



Speisekarte

frisch - fränkisch - regional

Suppen



Fränkische Festtagssuppe ^{A,C,G,I}

6



Pfannkuchensuppe ^{A,C,G,I}

5

Salatteller



Beilagensalat ^{C,G,J}

4,5



großer Beilagensalat ^{C,G,J}

8



Gemischte Salatschüssel mit Weißbrot ^A

11

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

klein

9

wahlweise mit
Essig-Öl, Kräuter-Dressing ^J oder Honig-Senf-Dressing

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

+ 7

... mit panierten Fetawürfeln ^{A,C}

+ 6



... mit Schnitzelstreifen ^{A,C}

+ 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“ ^{A,C}

klein 10

8



Cordon Bleu ^{A,C,F,1,3,5}

wahlweise mit Emmentaler oder Schmelzkäse

klein 13

11



Kotelett (wie gewachsen) ^{A,C} in der Pfanne gebraten

12

Vom Geflügel



Putenschnitzel „Wiener Art“ ^{A,C}

klein 12

10

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

Unser regionales Fleisch beziehen wir vom Röwe Schlachthof Burgfarnbach.

Bratengerichte

Ofenfrische Schäuferle ^l

klein 11,5

10

Schweinebraten ^l

klein 10,5

9,5

Rindersauerbraten ^l mit Preiselbeeren

klein 14,5

13,5

Beliebte Beilagen

Pommes

4

Kartoffelsalat ^l

4

Süßkartoffelpommes

6

Kartoffel-Gurken-Salat ^l

4,5

Bratkartoffeln ^A

4,5

Beilagensalat ^{C,G,J}

4,5

1 Kloß ^{A,G}

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 ^{A,C}	4,5
Kartoffelsalat ^l	4
Kartoffel-Gurken-Salat ^l	4,5
Bratkartoffeln ^A	4,5
Beilagensalat ^{C,G,J}	4,5
Großer Beilagensalat ^{C,G,J}	8
Sauerkraut	4
2 Scheibe Schwarzbrot ^A	1
2 Scheiben Toastbrot ^A	1
2 Scheiben Weißbrot ^A	1
Extra Sauce ^l	2,5
Extra Senf, Ketchup ^{1,2,3,4} , Mayo ^C	0,2
Extra Meerrettich	1
Extra Preiselbeeren	1
Extra Butter	0,5
Extra Bratwurst	3
Extra Ei (Spiegelei)	1
Extra Kloß ^A	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 ^{A,G,I} mit Crème fraîche - Speck - Zwiebeln – Käse	klein	10 8
Flammkuchen Elsässer-Art ^{A,G,I} "ohne" Käse mit Crème fraîche - Speck – Zwiebeln	klein	10 8
Flammkuchen Italienische Art ^{A,G,I} mit Crème fraîche - Tomatensauce - Schinken ^{1,3,5} - Salami – Oliven ⁹ - Peperoni – Käse	klein	11 9
Flammkuchen Fränkische Art ^{A,G,I} mit Crème fraîche - Tomatensauce - Bratwurstgehäck - Zwiebeln – Käse	klein	11 9
Flammkuchen Bauernschmaus ^{A,C,G,I} mit Crème fraîche - Speck - Zwiebeln - Kartoffeln - Spiegeleier – Käse	klein	11 9
Flammkuchen vegetarisch ^{A,G,I} mit Crème fraîche - Paprika - Zucchini - Zwiebeln - Peperoni - Oliven ⁹ - Käse	klein	11 9
Flammkuchen Süße Verführung ^{A,G,I} 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 ^{A,C}		11
Aischgründer Karpfen gebacken ^A	100g	3,5
Aischgründer Karpfenfilet gebacken ^A		17,5

Kleine Gerichte



Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Brot ^A oder Kartoffelsalat ^I

2 Bratwürste		10
3 Bratwürste		13

Currywurst mit Pommes 14

Gebackener Camembert ^{A,C}
mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Toastbrot

1 Camembert		11,5
2 Camembert		16,5

Hawaii - Toast ^{A,G}		11,5
2 Scheiben Toast mit gek. Schinken ^{1,3,5} , Ananas, Käse und mit Preiselbeeren garniert	klein	9,5

Schinken-Brot ^{A,G,1,3,5} mit gekochten Schinken 6

Emmentaler-Brot ^{A,G} 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 ^{A,C,G} auf fruchtigem Bett mit 1 Kugel Eis		9
Apfelküchle ^{A,C,G} mit Vanilleeis		7
Schokobecher ^{A,C,G,H} Schokoeis mit Sahne, Schokoladensauce, Schokostreusel	3 Kugeln	8
Gemischtes Eis ^{A,C,G,H} Schoko, Vanille, Walnuss	3 Kugeln	6,5
mit Sahne	3 Kugeln	7
Walnussbecher ^{A,C,G,H} Walnusseis mit Sahne, Walnüssen und Karamellsauce	3 Kugeln	8
Eierlikörtraum ^{A,C,G,H} Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	3 Kugeln	8
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{A,C,G,H} mit Rum verfeinert und Sahne	3 Kugeln	8
Coup Dänemark ^{A,C,G,H} Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce	3 Kugeln	8
Espresso-Kick ^{A,C,G,H,7} Vanilleeis mit Espresso und Sahne	1 Kugel	5,5

Extras

1 Kugel Eis ^G (Vanille, Schoko)	1,8	1 Kugel Eis ^{G,H} (Walnuss)	2,1
Portion Sahne ^G	0,6	Schoko-Sauce ^G	2
Eierlikör ^G	3	Karamell-Sauce ^G	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 ^{A,C}
mit Pommes und Ketchup ^{1,2,3,4}

7

Panierte Hähnchennuggets ^{A,C}
mit Pommes und Ketchup ^{1,2,3,4}

7

5 Fischstäbchen
mit Pommes und Ketchup ^{1,2,3,4}

7



1 Bratwurst
mit Pommes und Ketchup ^{1,2,3,4}

6

Portion Pommes mit Ketchup ^{1,2,3,4}

4

Portion Spätzle ^{A,C,I} mit Sauce ^I

4,5

1 Kloß mit Sauce ^{A,I}

4

2 Klöße mit Sauce ^{A,I}

5,5

Räuberteller (zum Stibitzen bei den Eltern)

0

Nachtisch

Kinder-Eis ^{A,C,G,H}
gemischtes Eis mit Sahne und Smarties

2 Kugeln 4

1 Kugel Eis ^{A,C,G,H} in der Waffel
(Vanille, Walnuss oder Schoko)

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



Alkoholfreie Getränke

Libella Orangen Limonade ^{3,4}	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Libella Zitronen Limonade ³	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Libella Cola-Mix ^{3,4,7}	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,4
Coca Cola ^{4,7}	0,50 l	4,4
	0,25 l	3,6
Coca Cola Zero ^{4,6,7,10}	0,50 l	4,4
	0,25 l	3,6
Mineralwasser (spritzig, sanft oder still)	0,50 l	3,8
	0,25 l	3
	0,70 l	4,6
 Frankensbrunnen Mineralwasser (spritzig, medium, naturell)	0,50 l	4,2

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



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 ^A	0,50 l	4,4
	0,33 l	3,6
Zirndorfer Kellerbier naturtrüb ^A	0,50 l	4,4
Tucher Urfränkisch dunkel ^A	0,50 l	4,4
Tucher Hefe-Weizen hell ^A	0,50 l	4,4
Tucher Hefe-Weizen leicht ^A	0,50 l	4,4
Tucher Hefe-Weizen alkoholfrei ^A	0,50 l	4,4
Leikeim Premium Pils ^A	0,50 l	4,4
Zirndorfer Bier alkoholfrei ^A	0,50 l	4,4
Radler ^A	0,50 l	4,4
Radler alkoholfrei ^A	0,50 l	4,4
Cola-Weizen ^{A 4,7}	0,50 l	4,4
Russen-Weizen ^{A 3}	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 ⁴

Orange 5

Pur 4,4

Aperol Spritz ^{4,8} 7,2

Piccolo Riesling trocken 6,6

Piccolo Scheurebe mild 6,6

Weinschorlen

Frankenweinschorle ^L 0,50 l 5,3
(süß oder sauer)

0,25 l 4,2

Rotweinschorle ^L 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”

Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger

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
Ramazotti	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 ⁷	Tasse	2,5
	Portion	4,4
Tee (Schwarzer Tee ⁷ , Kamille, Pfefferminz, Früchte, Rooibos)	Tasse	2,5
	Portion	4,4
Kakao ^F	Tasse	2,9
	Portion	5
Cappuccino ^{F,7}		3,6
Latte Macchiato ^{F,7}		4
Milchkaffee ^{F,7}		4
Espresso ⁷		2,6
Doppelter Espresso ⁷		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”