

ABEND & SONNTAGSKARTE

BIO-RESTAURANT SCHWARZER BOCK

Fränkisch wie die Oma, Bio wie die Zeit und ein bisschen anders als der Rest. Mo-12-17:00 Mittagskarte Mo – Sa 17:00- 20:30 Abend- und Sonntagskarte, So 12-20:30 spätestens durchgehend Menükarte.

100% Bio-Qualität | Wild aus eigener Jagd | Fisch aus freiem Leinenfang

Zertifiziert durch ABCert DE-ÖKO-006 | Bioland Goldene Haube Bio-Leuchtturm Bayern | Siegelträger „Bio aus Bayern“

APERITIFS & BASIC DRINKS

Appetitmacher

Apéro-Spritz oder Limonello-Spritz mit Winzer Secco 9,95

Auch **alkoholfrei** als **Bocks-Ingwer-Bitter**

Halbe Bier

0,5l je was am Hahn ist, vom Fass Hell, Kloster dunkel, Hausbräu.

Flaschenbier: alkoholfreies Schankbier oder alkoholfreies Weizen, Radler oder dunkles Weißbier 5,95 Fassbiere auch in 0,3l zu 4,55

Rosenwasser

Rosenblütensirup aufg'spritzt mit Wasser still oder medium 0,5l 5,95

Hausgemachte Limonaden Kracherl

zur Auswahl Himbeer, Cassis Kirsch, Limette, Hollunder-fränkisch Aronia oder Rhabarber 6,95

Hausschoppen

Pfälzer Riesling Kabinett im Dubbeglas 0,25l 6,95 – und nur im Dubbeglas!

Bocksbeutel und Flaschen als Mini-Schoppenweine

Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus feinherb, Domina 0,25l 8,95

Wein des Monats

wechselnde Bio Weine mal nicht aus Franken oder der Pfalz in rot und weiß immer solange der Vorrat reicht 0,2l 8,95 oder 0,1l 6,95

Mehr Wein: auf der Weinkarte ...

3 in 1: Hauptgericht, Vorspeise und Dessert gleichzeitig

Der Sharing Tower

„Sharing is Caring“. Die Sharing Etagere, der „alles drin Turm“, die Frangn Tabbas zum gemeinsamen Naschen quer durch die fränkische Küche. Für zwei Personen, pro Person: 17,95 €

Bockbadzter, pikanter Obadzter nach Art SchwarzerBock

Pommes in Demeter Qualität mit Ketchup „Bio aus Bayern“ und Majo

Wildrahmsuppe vom Wild aus unserer Jagd

Schäufelra Pulled Pork vom bayerischen Bioland Schwein

Hochzeitssuppe: Rinderbrühe mit Frittatenstreifen

Klöß mit Bratensoße

Wildtopf, Edelteile vom Wild aus unserer Jagd in Rotweinjus mit hausgemachten Spätzlen

Kaiserschmarrn

Obströster der Saison

Das fränkische 3-Gang-Menü

Fränkische Hochzeitssuppe vom bayerischen Biorind doppelt gezogen mit Frittaten

Kleine Portion Schäufelra vom bayerischen Bioland Schwein als pulled Pork mit fränkischen Klöß und Silvaner-Wirsing

Kaiserschmarrn mit hausgemachten Obströstern der Saison

39,95

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Suppen

Wildrahmsuppe im Glas 🐾 – Wild, cremig, aus eigener Jagd, mit Blätterteigstange 9,95 Wild aus unseren Jagden!

Rinderbrühe vom Tafelspitz mit Frittaten – Klassische fränkische Hochzeitssuppe mit Pfannkuchen Streifen 9,95 vom bayerischen Biorind doppelt gezogen

Tübbisch frängisch

Fränkisch Bruschedda – Krosses Bauernbrot mit Pulled Schäufelra, frischem Salatbukett 13,95

Bock-Batzder – Pikanter Obazder nach Bock-Art mit Zwiebel, Gurke & Brot auf dem Schieferbrett 13,95

Vegan und vegetarisch

Brotkorb & Dip 🌱 – Weiß- & Schwarzbrot mit Chutney & Cream 6,95 ohne Dip 3,95

Pommes 🌱 – Bayerische Kartoffeln im Kernöl frittiert, mit Ketchup Bio aus Bayern & veganer Majo 6,95

NEU IM BOCK: immer am letzten Sonntag im Monat der **BRUNCH:** Bock.Bio.Brunch von Frühstück bis Braten von 10:30 bis 14:30 zu 39,95

SONNTAGSBRATEN: Alle anderen Sonntage der wechselnde Sonntagsbraten solange frisch vorrätig für 19,95

ZWISCHENGERICHTE: BOWLS

Vegan und vegetarisch

Große Zupfsalat Bowl 🌿🍓 – Hausdressing aus kernlos passierten Himbeeren 15,90

Extras:

Ziegenkäse karamellisiert +8,95 | Bohnen Patty 🌿 +8,95 | Hähnchen Bioland +8,95 | Wildbratwurst aus eigener Jagd +8,95

Kloss Bowl 🌿 – Fränkischer Kloß mit veganer Bratensoße, Gemüse & Crunch 16,95

Vom Rind, Schwein und aus unserer Jagd

Jäger Bowl 🐗 – Hausgemachter Wildrahm mit Waldpilzen oder Gemüse, Semmelknödel 19,95

Tiger Bowl – Tafelspitz vom Rind mit Kren, Blattsalaten, rote Zwiebel, Rohkost, Kernöl & Crunchy Zwiebel 19,95

Bowl Stroganoff – G'schnetzeltes vom bayerischen Bio-Schwein in Rahmsoße Stroganoff mit Himalaya-Reis 24,95

Fränkisch-Kanadische Bowl „Poutine“ – Pulled Schäuferla, Speck,, Jus, Käse, Zwiebel, Pommes 19,95

HAUPTGERICHTE FISCH

Karpfenfilet gebacken - Portion vom fränkischen Karpfenfilet gebacken an Kartoffelsalat und Dip 26,95

Lady Craven's Fish 'n' Chips – Köhler aus Freifang Leinenfischerei im Teig, Pommes, Sauce Tartar 19,95

Fisch Bowl – Kabeljau aus Freifang Leinenfischerei in pikanter Senfsoße, Kurkuma wie Paprika-Gewürz & Reis 25,95

HAUPTGERICHTE vom Schwein, vegan, Rind und aus unserer Jagd

Aus unseren Jagden

Rehrücken 🦌 – Mit gebratenen Scheiben vom Semmelknödel, Rotwein-Preiselbeer-Jus & Gemüse 42,95

Wildtopf – Edelteile 🦌 – In Rotweinjus mit hausgemachten Spätzle und Wildpreiselbeeren 26,95

Wildbratwurst gebraten 🦌 – Aus eigener Jagd, auf Silvaner Wirsing & Kartoffeln und Karotten Payennes 22,95

„Schlotengerli“ geräucherte Wildwurst 🦌 – Paar Bratwürste geräuchert mit Kartoffelsalat & Kren 19,95

Kleines Jägerrecht 🦌 – Reh-Innereien in Rotweinjus, Semmelkloß 19,95

Was Schweinerns

Schäufelra – Bioland-Qualität mit Rahmwirsing, Soße, dazu halb & halb Klößla 29,95

Schnitzel Wiener Art – Zartes Schnitzel vom bayerischen Bioland-Schwein, paniert & goldbraun, mit Kartoffelsalat 24,95

Brauerschnitzel – Schnitzel in Biertreber-Panierung von unserem Hausbier, Pommes & Marktgemüse 27,95

Vegan & Vegetarisch's

Fränkisches Gemüse-„Schäufelra“ 🌱 NEU! – Knuspriger Seitan-Braten mit Marktgemüse, veganer Bratensauce & halb & halb Klößla 26,95

Honig überbackener Ziegenkäse 🌱 – Mit spicy Cashewnüssen und hausgemachtem Chutney und Brot 19,95

Inspiziert vom Ansbacher Tiger Rind

Sauerbraten vom Rind – In Rotwein & Sauerkirsche eingelegt, mit Kloß & Blaukraut 24,95

Tafelspitz vom Rind – Aus der Rinderbrust mit Kren-Soße, Bouillonkartoffeln & Preiselbeeren 24,95

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Kaiserschmarrn – Mit Mandeln, Rosinen & Obströster 9,95 €

Bockscher Balken – Schoko-Baumkuchen auf hausgemachtem Eis 9,95 €

Affogato – Espresso auf hausgemachtem Eis 6,95 €

Eis & Sorbet – 3 Kugeln nach Saison mit Schlagrahm ohne Schlag,
Sorbet vegan ohne Schlag möglich 8,95 €

KINDER-KARTE (unter 14 Jahren)

Kinderschnitzel Wiener Art – Vom bayerischen Bio-Schwein,
Zitronenschnitz, Pommes & Ketchup 10,95 €

Spätzle & Soss 🌿 – Kleine Portion Spätzle mit Bratensoße (auch vegan),
Freiland-Eier vom Bioland Hof Ströhlein 9,95

Kloß & Soss 🌱 – Fränkischer Kloß, immer vegan, mit Bratensoße nach
Wahl 9,95

Kinder-Eis 🌱 – Kugel-, Stiel- oder Waffeltüten-Eis, verschiedene Sorten,
teilweise vegan 3,95

EXTRA WÜNSCHE

Änderungen zur Speisekarte 5,95 • Zusatzbeilage 5,95 • Extrasoße
hausgezogen 5,95 • Zusatz Gedeck | Zusatz Glas 3,95 • Senf | Ketchup |
Vegane Majo | Kren 1,25 • Zusatzgedeck für Kinder kostenfrei

WICHTIGE HINWEISE: • 🌱 Vegetarisch | 🌿 Auch vegan erhältlich | 🐾
Wild aus eigener Jagd • Nur Kartenzahlung gewünscht (EC, Visa, Master,
Amex) wir akzeptieren Barzahlung nur freiwillig, kein Anspruch auf bar •
Rechnung wird tischweise abgerechnet • Mehrweg-Service per VYTAL
verfügbar • Online-Karte ist verbindlich, auch für Allergene & Inhaltsstoffe

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung. Änderungen vorbehalten.
Bitte informieren Sie uns über Allergien und Unverträglichkeiten.



Wir sind 100% Bio zertifiziert, nach Bioland, EU-Bio und sind Siegelträger Bio aus Bayern mit Produkten aus der Region in der Verarbeitung, von der Aussaat bis zur Ernte, von Geburt über Aufzucht komplett aus Bayern – kurze Wege, keine Pestizide, so wie es natürlich ist! Anbei eine Auswahl unserer Bio Bayern Lieferanten:

Antersdorfer Mühle: Mehl, Cerealien, Hülsenfrüchte

Biohof Ströhlein Ansbach: Eier

Münchner Kindl: Ketchup, Senf und Dips

Pichler Bio Metzgerei:– Schäuferla, Schinken, Würste

Burgis: Kloß Produkte ohne Schwefel!!

Riedenburger Brauhaus: Fassbier und alkoholfreie Biere

Neumarkter Lammsbräu: Flaschenbiere und Softdrinks

Ammersee Getränke: Schorlen

Andechser: Schmand, Milch, Butter

Nau BioBäcker: Burger Buns, Brot, Semmeln, Backwaren

Rothe: Weine und Liköre wie Eierlikör

Großmanns: Gewürzgurken und Pickles

Fam. Grimmer: Karpfen aus Franken

Beerenbauern: Marmeladen

Regenstau Genossenschaft: Honig

GETRÄNKE IM BOCK

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, bio-zertifiziert

Bio 0,75 l Medium oder Still Flasche 7,95

Bio 0,33 l Medium oder Still Flasche 4,95

Hausgemachte Limonaden / Kracherl

Himbeer | Cassis-Kirsch | Limone | Holler-Aronia | Rhabarber 6,95

Auf'gspritzt | Schorle fertig

Bio-Bayern-Qualität 0,5 l | Apfelschorle | Apfel-Johannisbeer-Schorle 5,95

Bio-Limonaden

0,33 l Lemon | Grapefruit | Cola | Orange-Cola | Now-Limonaden der
Neumarkter Lammsbräu 4,95

Bier im Bock

Fassbiere vom Riedenburger Brauhaus

Kloster-Dunkel 0,5 l 5,95 oder 0,33 l 4,55 | untergäriges Export

Bayerisch Helles 0,5 l 5,95 oder 0,33 l 4,55 | Klassiker

Flaschenbiere

Alkoholfrei: Hefeweißbier Dunkel oder alkoholfrei Schankbier 0,5 l 5,95 |

Lammsbräu Neumarkt

Alkoholhaltige Flaschenbiere:

Weißbier 0,5 l 5,95 | Riedenburger Brauhaus

Radler 0,5 l 5,95 | Riedenburger Brauhaus

Wein im Bock

Hausschoppen Bio-Riesling

Riesling im Dubbeglas 0,25 l | Pfalz trocken 6,95 (auch in 0,1 l zu 5,95)

Wer das Pfälzer Kultglas aus der Wirtin-Heimat verschmählt: Weinglas statt Dubbeglas Aufpreis 3,95

Weinschorle trocken Dubbeglas 0,5 l | Hausschoppen | Bio-Wasser 6,95

Wein des Monats Glas 0,2l 8,95 | Flasche 0,75l 26,95 (auch in 0,1l zu 5,95)

Schoppenflaschen-Weine

Müller | Silvaner | Rotling | Domina | feinherb Bacchus | 0,25 l 8,95

Dazu je nach Verfügbarkeit im Keller:

Alkoholfreie Weine

Flaschenweine auf der Weinkarte mit Weingut am Stein Würzburg | Graf Schönborn | Weingut Hirth | Weingut Markus Meier

Digestif im Bock

Edelbrand 2 cl z. B. 7,95 | Willibald Schmidt Mittelehrenbach

Liköre Streitberg

Walcher Südtirol

Mondino Aperol

Eierlikör Rothe

Daneben führen wir auch noch einige konventionelle Produkte auf unserem Digestif-Wagen

Heißes im Bock

Regional beim Kaffee

Wir arbeiten mit der Rösterei „Röstitrommel“ aus Nürnberg zusammen. Gemeinsam haben wir eine Bio-Mischung gefunden, geröstet in Nürnberg, die zeigt, dass auch ferne Produkte regional sein können.

Regional beim Tee

Mit der kleinen Teemanufaktur Bioteaque aus Oberbayern verbindet uns schon eine lange Partnerschaft – wie beim Kaffee: Wertschöpfung regional, denn wir entscheiden, wie unsere Zukunft aussieht!

Bio & Fair Trade

Wir servieren Heißgetränke mit Bio- und auch mit Fair-Trade-Siegel.

Espresso, einfach 3,85

Espresso Doppio, doppelt 5,95

Espresso Macchiato 4,95

Tasse Kaffee 3,95

Tasse Kaffee entkoffeiniert 4,95

Cappuccino 5,25

Latte Macchiato 5,95

Trink-Schokolade 5,95

Tee, Glas 5,95