



HEXENHÄUSLE GASTRONOMIEBETRIEBS GMBH
VESTNERTORGRABEN 4 | 90408 NÜRNBERG

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG ist RUHETAG

DIENSTAG - SAMSTAG

11:00 UHR – 23:00 UHR

KÜCHE BIS 22:00 UHR

SONN- & FEIERTAG

11:00 UHR – 21:00 UHR

KÜCHE BIS 20:00 UHR

MAIL: INFO@HEXENHAEUSLE-NUERNBERG.DE | TEL: 0911-49029095

*WIR VERWENDEN, SOWEIT MÖGLICH, NUR PRODUKTE AUS UNSERER FRÄNKISCHEN HEIMAT.
EINE ÜBERSICHT ÜBER ENTHALTENE ALLERGENE HALTEN WIR FÜR SIE BEREIT. FRAGEN SIE
UNS DANACH!*



Die Geschichte des Hexenhäusles

Der Anblick des heute idyllisch anmutenden Hexenhäusle, dem kleinen aus dem 16./17. Jahrhundert stammenden Fachwerkbau des Torwärterhäuschens am Vestnertor, lässt den Betrachter fast in Vergessenheit geraten, welche enormen Anstrengungen im 16. Jahrhundert erforderlich waren, um auf der Nord- und Westseite die Burgbefestigung zu verstärken.

Unter der Leitung des maltesischen Festungsbaumeisters Antoni Fazuni entstanden in den Jahren 1538 bis 1545 drei gewaltige, fünfeckige Wehrbasteien. Gerade beim Vestnertor, dem äußeren Burgaufgang, wo nicht nur die gewölbte, bogenförmig geführte Poterne erhalten ist, sondern auch die geschwungene Holzbrücke, ist der damalige Zustand besonders gut erkennbar. Hier hat man gleichzeitig den Blick nach rechts auf die gewaltige Burgbastion, nach links, vorbei an der steil aus dem Graben aufsteigenden Vestnertorbastei (zu jenen Mauern, wo Ritter Epplein von Gailingen in sagenhaftem Sprung über den Graben setzte), zum Fünfeckturm, zur Kaiserstallung und zum Luginsland.

In den 60er-Jahren lebte im Hexenhäusle eine schrullige, ältere Dame, die von kleinen Kindern für eine Hexe gehalten wurde. Erst später wurde das kleine Haus an der Vestnertorbrücke zur Gaststätte «Hexenhäusle» umgebaut.

Wir freuen uns, Sie an diesem historischen Ort begrüßen zu dürfen.

Empfehlungen der Hexe

Hexenschmaus 10,50 €
(Gröstl vom Schäufelerle mit Bratkartoffeln und Salat)

SAMSTAG & SONNTAG

Sauerbraten mit Lebkuchensauce, Blaukraut und Kloß 14,50 €

WEINEMPFEHLUNGEN

Weine, über die fränkischen Grenzen hinaus

weiß

2015 Bianco di Custoza, Cavalchina

0.1 | 3,20 € 0.2 | 6,00 € 0.7 | 21,00 €

Ein Custoza, der 6 Monate in Edelstahl reift und sich danach in hellem Strohgelb präsentiert. Aromatisches Bouquet von exotischen Früchtem mit leicht floralen Nuancen. Am Gaumen ist der aromatische Wein trocken, jedoch mild und gefällig, feinfruchtig und angenehm frisch mit angemessener Länge.

2016 Grüner Veltliner Fass No. 7, Resch am Sauzipf

0.1 | 3,50 € | 0.2 | 6,90 € | 0.75 | 23,00 €

Mit frischer Kräuterwürze unterlegter Duft von reifen Birnen und gelben Äpfeln, nussige und zart pfeffrige Töne. Reife Frucht im Geschmack, feine Säure. Würziger, leicht pfeffriger Abgang.

2016 Riesling, Markus Pfaffmann, Pfalz

0.1 | 3,20 € 0.2 | 6,00 € 1.0 | 29,00 €

Angenehm fruchtiger und runder Wein mit sehr zurückhaltender Säure.

rot

2015 „Terrana“ Montepulciano d’Abruzzo DOC, Nicodemi

0.1 | 3,20 € | 0.2 | 6,00 € | 0.75 | 21,00 €

Kirschen, rote Beeren, Kräuter und Holzwürze im Bouquet. Frisch und saftig im Geschmack. Der kurze Aufenthalt im gebrauchten Barrique gibt Struktur. Sulfite; kann Spuren von Eiweiß und Gelatine enthalten

Suppe aus dem Hexentopf

LEBERKNÖDELSUPPE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN	4,50 €
PASTINAKENCREMESUPPE	5,50 €
GULASCHSUPPE	5,50 €

Snacks / Salate

HEXENHÄPPCHEN <i>GERÖSTETES ROGGENBROT, TOMATENWÜRFEL, FRISCHER MAJORAN</i>	6,00 €
OBATZTER <i>ZWIEBELN, BAUERNBROT</i>	6,90 €
PORTION EMMENTALER <i>GEMAHLENE PAPRIKA, GÜRKCHEN & BAUERNBROT</i>	8,50 €
SPINATSALAT MIT ZWEIERLEI GEBACKENEM KÄSE (ZIEGENKÄSE & BRIE) <i>TOMATE, KARTOFFEL-DRESSING, PREISELBEEREN</i>	12,90 €
LAUGENBREZE	1,50 €
LAUGENBREZE MIT BUTTER	2,00 €

Hauptgerichte

SELLERIESCHNITZEL MIT GEMISCHTEM SALAT & SAUERRAHM	8,90 €
KÄSESPÄTZLE MIT HAUSGEMACHTEN RÖSTZWIEBELN	8,90 €
PANIERTES PFANNENSCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN & PREISELBEEREN	10,90 €
GEFÜLLTER SPIEßBRATEN (mit Zwiebeln, Mett und Kräutern), KRÄUTERSAUCE, KLOß & SAUERKRAUT _(2, 6)	10,90 €
PUTENGESCHNETZELTES MIT GEMÜSE- SCHUPFNUDELN	12,50 €
KNUSPRIGES SCHÄUFERLA IN DUNKELBIERSAUCE MIT KLOß & SAUERKRAUT _(2, 6)	12,50 €
NÜRNBERGER BIERGULASCH VOM RIND MIT BUTTERS PÄTZLE	13,50 €
GEBRATENER KABELJAU MIT WIRSING-PASTINAKEN-GEMÜSE, BUTTERKARTOFFELN & MEERRETTICHSAUCE	16,90 €

Original Nürnberger Rostbratwürste

„Das Wahrzeichen unserer Stadt“

NÜRNBERGER BRATWURST-TRILOGIE, ab 2 PERSONEN p.P. 8,90 €

AUSWAHL VON NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTEN₍₂₎, BLAUEN ZIPFELN₍₂₎ UND
GERÄUCHERTEN BRATWÜRSTCHEN_(2,13), MIT SAUERKRAUT_(2, 6), KARTOFFELSALAT, MEERRETTICH, SENF & BROT

VOM GRILL

6 NÜRNBERGER₍₂₎ MIT SAUERKRAUT_(2, 6) & BROT ODER KARTOFFELSALAT 7,90 €

9 NÜRNBERGER₍₂₎ MIT SAUERKRAUT_(2, 6) & BROT ODER KARTOFFELSALAT 9,90 €

12 NÜRNBERGER₍₂₎ MIT SAUERKRAUT_(2, 6) & BROT ODER KARTOFFELSALAT 12,60 €

-Serviert mit Meerrettich, Senf-

ALS BLAUE ZIPFEL -IM WEINESSIG-ZWIEBELSUD WÜRZIG GEGART-

6 BLAUE ZIPFEL₍₂₎ IM ESSIG-ZWIEBELSUD 7,90 €

9 BLAUE ZIPFEL₍₂₎ IM ESSIG-ZWIEBELSUD 9,90 €

12 BLAUE ZIPFEL₍₂₎ IM ESSIG-ZWIEBELSUD 12,60 €

-mit knusprigem Bauernbrot serviert-

EINE EXTRA-WURST GRILLEN I BRÜHEN WIR IHNEN SEHR GERNE FÜR 0,90€

BITTE ZÄHLEN SIE DIE WÜRSTCHEN BEI ÜBERGABE – SPÄTERE REKLAMATIONEN KÖNNEN NICHT
BERÜCKSICHTIGT WERDEN ☺

Für die Kleinen

„RÄUBERTELLER“ (EIN TELLER UND BESTECK ZUM RÄUBERN)	0,00 €
KLOß MIT SOß´	3,30 €
SPÄTZLE MIT SOß´	3,30 €
3 NÜRNBERGER BRATWÜRSTCHEN MIT BRATKARTOFFELN	5,90 €
KINDERSCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT	6,60 €

Beilagen

HAUSGEMACHTES SAUERKRAUT <small>(2, 6)</small>	3,20 €
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT	3,20 €
BRATKARTOFFELN	3,20 €
BUTTERSPEZLE	3,20 €
BLAUKRAUT	3,20 €
BEILAGENSALAT	3,00 €
PORTION BUTTER	0,50 €
PORTION BROT	0,90 €

Nachspeisen

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE UND SAHNE	5,50 €
SPEKULATIUSPARFAIT MIT ORANGENRAGOUT	6,90 €
KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER	7,50 €
KUGEL VANILLEEIS MIT SAHNE	1,60 €
KUCHEN (AUS DER KUCHENVITRINE)	3,20 €
PORTION SAHNE	0,60 €

Aus Keller, Fass Und Brunnen

VOM FASS

ZIRNDORFER KELLERBIER	0.5L	3,50 €
<i>Eingebraut mit besten Rohstoffen wird dieses Bier unfiltriert abgefüllt und ist leicht hefig und vollmundig im Geschmack.</i>		
<i>Naturtrüb. Unverfälscht. Süffig!</i>		
<i>Stammwürze: 11,6 % gew.,</i>		
<i>Alkoholgehalt: 5,0 % vol.</i>		
KLOSTER SCHEYERN	0.5L	3,50 €
<i>Ein Bier mit Tradition: dunkel, süffig und mit herzhaftem Röstaroma.</i>		
<i>Gebraut nach überlieferter Kloster-Rezeptur.</i>		
GRÜNER BIER	0.5L	3,50 €
<i>Hell, süffig-mild, zugleich prickelnd frisch und mit einer feinen Hopfennote veredelt.</i>		
<i>Stammwürze: 11,6 %</i>		
TUCHER HELLES HEFEWEIZEN vom Fass	0.5L	3,50 €
<i>Ein hefetrübes Weizenbier, wie die Franken es gern trinken.</i>		
<i>Die hauseigene „Sapienza Meisterhefe“ sowie Weizenmalze aus der Weizensorte „Bagou“ und helle Gerstenmalze geben diesem Bier seinen hefearomatischen Charakter.</i>		
RADLER ₈ / HEFEWEIZEN-RADLER ₈	0.5L	3,50 €
<i>Gibt es einen besseren Durstlöscher?</i>		
ALLE FASSBIERE	0.3L	2,50 €

AUS DER FLASCHE

ROTBIER	0.5L	4,20 €
<i>Naturtrüb. Untergärig gebraut.</i>		
<i>Stammwürze: 13,4 % gew.,</i>		
<i>Alkoholgehalt: 5,5 % vol.</i>		
TUCHER PILS	0.5L	3,50 €
<i>Mit intensiver Hopfenblume-in aller Ruhe gereift</i>		
TUCHER DUNKLES HEFEWEIZEN	0.5L	3,50 €
<i>Ein dunkles Weizen für Kenner: röst aromatisch und tiefdunkel.</i>		
<i>Die "Sapienza Meisterhefe" und die Kraft dunkel gerösteter Malze sorgen dabei für den aromatischen Charakter mit zugleich fruchtiger Note.</i>		
TUCHER HEFEWEIZEN -LEICHT-	0.5L	3,50 €
<i>Mit einer sanft-weichen Hefetrübung der ideale Durstlöscher für alle, die auf Kalorien achten.</i>		
<i>Alkoholgehalt: 2,9% vol.</i>		
TUCHER HEFEWEIZEN -ALKOHOLFREI-	0.5 L	3,50 €
<i>Die beste Wahl, für alle, die fit und mobil bleiben wollen, ohne auf Genuss zu verzichten.</i>		
TUCHER „REIFBRÄU“ -ALKOHOLFREI-	0.5L	3,30 €

WEINE

WEINSCHORLE mit unserem Hauswein	0.2l 0.5l	3,00 € 6,00 €
WEINSCHORLE mit unserem fränkischen Silvaner	0.2l 0.5l	3,20 € 6,40 €

UNSER HAUSWEIN (WEIß)

2017 DOMAINE DE GRACHIES, GASCOGNE	0.2l 0.75l	5,00 € 17,50 €
------------------------------------	--------------	------------------

FRANKENWEIN

WEIß

2017 SILVANER KABINETT TROCKEN, GLASER-HIMMELSTOSS	0.2l 1.0l	5,00 € 24,50 €
--	-------------	------------------

Wolfgang Glasers Weine bestechen durch eine wunderbare Balance zwischen Mineralität und Frucht, sind mit viel Frische ausgestattet, sehr elegant und dabei doch sehr geschmacksintensiv. Gerade die Frische ist beeindruckend. Dabei sind die Weine keineswegs säurelastig - im Gegenteil, sie sind sehr harmonisch. Wolfgang Glaser kühlt nach etwa 80% der Gärphase auf 2-5 °C ab und lässt bei dieser Temperatur zu Ende gären. So entsteht die unvergleichliche Frische in seinen Weinen: Beste Silvaner-Kabinett-Qualität: Frische Frucht, animierend süffig - ein Zechwein im besten Sinne des Wortes.

2017 RIVANER TROCKEN, EBRACHER HOF	0.2l 0,75l	4,90 € 17,00 €
------------------------------------	--------------	------------------

Zugegeben: Rivaner klingt nicht sehr verführerisch, Müller-Thurgau (wie der Rivaner auch heißt) auch nicht viel besser. Trotzdem: der Wein ist hervorragend: "Schöne, animierende Fruchtigkeit und Frische, guter Lustfaktor - beschwingt und heiter. Ideal als Aperitif oder Terrassenwein!"

ROSE

2017 ROTLING TROCKEN, EBRACHER HOF	0.2l 0.75l	4,90 € 17,00 €
------------------------------------	--------------	------------------

Markus Gräulich - Ebracher Hof

Meist wird Rotling mit einer gewissen Restsüße ausgebaut, mal mehr, mal weniger. Meistens ist das Ergebnis eher grausam (gute Ausnahmen gibt's natürlich). Markus Greulichs Rotling ist in doppelter Hinsicht eine Ausnahme: Zum einen ist er trocken (was selten der Fall ist) zum anderen ist er wirklich gut (was noch viel seltener der Fall ist). Eine absolute Empfehlung für Rosé-Freunde!

ROT

2015 VOLKACHER KIRCHBERG DOMINA KABINETT	0.2l 1.0l	5,80 € 28,50 €
--	-------------	------------------

*Tiefrot, ein aromatischer und edler Wein. Bronzemedaille - Fränkische Weinprämierung 2012
Domina ist eine rote Rebsorte, eine Neuzüchtung von Peter Morio aus dem Jahr 1927 aus einer Kreuzung von Blauer Portugieser und Spätburgunder*

PROSECCO	0.1l 0.75l	3,30 € 20,00 €
APEROL-SPRITZ (APEROL (1,4), PROSECCO, SODA)	0.2l	5,20 €
HEXEN-SPRITZ (MARACUJANEKTAR, PROSECCO, SODA)	0.2l	5,20 €
LILLET WILD BERRY	0.2l	5,80 €

GEBRANNTES AUS OBST UND GETREIDE

„HEXENTRUNK“ (1) <i>DER HAUSSCHNAPS DER HEXE</i>	2cl	3,00 €
---	-----	--------

EDLE BRÄNDE, LIKÖRE & SCHNÄPSE AUS FRANKEN

WILLIAMS CHRIST BIRNE	2cl	3,30 €
HIMBEERE	2cl	3,30 €
ZWETSCHGENLIKÖR	2cl	3,30 €
HASELNUSS	2cl	4,20 €
JOHANNISBEERE	2cl	4,20 €
MARILLE	2cl	4,20 €
SCHLEHENGEIST	2cl	4,20 €

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

BAILEYS IRISH CREAM	2cl	3,00 €
BECHEROVKA ₁	2cl	3,00 €
RAMAZZOTTI ₁	2cl	2,50 €
MOSKOWSKAYA VODKA	2cl	3,00 €
GRAPPA „NONINO“ FRIULANA	2cl	3,00 €
JÄGERMEISTER ₍₁₎	2cl	2,50 €
UNDERBERG ₍₁₎	2cl	2,50 €

WASSER, LIMO, SAFT

SCHORLE (APFEL, ORANGE, MARACUJA, JOHANNISBEERE, RHABARBER)	0.3l	2,80 €
SÄFTE I NEKTAR (APFEL, ORANGE, MARACUJA, JOHANNISBEERE, RHABARBER)	0.3l	3,50 €
TAFELWASSER	0.3l	2,20 €
SELTERS MINERALWASSER -STILL-	0.3l 0.75 l	2,60 € 5,40€
COCA COLA ^{1,3} / COKE ZERO ^{1,3,4,6,10}	0.3l	2,80 €
SPEZI ^{1,2,3,8} / FANTA ^{1,2,8} / ZITRONENLIMO ^{1,2,3,8}	0.3l	2,80 €
ALLE GETRÄNKE AUCH 0.5 l	AUFPREIS	1,30 €

WARME GETRÄNKE

SPECIALS

KAKAO MIT BAILEYS	4,90 €
KAKAO MIT BAILEYS & SAHNE	5,50 €
GLÜHWEIN (ROT, WEIß) I KINDERPUNSCH	3,00 €
BRATAPFELGLÜHWEIN	3,50 €
HEXEN- GROGG (HEXENTRUNK, HEIßES WASSER)	4,00 €
HEXEN- BIO TEE (SCHWARZER BIO- TEE, HEXENTRUNK)	5,50 €
ESPRESSO	1,60 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,00 €
CAPPUCCINO	2,70 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
KAKAO	3,20 €
KAKAO MIT SAHNE	3,80 €
CAFE CREME	2,30 €
BIO- TEE (GRÜNER, KAMILLE-VERBENE, FRÜCHTE, EARL GREY, DARJEELING, PASSIONSFRUCHT-APFEL)	3,10 €
FRISCHER MINZTEE I INGWERTEE	3,50 €

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MEHRWERTSTEUER.

ZUSATZSTOFFE: 1 FARBSTOFF, 2 KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 KOFFEINHALTIG, 4 CHININHALTIG, 6 MIT SÜßUNGSMITTEL(N), 8 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 11 ASCORBINSÄURE, 12 NITRITPÖKELSALZ, 13 PHOSPHAT

We recommend our

Hexenschmaus 10,50 €

(Gröstl of meat from crispy pork with roasted potatoes and salad)

Only on Saturday and Sunday:

*Sauerbraten (beef roast marinated in vinegar & herbs),
red cabbage & dumpling 15,90 €*

Wine- Recommendations

white

2015 Bianco di Custoza, Cavalchina

0.1 | 3,20 € 0.2 | 6,00 € 0.7 | 21,00 €

2016 Grüner Veltliner Fass No. 7, Resch am Sauzipf

0.1 | 3,50 € | 0.2 | 6,90 € | 0.75 | 23,00 €

2016 Riesling, Markus Pfaffmann, Pfalz

0.1 | 3,20 € 0.2 | 6,00 € 1.0 | 29,00 €

red

2015 „Terrana“ Montepulciano d’Abruzzo DOC, Nicodemi

0.1 | 3,20 € | 0.2 | 6,00 € | 0.75 | 21,00 €

Sulfit; can contains treats of protein and gelatin

ENGLISH

Soups from the Witch's Pot

LIVERDUMPLING SOUP WITH PAN CAKE STRIP	4,50 €
PARSNIPES CREAM SOUP	5,50 €
GOULASH SOUP	5,50 €

ALL SOUPS SERVED WITH A SLICE OF BREAD

Cold Snacks / Salads

HEXENHÄUSLE SNACK ROASTED RYE BREAD, TOMATOES, FRESH MAJOREM	6,00 €
HOMEMADE OBATZDA (FRANCONIAN CHEESE-CREAM) WITH BREAD	6,90 €
EMMENTALER CHEESE WITH GROUND PAPRIKA, PICKLES, BREAD	8,90 €
SPINACH SALAD WITH TWICE BAKED CHEESE (GOATS CHEESE & BRIE) TOMATOES, POTATO DRESSING, CRANBERRIES	12,90 €
PRETZEL PRETZEL WITH BUTTER	1,50 € 2,00 €

Main Dishes

CELLERY SCHNITZEL WITH MIXED SALAD AND SOUR CREAM	8,90 €
CHEESE SPÄTZLE WITH HOMEMADE ROAST ONIONS	8,90 €
PAN SCHNITZEL WITH ROAST POTATOES & CRANBERRIES	10,90 €
SPIT ROAST WITH DUMPLING AND CABBAGE _(2, 6)	10,90 €
TURKEY STEW WITH VEGETABLES & POTATO DUMPLING FINGERS	12,50 €
CRISPY PORK SHOULDER (SCHÄUFERLA) WITH DUMPLING & CABBAGE _(2, 6)	12,50 €
TRADITIONAL NUREMBERG BEEF-GOULASH WITH BUTTER-SPAETZLE	13,50 €
ROASTED COD WITH SAVOY CABBAGE-PARSNIPES, POTATOES & HORSERADISH SAUCE	16,90 €

Original Nuremberg Sausages (Bratwurst)

„the emblem of our city“

NUERMBERG BRATWURST-TRILOGY (START UP TO 2 PERSONS) p.P. 8,90 €
MIX FROM GRILLED NUERMBERG SAUSAGES, COOKED SAUSAGES AND SMOKED SAUSAGES WITH SAVOY
CABBAGE, POTATO SALAD, HORSE RADISH, MUSTARD & BREAD

- also a good starter -

FROM THE GRILL

6 NUREMBERGER ₁₁ WITH KRAUT _(2,6) AND BREAD OR POTATO SALAD	7,90 €
9 NUREMBERGER ₁₁ WITH KRAUT _(2,6) AND BREAD OR POTATO SALAD	9,90 €
12 NUREMBERGER ₁₁ WITH KRAUT _(2,6) AND BREAD OR POTATO SALAD	12,60 €

- Served with horse-radish and mustard -

AS "BLAUE ZIPFEL", COOKED IN WHITE WINE- VINEGAR- ONION BREW

6 BLAUE ZIPFEL ₁₁	7,90 €
9 BLAUE ZIPFEL ₁₁	9,90 €
12 BLAUE ZIPFEL ₁₁	12,60 €

- Served with a slice of bread –

IT WILL BE OUR PLEASURE TO GRILL or COOK FOR YOU SOME EXTRA WURSTS FOR 0,90 € / PIECE

For the juniors

DUMPLING WITH SAUCE	3,30 €
SPAETZLE WITH SAUCE	3,30 €
3 NUREMBERG SAUSAGES WITH ROAST POTATOES	5,90 €
JUNIOR SCHNITZEL WITH POTATOE SALAD	6,60 €

On the side

HOMEMADE SAUERKRAUT _(2,6) OR POTATO SALAD	3,20 €
ROAST POTATOES	3,20 €
BUTTER SPAETZLE (EGG DUMPLINGS)	3,20 €
RED CABBAGE	3,20 €
SIDE SALAD	3,00 €
SERVING BUTTER	0,50 €
SERVING BREAD	0,90 €

Dessert

APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE & WHIPPED CREAM	5,50 €
ALMIND BISCUITS PARFAIT ON ORANGE RAGOUT	6,90 €
KAISERSCHMARRN WITH STEWED PLUMPS	7,50 €
BALL OF VANILLA ICE CREAM & WIPPED CREAM	1,60 €
HOMEMADE CAKES	3,20 €
SERVING WHIPPED CREAM	0,60 €

From the Cellar, Keg, and Font

DRAFT BEER

ZIRNDORFER KELLERBIER	0.5L	3,50 €
Brewed with the best raw materials, this beer is filled up Unfiltered and has a light yeasty, full-bodied taste. Unfiltered. Pristine. Quaffable! Wort: 11,6 %, Alcohol: 5,0 % vol.		
KLOSTER SCHEYERN	0.5L	3,50 €
The traditional old Bavarian Kloster-dark consists of 100 % dark malt. A little bitter taste. Wort: 12,6 %, Alcohol: 5,5 % vol.		
Grüner Bier	0.5L	3,50 €
Franconian blond beer. LAGER Wort: 11,8 %, Alcohol: 4,9 % vol.		
TUCHER HELLES HEFEWEIZEN -golden coloured-	0.5L	3,50 €
Wheat-Beer light hazed, crowned with yeast aromas. Wort: 11,8 %, Alcohol: 5,2 % vol.		
RADLER _g / HEFEWEIZEN-RADLER _g	0.5L	3,50 €
Is there a better thirst quencher		
ALL DRAFT BEERS	0.3L	2,50 €

BOTTLED BEER

TUCHER RED BEER	0.5L	4,20 €
With intensive hop-flower taste; aged with patience. Wort: 13,4 %, Alcohol: 5,5 % vol.		
TUCHER PILS	0.5L	3,50 €
With intensive hop-flower taste; aged with patience. Wort: 11,8 %, Alcohol: 5,0 % vol.		
TUCHER DUNKLES HEFEWEIZEN -DARK-	0.5L	3,50 €
Dark Wheat-Beer with a fine malt taste. Wort: 11,8 %, Alcohol: 5,0 % vol.		
TUCHER HEFEWEIZEN -LIGHT-	0.5L	3,50 €
With a mild soft yeast haze, this is the ideal thirst quencher for those who keep an eye on the calories. Alcohol: 2,9% vol.		
TUCHER HEFEWEIZEN -ALCOHOL FREE-	0.5L	3,50 €
The best choice, for those who want to stay fit and mobile, without sacrificing tastiness.		
TUCHER „REIFBRÄU“ -ALCOHOL FREE-	0.5L	3,30 €

WINES

WINE SPRITZER	0.2L 0.5L	3,00 € 6,00 €
WINE SPRITZER WITH SILVANER	0.2L 0.5L	3,20 € 6,40 €
OUR HOUSEWINE (WHITE)		
2016 DOMAINE DE GRACHIES, GASCOGNE	0.2l 0.75l	5,00 € 17,50 €

FRANCONIAN WINES

WHITE

2016 SILVANER CABINET DRY, GLASER-HIMMELSTOSS	0.2l 1.0l	5,00 € 24,50 €
---	-------------	------------------

Wolfgang Glaser's wines captivate through a wonderful balance between minerality and fruit. They are arranged with freshness and elegance, but they are intensively tasty even so. Especially the freshness is impressive. However the wines are not acidic; in contrary, they are very harmonic in taste. Wolfgang Glaser cools them after ca. 80% of the fermentation at 2-5 °C and lets them ferment at this temperature until the end of fermentation. This is how this unmatched freshness emerges in his wines. Best Silvaner Cabinet Quality: Fresh fruits, stimulating pleasure of taste; a simple but flawless wine in the best sense of the word!

2016 RIVANER DRY, EBRACHER HOF	0.2l 0,75l	4,90 € 17,00 €
--------------------------------	--------------	------------------

It is true: Rivaner doesn't sound very attractive, Müller-Thurgau (another name for Rivaner) is neither better. However: this wine is excellent! Beautiful animating fruitiness and freshness, good joy factor; exhilarated and jovial. Ideal as an aperitif or for enjoying on the summer terrace!

ROSE

2016 ROTLING DRY, EBRACHER HOF	0.2l 0.75l	4,90 € 17,00 €
--------------------------------	--------------	------------------

Markus Gräulich - Ebracher Hof

Most of the time, Rotling is made with a bit of residual sweetness, sometimes more, sometimes less. Most of the time, the result is awful (with good exceptions of course). Markus Greulichs Rotling is an exception for two reasons: firstly it is dry, which is a rare case, secondly it is really good, which is even more rare. An absolute recommendation for friends of Rosé wines!

RED

2014 VOLKACHER KIRCHBERG DOMINA CABINET	0.2l 1.0l	5,80 € 28,50 €
---	-------------	------------------

Deep red, an aromatic and noble wine. Bronze medal winner at the Franconian Wine Awards 2012. Domina is a red grape variety, a new breed by Peter Morio in 1927, cross-breeding Portugais Bleu and Pinot Noir

-VINTAGE CHANGES RESERVED-

PROSECCO (sparkling wine)	0.1l 0.75l	3,30€ 20,00 €
APEROL SPRITZ (aperol (1,4), prosecco, soda)	0.2l	5,20 €
HEXXEN SPRITZ (passion fruit, prosecco, soda)	0.2l	5,20 €
LILLET WILD BERRY	0.2l	5,80 €

DESTILLED WITH FRUITS AND GRAINS

„THE WITCHES-SCHNAPS“ <i>BURNING AND STRONG</i>	2cl	3,00 €
--	-----	--------

NOBLE BRANDS AND SPIRITS

WILLIAMS CHRIST PEAR	2cl	3,30 €
RASPBERRIES SPIRIT	2cl	3,30 €
PLUM LIQUEUR	2cl	3,30 €
HAZELNUT SPIRIT	2cl	4,20 €
BLACK CURRENT	2cl	4,20 €
APRICOT	2cl	4,20 €
SLOE SPIRIT	2cl	4,20 €

INTERNATIONAL SPIRITS

BAILEYS IRISH CREAM	2cl	3,00 €
BECHEROVKA ₁	2cl	3,00 €
RAMAZZOTTI ₁	2cl	2,50 €
MOSKOWSKAYA VODKA	2cl	3,00 €
GRAPPA „NONINO“ FRIULANA	2cl	3,00 €
JÄGERMEISTER ⁽¹⁾	2cl	2,50 €
UNDERBERG ⁽¹⁾	2cl	2,50 €

WATER, SODAS AND JUICES

SPRITZER (APPLE, ORANGE, PASSION FRUIT, BLACK CURRENT, RHUBARB)	0.3L	2,80 €
JUICES (APPLE, ORANGE, PASSION FRUIT, RHUBARB, BLACK CURRENT)	0.3L	3,50 €
TABLE WATER (SPARKLING)	0.3L	2,20 €
SELTERS MINERAL WATER -STILL-	0.3L 0.75L	2,60€ 5,40€
COCA-COLA[1,3] / COKE ZERO <small>(1,3,4,6,10)</small>	0.3L	2,80 €
SPEZI / FANTA / LEMONADE <small>(1,2,3,8)</small>	0.3L	2,80 €
ALL DRINKS ALSO AVAILABLE IN 0.5L	ADDITIONAL CHARGE	1,30 €

CAFE

SPECIALS

HOT CHOCOLATE WITH BAILEYS	4,90 €
HOT CHOCOLATE WITH BAILEYS & WHIPPED CREAM	5,50 €
GLÜHWEIN (RED / WHITE) PUNSH (ALCOHOL-FREE)	3,00 €
BRATAPFELGLÜHWEIN (GLÜHWEIN, BAKED APPLES)	3,50 €
HEXXEN- GROGG (HEXENTRUNK-SCHNAPS, HOT WATER)	4,00 €
HEXXEN- TEA (HEXENTRUNK-SCHNAPS, BLACK TEA)	5,50 €
ESPRESSO	1,60 €
ESPRESSO double	3,00 €
CAPPUCCINO	2,70 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
KAKAO	3,20 €
KAKAO WITH WHIPPED CREAM	3,80 €
CAFE CRÈME	2,30 €
BIO- TEA (GREEN, CAMOMILE-VERBENE, EARL GREY, DARJEELING, PASSIONFRUIT-APPLE)	3,10 €
FRESH MENT OR FRESH GINGER TEA	3,50 €

ALL PRICES INCL. SERVICE AND 19% V.A.T.

ADDITIVES: 1 COLORANT, 2 PRESERVATIVE, 3 CAFFEINE, 4 QUININE, 6 SWEETENER(S), 8 ANTIOXIDANT, 11 ASCORBIC ACID, 12 NITRITE CURING SALT, 13 PHOSPHATE