



Unsere Empfehlung:

Kaltes Schaumsüppchen
von Hopfen und Gerste
(vegan)



14. Oktober 2023

*Herzlich Willkommen!
Wir freuen uns, dass Sie mit uns feiern*

Weissweine

Fränkischer Hausschoppen, QbA, halbtrocken, Ernst Popp, Iphofen	0,2 l
Müller-Thurgau, QbA, trocken, Ernst Popp, Iphofen	0,2 l
Silvaner Rödelseer Küchenmeister QbA, trocken, Ernst Popp, Iphofen	0,2 l

Roséwein

Rotling, QbA halbtrocken, Ernst Popp, Iphofen	0,2 l
---	-------

Rotweine

Roter Hausschoppen, Cuvee, QbA, trocken, Ernst Popp, Iphofen	0,2 l
Primitivo, IGP trocken, San Marzano, Apulien	0,2

Bier

Grüner Bier vom Fass	0,5 l
Grüner Naturtrüb vom Fass	0,5 l
Lederer Pils	0,33 l
Sebaldus Hefeweizen hell, Tucher Hefeweizen dunkel	0,5
Tucher Hefeweizen hell, dunkel, leicht, alkoholfrei	0,5 l
Urfränkisch Dunkel vom Fass	0,5 l
Tucher Reifbräu alkoholfrei	0,5 l

Mineralwasser, Limonaden, Säfte

Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder still	0,75 l
Saftschorlen	0,5
Coca Cola _{1,2} , Cola light _{1,2,4,7} , Sprite ₃ , Fanta _{2,3,6} , Mezzo-Mix _{1,2,3,6} ,	0,5 l
Säfte	0,3 l
BIONADE (Holunder Orange-Ingwer)	0,33 L

Heiss Getränke

Espresso,
Tasse Kaffee,
Cappuccino

Menü

Hauptgang vom Buffet:

Knusprige Schäufele
Hausgemachte Fleischküchle
Fränkischer Sauerbraten
Gebratene Maishähnchenbrust
Gefüllte Paprika – fleischlos
dazu

Leckere Beilagen und Salat

Dessert vom Buffet:

Viele verschiedene Kleinigkeiten

Einen wunderschönen Abend und
Guten Appetit!

Ihr Brauhaus Team!