himbeer- und Johannisbeeraromen.

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST Rosé halbtrocken - Weingut Zotz, Heitersheim - Baden 0.11 3.8 0.21 6.8
Fruchtige Süße, erfrischende Säure. Erdbeer-, Himbeer- und Vanillearomen.

◇ Weinschorle

weiß, rot oder rosé 0.21 3.5 0.41 6.5
süß oder sauer

◇ Hochbrozendichs

Obsdschnäbsla - Willi, Obsdler, Himbeer, Zwetschge, Kerschn, Haslnuss 2cl 3.6
Williams Birne, Obstler, Himbeergeist, Zwetschgenwasser, Kirschwasser, Haselnuss

Bambärcher Siebenhügel Kräuterdropfn 2cl 3.8
Bamberger Siebenhügel Kräutertropfen - Original Bamberger Kräuterlikör 35%

Bambärcher Schlenkerla Rauchbierschnabs 2cl 3.8
Bamberger Schlenkerla Rauchbierschnaps - klarer Brand mit rauchiger Note 40%

Schnabbs aus aller Welt 2cl 3.6
Schnaps aus aller Welt - Malteser, Sambucca, Ouzo, Grappa, Wodka, Jägermeister, Ramazotti, Havanna, Bacardi, Gin, Campari

Milda Liköre 2cl 3.6
Milde Liköre - Amaretto, Baileys, Eierlikör, Kirschlikör

Longdrings 0.31 mid 4cl Alkohol 8.5
Longdrinks - z.B. Bacardi Cola, Wodka Lemon, Gin Tonic und viele mehr

Danke für
deinen Besuch!

Besuch uns doch auch mal online
auf Instagram, Facebook und
www.restaurant-zeis.com

Hager & Etterer GbR
Restaurant Café Zeis
Obstmarkt 3
96047 Bamberg
0951/2082466
info@restaurant-zeis.com



◇ Für die Glann

Für die Kleinen - bis 12 Jahre

Gloß mid Soß 5.50

Kartoffelkloß mit Soße -
wahlweise Bratensoße vom Schäufelra |
vegetarische Rahmsoße | vegane Bratensoße

A groba Brodwurschd mid Bommes 10.00

Eine grobe Bratwurst | Pommes frites | Ketchup

Kindäschnidsl mid Bommes odä Kardoffsälod 10.00

Kinderschnitzel | Pommes frites **oder** Kartoffelsalat | Ketchup

Kindäkässchbädzle mid Rösdzwiebln 10.00

Kinderkäsespätzle | Röstzwiebeln (vegetarisch)

Schbäzle mid Rahmsoß 8.00

Spätzle | Rahmsoße (vegetarisch)

Bortion Bommes 6.50

Portion Pommes frites | Ketchup (vegan)

