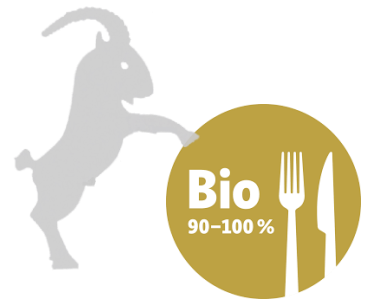


APERITIFS & BASIC DRINKS



Appetitmacher

Apéro-Spritz mit Winzer Secco 9,95

Limoncello-Spritz mit Winzer Secco 9,95

Halbe Bier – der Aperitif des Mittelfranken

0,5l je was am Hahn ist, vom Fass Hell, Kloster dunkel, Hausbräu. Flaschenbier: alkoholfreies Schankbier oder alkoholfreies Weizenbier, Radler oder dunkles Weißbier 5,95 Fassbiere auch in 0,3l zu 4,55

Rosenwasser & Hollerwasser

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

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

Hausgemachte Limonaden Kracherl

zur Auswahl Himbeer, Cassis Kirsch, Limette oder Rhabarber 6,95

Hausschoppen

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

Schoppenweine

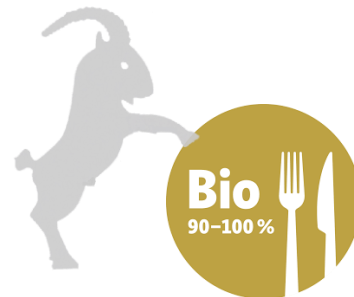
Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus feinherb, Domina 0,25l 8,95 Mini-Bocksbeutel und Mini-Flaschen

Wein des Monats

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

Mehr Wein: auf der Weinkarte ...

SAISONAL



Der Osterhas‘ bringt Dir was!

Ned nur am Karfreitag:

Karpfenfilet gebacken - fast ganz grätenfrei | Bierteig gebacken | Salat | Dip 26,95

Das fränkischen Karpfenfilet mit unter 5% Fett im Karpfenfleisch, natürlich vom Bio-Teichwirt aus dem Steigerwald, denn wir meinen, daß Hormone zur Laichzeitpunktbestimmung oder Medikamente im Teich nichts verloren haben – so geht Karpfen mit Verantwortung.

Frankenhöhe Lamm aus der Bio Schäferei Schurz

Landschaftspflege mit Biss.

Unsere Schäfer halten die Magerrasen der Frankenhöhe offen. So bleiben Wacholderheiden licht, seltene Kräuter und sogar europäische Orchideen können gedeihen. Ohne Beweidung würde alles verbuschen. Mit jedem Lammgericht unterstützen wir diese Kulturlandschaft.

Lamm Curry Saftige Stücke vom Frankenhöhe-Lamm.

Mit Frühlingsgewürzen langsam geschmort.

Pikant in der Würze, mild im Finale durch hausgemachten Joghurt.

Lamm | Curry | Basmatireis | Joghurt 27,95

Lamm Rücken Die Krone des Lammes.

Rosa gebratener Rücken vom Frankenhöhe-Lamm | gebratene Semmelknödel |

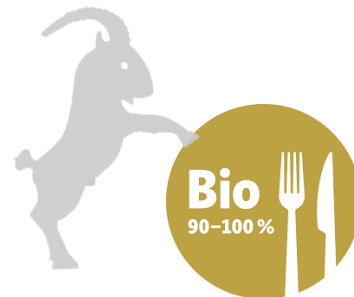
Rotwein-Preiselbeerjus | Marktgemüse. 42,95

Wochenbraten

Wechselnd wöchentlich was frisch Gebratenes aus dem Rohr, aktuell auf der Tafel stehend, solange bis es gar ist 19,95

Das Franken-Menü

Zum Teilen der „Sharing-Tower“



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 Bock'sche Bio Küche.

Für zwei Personen, pro Person 17,95

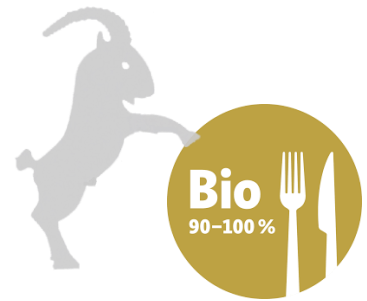
- Ei'glegter Käs, pikanter Käs nach Art SchwarzerBock
- Pommes in Demeter Qualität mit Ketchup in Bio aus Bayern und Majo
- Wildrahmsuppe vom Wild aus unserer Jagd
- Schäufelra Pulled Pork vom bayerischen Bioland Schwein
- Hochzeitssuppe: Rinderbrühe mit Frittatenstreifen
- Klöß mit Bratensoße
- Wildtopf, Edelteile vom Wild aus unserer Jagd in Rotweinjus mit hausgemachten Spätzlen
- Obströster der Saison
- Kaiserschmarrn

Das fränkische 3-Gang-Menü

Fränkische Hochzeitssuppe vom bayerischen Bio Rind doppelt gezogen mit Frittaten von Eiern vom Ansbacher Bio-Hof

Kleine Portion Schäufelra vom bayerischen Bioland Schwein als pulled Pork mit fränkischen Klöß und Sauerkraut.

Kaiserschmarrn mit hausgemachten Obströstern der Saison 39,95



Suppen & Vorspeisen

Rote-Beete-Carpaccio

Rote Beete | Ziegenkäsebrösel | Walnüsse | Zitronenöl
Erdig. Frisch. Fein. 19,95 Als Vorspeise. Perfekt zum Teilen vornweg.

Fränkische Hochzeitssuppe

Hausgezogene Rindsbrühe mit Frittaten. Klar. Kraftvoll. Klassisch. 9,95

Wildrahmsuppe vom Wild aus eigenem Revier

Cremig. Nose-to-tail auf'm Teller. Mit knuspriger Blätterteigstange. 9,95

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

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

Vom Bio-Schwein

Schäufele oder Schäuferla – beides richtig und Kult!

Magere Schulter | Sauerkraut | Dunkelbiersoße | Klöße halb & halb. 29,95
Klassiker ohne Schnörkel, aber in Bio mit mehr Auslauf und ohne Antibiotika!

Wirtshaus-Schnitzel „Wiener Art“

Zartes Bioland-Schwein. Goldbraun paniert. In der Pfanne souffliert.
Mit Pommes. Knuspert so schön, dass man es im Nachbarort hört. 24,95

Brauerschnitzel

In Biertreberpanierung von unserem Hausbier.
Pommes | Marktgemüse. Malzig. Herzhaft. Besonders. 27,95

Ei'fach zugreifen und teilen - das knusprige Fingerfood

Unsere Flammkuchen mit 888 cm² Glück

Oval. Knusprig. Bio. Mit Liebe belegt. Regional gedacht.

Der Classic Flammkuchen

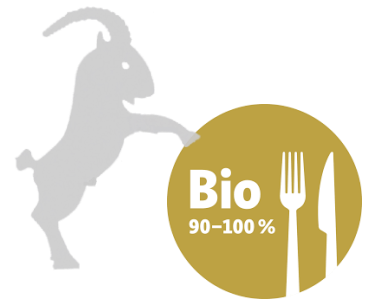
Schmand | Speck | Zwiebel. 15,95

Saisonaler Flammkuchen

immer tagesaktuell – lies die Tafel oder frag den Service 16,95

Ansbacher Art Flammkuchen

Wildbratwurstg'häck aus unserer Jagd | Sauerkraut | Schmand. Kultstück 19,95.



Junge Küche. Easy. Ehrlich.

Der „Fr-Öner“

Halb Franken - Halb Döner.

Schäufelrle „pulled Pork“ im Bun | Salat | Krautsalat | spicy Bocksoße. Saftig.

Deftig. 16,95

Auch vegan mit einem Schwarze Bohnen Patty möglich!

- TIPP: Pommes als Extra.

Kloß-Bowl

Fränkischer Kloß | vegane Bratensoße aus Röstgemüse | Zwiebel-Crunch

Herzhaft. Pflanzlich. Glücklich. 16,95

Fränkisch-kanadische Bowl „Poutine“

Pulled Schäumele | Speck | Jus | Käse | Zwiebeln | Pommes

Unsere Poutine auf Bock-Art. 19,95

Schäufelrle Bowl - der Franken Klassiker in kleiner Version

Bowl vom Schäufelrle vom regionalen Bioland Metzger: Pulled Pork mit a weng am Krüstla, fränkische Klößla in Biersoß und a weng am Sauerkraut 22,95

Lady Cravens Fish & Chips

Köhler aus Freifang Leinenfischerei | knuspriger Backteig

Pommes | Sauce Tartare. 19,95

Salat & Frisches

Backhähnchensalat

Ausgelöstes Bio-Backhuhn | Blattsalate | Krautsalat | Kernöl. 22,95

Oder statt Hendl wahlweise:

- Geräucherte Wildbratwurst
- Black-Bean-Patty (vegan)
- Ziegenkäse karamellisiert

Fränkisches Frühlings Dhal (vegan)

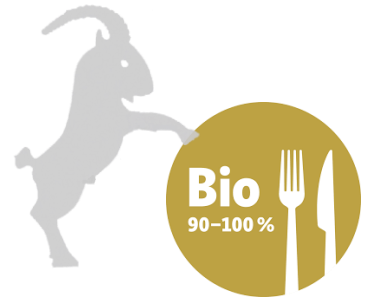
Rote Beete | Gelbe Linsen | Kurkuma | Fenchel | Ingwer | Koriander.

In Franken sagt man fei Wanzenkraut zum Koriander.

Keine Sorge. Nur geschmacklich explosiv. 19,95

Unser Wild

Mit Respekt erlegt. In Ruhe gereift. Mit Handwerk gekocht.



Rehrücken

Gebratene Semmelknödel | Rotwein-Preiselbeerjus | Marktgemüse 42,95

Wildtopf vom Reh

Nacken | Keule | Schulter

Kräftiger Rotweinjus | hausgemachte Spätzle | Wildpreiselbeeren

Spätzle tragen die Soße besser. Bleiben saftig. Genau richtig. 26,95

Wildbratwurst

Bratwurst „Ansbacher Art“ gebraten | Wild aus unseren Wäldern | Silvaner-Kraut |

Haus Brot 22,95 und nein a gute Wurscht braucht kann Senf ned!

Kleines Jägergericht

Reh Innereien | Rotweinjus | Semmelknödel. 22,95

G'schmackig zum Schluss – ned nur Süßes!

Kaiserschmarrn

Mandeln | Rosinen | Apfelfröster | Vanillesoße

Fluffig. Warm. Zum Teilen gedacht. Oder auch nicht. 12,95

Marillenknödel vom Topfenquark

Marillen Topfenknödel | Zwetschgenröster | Vanilleschaum

Weich. Süß. Ein Stück Kindheit. 13,95

Affogato al Espresso

Espresso | hausgemachtes Eis. 6,95

Drei Kugeln Eis oder Sorbet – probiere die kreativen Kompositionen!

Nach Saison | mit oder ohne Schlagrahm. 9,95

Handkäs mit Musik

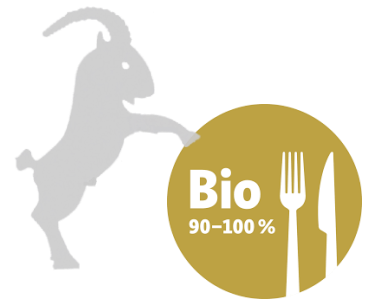
Handkäs von Bio-Weidemilch | Zwiebel | Sonnenblumenöl | Apfelessig | Kümmel |

Haus-Brot. Nasen- und Gaumenfeuerwerk. 12,95

Willkommen im Schwarzen Bock: 100% Bio oder Wild. Regional.

Mit Haltung gekocht.

Alle Speisen und Getränke 100% Bio oder vom Wild aus unseren Jagden Kontrollstelle DE-ÖKO-006
Preise in Euro inklusive Bediengeld und Mehrwertsteuer 7% auf Speisen und 19% auf Getränke. Keine Barzahlung,
Abrechnung nur tischweise – Ausnahmen nur bei schriftlicher Vereinbarung.



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

EXTRAWÜNSCHE

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

BIO & WILD

Unsere Küche und Keller ist 100% Bio zertifiziert. Wir sind zertifiziert nach DE ÖKO 006.

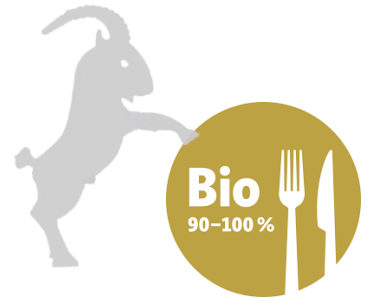
Wir verarbeiten ausschliesslich Bio Produkte, lediglich auf dem Digestif Wagen finden Sie noch wenige „Altlasten“.

Fisch & Wild:

Freifang Fisch und freilebendes Wild kann nicht nach unserem Lebensmittelgesetz Bio zertifiziert werden. Unser Wild kommt aus heimischer Jagd, wir bewirtschaften etwas mehr tausend Hektar und sind mit unserer Stöberhund Meute regelmäßig auf Jagden der Region im Einsatz.

Wir verarbeiten bei Seefisch ausschließlich Freifang-Fisch, dieser kommt strickt aus Leinenfischerei um Überfischung auszuschließen.

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 Rhabarber 6,95

Auf'gspritzt | Schorle fertig

Bio-Bayern-Qualität 0,5 l | Apfelschorle | Apfel-Johannisbeere-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

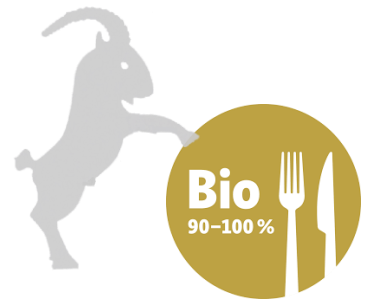
Alkoholfrei: Hefeweißbier Dunkel oder alkoholfrei Schankbier 0,5 l 5,95 |
Lammsbräu Neumarkt

Alkoholhaltige Flaschenbiere:

Weißbier 0,5 l 5,95 | Riedenburger Brauhaus

Radler 0,5 l 5,95 | Riedenburger Brauhaus

Alle Speisen und Getränke 100% Bio oder vom Wild aus unseren Jagden Kontrollstelle DE-ÖKO-006
Preise in Euro inklusive Bediengeld und Mehrwertsteuer 7% auf Speisen und 19% auf Getränke. Keine Barzahlung,
Abrechnung nur tischweise – Ausnahmen nur bei schriftlicher Vereinbarung.



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)

Schoppen-Weine

Müller | Silvaner | Rotling | Domina | feinherb Bacchus | 0,25 l 8,95 Minibocksbeutel oder Mini Bordeaux Flasche

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

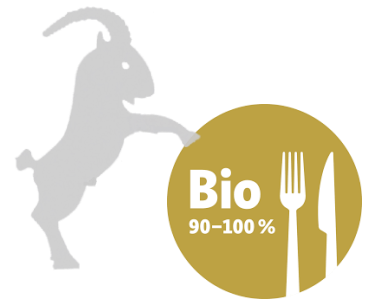
Wir arbeiten mit der Rösterei „Röstitrommel“ aus Nürnberg zusammen. Gemeinsam haben wir eine Bio-Mischung gefunden, geröstet in Nürnberg, die zeigt, dass auch ferne Produkte regional sein können.

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