

# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional



## Suppen



Fränkische Festtagssuppe <sup>A,C,G,I</sup> 6



Pfannkuchensuppe <sup>A,C,G,I</sup> 5

Spargelcremesuppe <sup>A,G</sup> mit Croutons 6

klare Spargelsuppe mit Weißwurstnocken 6

## Salatteller

Beilagensalat <sup>C,G,J</sup> 4,5



großer Beilagensalat <sup>C,G,J</sup> 8



Gemischte Salatschüssel mit Weißbrot <sup>A</sup> 11

gemischter Blattsalat, Karotten, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Orangenfilets, karamellierte Sonnenblumenkerne klein 9



wahlweise mit  
Essig-Öl oder Kräuter-Dressing <sup>J</sup>, Honig-Senf-Dressing, Haskap-Dressing

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 6,5

... mit panierten Fetawürfeln + 6

... mit Schnitzelstreifen <sup>A,C</sup> + 6,2



## Vegetarisch

Spinatspätzle <sup>A,C,G</sup> mit Champignonrahmsauce 12,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*

# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional



## Vom Schwein



Schnitzel „Wiener Art“ <sup>A,C</sup>

klein 10  
8



Cordon Bleu <sup>A,C,F,1,3,5</sup>

wahlweise mit Emmentaler oder Schmelzkäse

klein 13  
11

Kotelett (wie gewachsen) <sup>A,C</sup> in der Pfanne gebraten

12

Gemischte Filetspitzen <sup>G</sup> in Portwein-Pfeffer-Sauce, Brokkoli

15

Schnitzel „Holzfäller Art“

mit Speck, Zwiebeln und Champignons

klein 13  
11

## Vom Geflügel



Putenschnitzel „Wiener Art“ <sup>A,C</sup>

klein 12  
10

Unsere panierten Schnitzel können Sie gerne auch „natur“ bestellen.

Unser regionales Fleisch beziehen wir vom Röwe Schlachthof Burgfarnbach.

## Vom Fisch

Panierter Seelachs <sup>A,C</sup> mit Remouladensauce

11

## Beliebte Beilagen

Pommes	4	Kartoffelsalat <sup>l</sup>	4
Süßkartoffelpommes	6	Kartoffel-Gurken-Salat <sup>l</sup>	4,5
Bratkartoffeln <sup>A</sup>	4,5	Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	4,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*



# Speisekarte

*frisch - fränkisch - regional*

## Beilagen und Extras

Pommes	4
Süßkartoffelpommes	6
Kroketten	4,5
Spätzle <sup>A,C</sup>	4,5
Kartoffelsalat <sup>l</sup>	4
Kartoffel-Gurken-Salat <sup>l</sup>	4,5
Bratkartoffeln <sup>A</sup>	4,5
Petersilienkartoffeln <sup>G</sup>	3,5
Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	4,5
Großer Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	8
Sauerkraut	4
2 Scheibe Schwarzbrot <sup>A</sup>	1
2 Scheiben Toastbrot <sup>A</sup>	1
2 Scheiben Weißbrot <sup>A</sup>	1
Extra Sauce <sup>l</sup>	2,5
Extra Remouladensauce <sup>C</sup>	2
Extra Senf, Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> , Mayo <sup>C</sup>	0,2
Extra Meerrettich	1
Extra Preiselbeeren	1
Extra Butter	0,5
Extra Kräuterbutter	2
Extra Bratwurst	3
Extra Ei (Spiegelei)	1
Extra Kloß <sup>A</sup> (nur Samstag, Sonntag und Feiertags)	1,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*



# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional

## Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer-Art <sup>A,G,I</sup> mit Crème fraîche - Speck - Zwiebeln – Käse	klein	10 8
Flammkuchen Elsässer-Art <sup>A,G,I</sup> "ohne" Käse mit Crème fraîche - Speck – Zwiebeln	klein	10 8
Flammkuchen Italienische Art <sup>A,G,I</sup> mit Crème fraîche - Tomatensauce - Schinken <sup>1,3,5</sup> - Salami – Oliven <sup>9</sup> - Peperoni – Käse	klein	11 9
Flammkuchen Fränkische Art <sup>A,G,I</sup> mit Crème fraîche - Tomatensauce - Bratwurstgehäck - Zwiebeln – Käse	klein	11 9
Flammkuchen Bauernschmaus <sup>A,C,G,I</sup> mit Crème fraîche - Speck - Zwiebeln - Kartoffeln - Spiegeleier – Käse	klein	11 9
Flammkuchen vegetarisch <sup>A,G,I</sup> mit Crème fraîche - Paprika - Zucchini - Zwiebeln - Peperoni - Oliven <sup>9</sup> - Käse	klein	11 9
Flammkuchen Süße Verführung <sup>A,G,I</sup> mit Crème fraîche - Waldpreiselbeeren - Käse	klein	10 8

## Extras

Sardellen	1	Ei (Spiegelei)	1
Flammkuchen halb und halb	1		

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*"Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit"*

# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional



## Kleine Gerichte



Fränkische Bratwürste  
mit Sauerkraut und Brot <sup>A</sup> oder Kartoffelsalat <sup>I</sup>

2 Bratwürste	10
3 Bratwürste	13

Currywurst mit Pommes 14

Gebackener Camembert <sup>A,C</sup>  
mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Toastbrot

1 Camembert	11,5
2 Camembert	16,5

Hawaii - Toast <sup>A,G</sup> 11,5  
2 Scheiben Toast mit gek. Schinken <sup>1,3,5</sup>, Ananas, Käse und mit Preiselbeeren garniert klein 9,5

Schweizer Wurstsalat herzhaft und bunt <sup>1,4</sup> 13  
mit Fleischwurst, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebelstreifen, Tomaten und Schwarzbrot

Emmentaler-Brot <sup>A,G</sup> 6

Extra Gedeck (Teller, Besteck, Serviette) 2

Unsere Bratwürste beziehen wir von der Metzgerei Schönleben Oberfürberg.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*



# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional

## Dessert

Lauwarmer Schokokuchen <sup>A,C,G</sup> auf fruchtigem Bett mit 1 Kugel Eis		9
Apfelküchle <sup>A,C,G</sup> mit Vanilleeis		7
Bananensplit <sup>A,C,G,H</sup> Vanille- und Schokoeis mit Banane, Sahne, Schokoladensauce und Krokant	3 Kugeln	8
Gemischtes Eis <sup>A,C,G,H</sup> Schoko, Vanille, Erdbeere	3 Kugeln	6,2
mit Sahne	3 Kugeln	6,8
Walnussbecher <sup>A,C,G,H</sup> Walnusseis mit Sahne, Walnüssen und Karamellsauce	3 Kugeln	8
Eierlikörtraum <sup>A,C,G,H</sup> Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	3 Kugeln	8
Eis mit heißen Himbeeren <sup>A,C,G,H</sup> mit Rum verfeinert und Sahne	3 Kugeln	8
Coup Dänemark <sup>A,C,G,H</sup> Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce	3 Kugeln	8
Espresso-Kick <sup>A,C,G,H,7</sup> Vanilleeis mit heißem Espresso und Sahne	1 Kugeln	5,5

## Extras

1 Kugel Eis <sup>G</sup> (Vanille, Schoko, Erdbeere)	1,8	1 Kugel Eis <sup>G,H</sup> (Walnuss)	2,1
Portion Sahne <sup>G</sup>	0,6	Schoko-Sauce <sup>G</sup>	2
Eierlikör <sup>G</sup>	3	Karamell-Sauce <sup>G</sup>	2

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*

# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional



## Für unsere jungen Gäste



Kinderschnitzel <sup>A,C</sup>  
mit Pommes und Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> 7

Panierte Hähnchenbruststreifen <sup>A,C</sup>  
mit Pommes und Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> 7

5 Fischstäbchen  
mit Pommes und Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> 7



1 Bratwurst  
mit Pommes und Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> 6

Portion Pommes mit Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> 4

Portion Spätzle <sup>A,C,I</sup> mit Sauce <sup>I</sup> 4,5

Räuberteller (zum Stibitzen bei den Eltern) 0

## Nachtisch

Kinder-Eis <sup>A,C,G,H</sup> 2 Kugeln 4  
gemischtes Eis mit Sahne und Smarties

1 Kugel Eis <sup>A,C,G,H</sup> in der Waffel 2  
(Vanille, Erdbeere oder Schoko)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*

# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional



## Empfehlungen zur Spargelsaison

Portion warmer Spargel mit Kartoffeln und Butter <sup>G</sup> 15  
und Hollandaise <sup>C,G</sup> 16



... mit kleinem panierten Schnitzel <sup>A,C</sup> + 7,2



... mit großem panierten Schnitzel <sup>A,C</sup> + 9,2

... mit Bratwurst je + 3

Portion Spargelsalat 12



... mit kleinem panierten Schnitzel <sup>A,C</sup> + 5,2



... mit großem panierten Schnitzel <sup>A,C</sup> + 9,2

... mit Bratwurst je + 3

Spargel-Schnitzel 14,5  
mit gekochtem Schinken, <sup>1,3,5,G</sup> Spargelstangen und Käse überbacken

Spargelschlemmertost 14  
mit gekochtem Schinken <sup>1,3,5,G</sup>, Spargelstangen und Käse überbacken

Flammkuchen Spargel <sup>A,G</sup> 13,5  
mit Crème fraîche – grüner und weißer Spargel – klein 11,5  
Tomatenwürfel – Käse

Sülze mit Musik 8  
klein 7

... mit Bratkartoffeln <sup>A</sup> + 4,5

... mit Schwarzbrot <sup>A</sup> + 1

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*