



# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional

## Suppen



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

6



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

5

## 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, karamellisierte Sonnenblumenkerne

klein

9

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

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

+ 7

... mit panierten Fetawürfeln <sup>A,C</sup>

+ 6



... mit Schnitzelstreifen <sup>A,C</sup>

+ 6

## Vegetarisch

Spinatknödel

14,5

mit Parmesan, zerlassener Butter und Röstzwiebeln

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

## 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.

## Bratengerichte

Ofenfrische Schäuferle <sup>1</sup>

klein 11,5  
10

Schweinebraten <sup>1</sup>

klein 10,5  
9,5

Rindersauerbraten <sup>1</sup> mit Preiselbeeren

klein 14,5  
13,5

## Beliebte Beilagen

Pommes

4

Kartoffelsalat <sup>1</sup>

4

Süßkartoffelpommes

6

Kartoffel-Gurken-Salat <sup>1</sup>

4,5

Bratkartoffeln <sup>A</sup>

4,5

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

4,5

1 Klob <sup>A,G</sup>

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*

## *Beilagen und Extras*

Pommes	4
Süßkartoffelpommes	6
Spätzle <sup>A,C</sup>	4,5
Kartoffelsalat <sup>I</sup>	4
Kartoffel-Gurken-Salat <sup>I</sup>	4,5
Bratkartoffeln <sup>A</sup>	4,5
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>I</sup>	2,5
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 Bratwurst	3
Extra Ei (Spiegelei)	1
Extra Kloß <sup>A</sup>	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



## Vom Fisch

Panierter Seelachs <sup>A,C</sup>		11
Aischgründer Karpfen gebacken <sup>A</sup>	100g	3,5
Aischgründer Karpfenfilet gebacken <sup>A</sup>		17,5

## 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

Schinken-Brot <sup>A,G,1,3,5</sup> mit gekochten Schinken	6
---	---

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
Schokobecher <sup>A,C,G,H</sup> Schokoeis mit Sahne, Schokoladensauce, Schokostreusel	3 Kugeln	8
Gemischtes Eis <sup>A,C,G,H</sup> Schoko, Vanille, Walnuss	3 Kugeln	6,5
mit Sahne	3 Kugeln	7
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
Vanilleeis 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 Espresso und Sahne	1 Kugel	5,5

## Extras

1 Kugel Eis <sup>G</sup> (Vanille, Schoko)	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> 7  
mit Pommes und Ketchup <sup>1,2,3,4</sup>

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

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



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

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

1 Klob mit Sauce <sup>A,I</sup> 4

2 Klöße mit Sauce <sup>A,I</sup> 5,5

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, Walnuss 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



## Alkoholfreie Getränke

Libella Orangen Limonade <sup>3,4</sup>	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Libella Zitronen Limonade <sup>3</sup>	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Libella Cola-Mix <sup>3,4,7</sup>	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Coca Cola <sup>4,7</sup>	0,50 l	4,4
	0,25 l	3,6
Coca Cola Zero <sup>4,6,7,10</sup>	0,50 l	4,4
	0,25 l	3,6
Mineralwasser	0,50 l	3,8
(spritzig, sanft oder still)	0,25 l	3
	0,70 l	4,6
 Frankenbrunnen Mineralwasser	0,50 l	4,2
(spritzig, medium, naturell)		

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*



## Säfte und Schorlen

*Hesselberger Säfte von der fränkischen Moststraße*

Apfel – Holunder – Schorle	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Apfelsaftschorle (süß oder sauer)	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Orangensaftschorle (süß oder sauer)	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Traubensaftschorle – weiß (süß oder sauer)	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Traubensaftschorle – rot (süß oder sauer)	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Johannisbeersaftschorle (süß oder sauer)	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Apfelsaft	0,50 l	4,8
	0,25 l	4
Orangensaft	0,50 l	4,8
	0,25 l	4
Traubensaft weiß	0,50 l	4,8
	0,25 l	4
Traubensaft rot	0,50 l	4,8
	0,25 l	4
Johannisbeersaft	0,50 l	4,8
		4

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*



0,25 l

## *Flaschenbiere*

Landbier hell <sup>A</sup>	0,50 l	4,4
	0,33 l	3,6
Zirndorfer Kellerbier naturtrüb <sup>A</sup>	0,50 l	4,4
Tucher Urfränkisch dunkel <sup>A</sup>	0,50 l	4,4
Tucher Hefe-Weizen hell <sup>A</sup>	0,50 l	4,4
Tucher Hefe-Weizen leicht <sup>A</sup>	0,50 l	4,4
Tucher Hefe-Weizen alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	4,4
Leikeim Premium Pils <sup>A</sup>	0,50 l	4,4
Zirndorfer Bier alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	4,4
Radler <sup>A</sup>	0,50 l	4,4
Radler alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	4,4
Cola-Weizen <sup>A 4,7</sup>	0,50 l	4,4
Russen-Weizen <sup>A 3</sup>	0,50 l	4,4

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*



## *Aperitiv*

Campari <sup>4</sup>

Orange	5
--------	---

Pur	4,4
-----	-----

Aperol Spritz <sup>4,8</sup>	7,2
------------------------------	-----

Piccolo Riesling trocken	6,6
--------------------------	-----

Piccolo Scheurebe mild	6,6
------------------------	-----

## *Weinschorlen*

Frankenweinschorle <sup>L</sup>	0,50 l	5,3
(süß oder sauer)		

0,25 l	4,2
--------	-----

Rotweinschorle <sup>L</sup>	0,50 l	5,3
(süß oder sauer)		

0,25 l	4,2
--------	-----

In allen Weinen sind Sulfite enthalten!

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*



## *Unsere gern getrunkenen weißen Weine*

Hausschoppen	0,25 l	3,9
Silvaner trocken	0,25 l	4,6
Bacchus trocken	0,25 l	4,4
Bacchus halbtrocken	0,25 l	4,6
Bacchus mild	0,25 l	4,1
Scheurebe halbtrocken/trocken	0,25 l	4,3
Scheurebe mild	0,25 l	4,5
Müller Thurgau trocken	0,25 l	4,6
Müller Thurgau halbtrocken	0,25 l	4,6

Aus den **Regionen Franken, Baden-Württemberg und Rheinhessen.**

In allen Weinen sind Sulfite enthalten!

Viele weitere Weine finden Sie auf unserer **Weinkarte!**

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*



## *Unsere gern getrunkenen roten & rosé Weine*

Hausschoppen rot	0,25 l	3,7
Dornfelder trocken	0,25 l	5,3
Dornfelder halbtrocken/mild	0,25 l	4,3
Domina trocken	0,25 l	5,3
Regent trocken	0,25 l	5,3
Heroldrebe halbtrocken	0,25 l	4,3
Trollinger feinherb	0,25 l	4,8
Acolon trocken	0,25 l	5,3
Rotling trocken	0,25 l	4,6
Rotling halbtrocken	0,25 l	4,6
Fleur de rosé cuvéé	0,25 l	4,2
Spätburgunder rose halbtrocken	0,25 l	4,5

Aus den **Regionen Franken, Baden-Württemberg und Rheinhessen.**

In allen Weinen sind Sulfite enthalten!

Viele weitere Weine finden Sie auf unserer **Weinkarte!**

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*

## *Schnäpse*

Fränkischer Birnenbrand	2 cl	3,3
Fränkisches Zwetschgenwasser	2 cl	3,3
Himbeergeist	2 cl	3,3
Kirschwasser	2 cl	3,3
Schlehengeist	2 cl	3,3
Mirabelle	2 cl	3,3
Tresterbrand	2 cl	3,6
Obstler	2 cl	3,3
Nussbrand	2 cl	3,3
Ouzo	2 cl	3,3
Underberg	2 cl	3,3
Fernet – Branca	2 cl	3,3
Ramazzotti	2 cl	3,6
Weinbrand	2 cl	3,3
Weintraubenlikör	2 cl	3,3
Weinbergpfirsichlikör	2 cl	3,3
Jägermeister	2 cl	3,3

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*



## *Warme Getränke*

Kaffee <sup>7</sup>	Tasse	2,5
	Portion	4,4
Tee (Schwarzer Tee <sup>7</sup> , Kamille, Pfefferminz, Früchte, Rooibos)	Tasse	2,5
	Portion	4,4
Kakao <sup>F</sup>	Tasse	2,9
	Portion	5
Cappuccino <sup>F,7</sup>		3,6
Latte Macchiato <sup>F,7</sup>		4
Milchkaffee <sup>F,7</sup>		4
Espresso <sup>7</sup>		2,6
Doppelter Espresso <sup>7</sup>		4,5

**Kuchen und Tortenspezialitäten** auf Nachfrage!

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*



## Folgende Allergene und Zusatzstoffe sind enthalten:

- A** – Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** – Krebstiere und Krebserzeugnisse
- C** – Eier und Eierzeugnisse
- D** – Fisch und Fischerzeugnisse
- E** – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** – Sojabohnen
- G** – Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** – Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- I** – Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J** – Senf und Senferzeugnisse
- K** – Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L** – Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- M** – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1 – mit Konservierungsstoffen
- 2 – mit Geschmacksverstärker
- 3 – mit Antioxidationsmittel
- 4 – mit Farbstoff
- 5 – mit Phosphat
- 6 – mit Süßungsmittel
- 7 – koffeinhaltig
- 8 – chininhaltig
- 9 – geschwärzt
- 10 – enthält eine Phenylalaninquelle

Trotz größter Sorgfalt kann es bei der Verarbeitung der Lebensmittel zum Kontakt mit anderen allergenen Stoffen kommen!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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

*“Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen guten Appetit”*