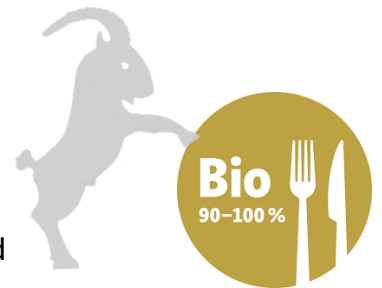


ÜBER 500 JAHRE GASTLICHKEIT

Unsere Küche arbeitet zu 100 % mit Bio-Produkten oder Wild aus eigener Jagd. Unser Wild stammt aus eigener Jagd rund um Ansbach. Neben Klassikern haben wir auch neue moderne Lieblingsgerichte wie unseren Fr-Öner oder unsere fränkischen Ramen. Regional und nachhaltig, manchmal mit einem Augenzwinkern. Und das schon sehr lange: Im Haus ist die historische Stadtmauer von 1374 integriert und Dr. Karl Arnold schrieb in seinen „Jugenderinnerungen 1859-1871“ vom Schwarzer Bock: „... berühmt seit Generationen für seine Bratwürste ...“.



EVENTS IM BOCK 2026/27

26.9. Grüne Nacht, von grünem Apfel bis Spinat: Grüne Überraschung!

24.10.: Jazz im Bock DUO DIEFENBACH DANNHAUSER – Küche bis 21:00 Uhr und Ausschank bis 22:30 Uhr!

22.11.: aphrodisierendes S3X-Gang Menü: Some like it hot, ausgebucht

4.-6.1.: Drückjagden um Ansbach mit der Meute vom SchwarzenBock

26.-30.5.: Altstadtfest

2.-4.7.: Rokoko Festspiele

30.7.-8.8.: Bachwoche



Folge auf Insta & tiktok

BIO ZERTIFIZIERUNG: FRÄNKISCH REGIONALE WIRTSCHAUSKULTUR TRIFFT MODERNE BIO-KÜCHE

Unsere Küche und Keller ist 100% Bio zertifiziert nach DE-ÖKO-006. Wir verarbeiten ausschließlich Bio Produkte, lediglich auf dem Digestif Wagen finden Sie noch wenige „Altlasten“. Übrigens Bio & regionale Frische heißt auch: wenn aus, dann aus – also online Vorbestellung!

Freifang Fisch und freilebendes Wild kann nach unserem Lebensmittelgesetz Bio nicht zertifiziert werden. Unser Wild kommt aus heimischer Jagd, wir bewirtschaften etwas mehr als tausend Hektar und sind mit unserer Stöberhund-Meute regelmäßig auf Jagden der Region im Einsatz. Wir verarbeiten bei Seefisch ausschließlich Freifang-Fisch, aus Leinenfischerei um Überfischung auszuschließen.

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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.





APERITIFS & BASIC DRINKS

Appetitmacher

Apéro-Spritz der „Haus-Rote“ mit Secco 10

Limoncello-Spritz mit Secco 10

Halbe Bier – der Aperitif des Mittelfranken

6

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

Flaschenbier: alkoholfreies Schankbier oder alkoholfreies Weizenbier,

Radler oder dunkles Weißbier 6; Fassbiere auch in 0,3l zu 5

Rosenwasser & Hollerwasser

6

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

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

Hausgemachte Limonaden Kracherl

7

zur Auswahl:

Himbeer

Cassis Kirsch

Limette

Rhabarber

Hausschoppen

8

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

Schoppenweine

9

als Mini-Bocksbeutel und Mini-Flaschen 0,25l

Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus feinherb, Domina je nach

Verfügbarkeit

Wein des Monats

9

wechselnde Bio Weine mal nicht aus Franken oder der Pfalz in rot oder weiß immer solange der Vorrat reicht, 0,2l oder 0,1l zu 7

Mehr Wein: auf der Weinkarte ...



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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.

MENÜs



BIOERLEBNISTAGE Menü im BOCK - mit bayerischen Bio-Zutaten, regionaler Herkunft und Wild aus eigener Jagd.

Drei-Gang-Bio Erlebnistag Menü

47

Fränkische Bio-Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen, bayerischem Kürbiskernöl und im Menü mit frischem Hausbrot.

Geschmortes vom Reh aus eigener Jagd

in kräftiger Wildjus, dazu Semmelknödel-Röster und saisonales Wurzelgemüse.

Hausgemachtes Kompott im Palatschinken mit Schlagrahm

Saisonales Obst mit Schlagrahm

Zum Bioerlebnistage Menü, gibt's das „da wo kommt's her kommt“ Quiz um ein Kaffee.

FRÄNKISCHES MENÜ

Wenn drei Gänge ned nur Schäufelra, Kloß und Soß' sind

43

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

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

Kaiserschmarrn mit hausgemachten Obströstern der Saison

Weinbegleitung zu den Menüs je 0,1l

Dreimal Begleitung, pro Person zum Menü

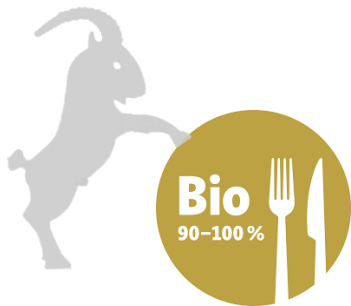
16

Secco zum Start und zwei Weine, je 0,1l passend zum Menü



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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.





Die Sharing Tower – wenn man die Lust am Teilen und Naschen erleben will! Als große Option oder als Dessert!

ZUM TEILEN DIE „SHARING-TOWER“

Der Sharing Tower für Zwei – beliebt bei uns!

Sharing Tower für je zwei Personen, Preis p.Person 25

3 in 1 - Hauptgericht, Vorspeise und Dessert gleichzeitig. Die Sharing Etagere, der „alles drin Turm“ die „Frangn Tabbas“ zum gemeinsamen Naschen quer durch die Bock'sche Bio Küche.

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

Der Dessert-Tower für Zwei

Sei mei Süßerla... zum Teilen für die ganz Süßen unter uns

Immer für je zwei Personen, Preis p.Person 15

Hausgemachtes Eis, täglich wechselnd aus unserer Dessertküche

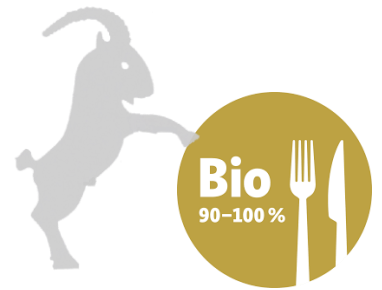
Kaiserschmarrn mit hausgemachten Obströstern der Saison und Vanillesoße

Hausgemachtes Kompott im Palatschinken mit Schlagrahm



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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.

SUPPEN & VORSPEISEN



Fränkische Hochzeitssuppe 10

Hausgezogene Rindsbrühe mit Frittaten. Klar. Kraftvoll. Klassisch.

Wildrahmsuppe vom Wild aus eigenem Revier 10

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

Fränkische Bio-Kürbiscremesuppe 🌱 vegan 10

mit gerösteten Kürbiskernen, bayerischem Kürbiskernöl

Brotkorb & Dip – Weiß- & Schwarzbrot mit Chutney & Cream 7

auch ohne Dip, nur Brot 4

Pommes – Bio Kartoffeln im Kernöl frittiert, 7

mit Bio Ketchup aus Bayern & veganer Majo 🌱 Der Klassiker zum Picken vornweg in Kernöl rausgebacken.

Kleiner Salat, fränkisch [glanna z'halo:d] 7

je nach Saison Blattsalat, hausgemachte Rohkostsalate. Serviert mit unserem Hausdressing von passierten Himbeeren.





FRÄNKISCHE WIRTSHAUS KLASSIKER

Schäufelerla, das mittelfränkische Kultgericht!

Schäufelerla!

30

Ist seit Jahrhunderten der Sonntagsbraten der Mittelfranken.

Bei uns vom bayerischen Bio-Schwein – langsam geschmort, mit dunkler Biersoße, Kraut und Klöß'. Magere Schulter | Sauerkraut | Dunkelbiersoße | Klöße halb & halb. Klassiker ohne Schnörkel, in Bio mehr Auslauf ohne Antibiotika!

Wirtshaus-Schnitzel „Wiener Art“

25

Zartes bayerisches Bio-Schwein. Goldbraun paniert. In der Pfanne souffliert. Mit Pommes. Knuspert so schön, dass man es im Nachbarort hört. *Dazu passt unser Kleiner Salat 7*

Brauerschnitzel

28

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

Ochsenbäckle g'schmort.

29

Ochsenbäckle sind bisserl kerniger im Biss als Kalbsbäckle, haben mehr Substanz und G'schmack, sind gut durchwachsen finden wir. Serviert mit Semmelknödel, Marktgemüse unserer Rotwein Soße und bisserl von unserem Apfelkompott.

Ente

24

Eine Entenkeule klassisch im Entenjus mit Orange abgeschmeckt, dazu unser hausgemachtes herbstliches Blaukraut und fränkische Klöß. Wir machen Entenkeulen, damit es ned immer die Diskussion um Brust- oder Keulenviertel gibt.

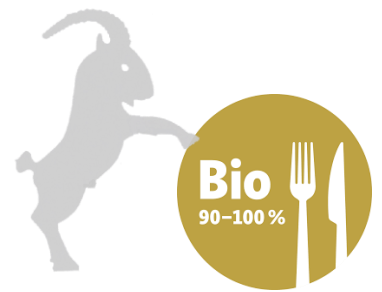
Karpfenfilet

27

Filet gebacken vom fränkischen Bio Karpfenfilet, gehältert auf unter 5% Fett im Fischfleisch, an buntem Salat mit Dip



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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.



Unser Wild

Unser Wild stammt nicht aus Gattern oder Importen sondern aus unserem „grünen Revier“ mit naturverjüngenden Laubwäldern. Wir jagen im ehemals markgräflichen Bannwald und bringen manchmal auch etwas Beute mit, wenn wir mit unserer Stöberhundmeute bei Freunden jagen. Wir Jäger kennen unsere Reviere im Jahreslauf – und genau deshalb verarbeiten wir das Tier mit größtem Respekt vom Rücken bis zu den Innereien.

Rehrücken für 2 Personen am Stück gebraten

79

Ganzer Rehrückenstrang für Zwei – tranchiert, mit gebratenen Semmelknödeln, Kürbis, Marktgemüse und Rotwein-Jus
Mindestens 24h Vorbestellung!

★ Rehrücken

42

Medaillons gebraten, das Edelstück des Rehwildes

Gebratene Semmelknödel | Rotwein-Preiselbeerjus | Kürbis

Jägerpfandl – Nose to Tail vom Reh

22

Klassisches Jägerrecht aus Leber, Herz und Niere | Semmelknödel | Rotweinjus

Wildtopf vom Reh

27

Nacken | Keule | Schulter | Kräftiger Rotweinjus | hausgemachte Spätzle. Denn Spätzle tragen die Soße besser. Bleiben saftig. Genau richtig.

Ansbacher Bratwurst bei uns als Wildbratwurst

22

Bratwurst „Ansbacher Art“ gebraten | Wild aus unseren Wäldern | Silvaner-Kraut | Haus Brot. Und a gute Wurscht braucht kann Senf ned. Aufpreis Senf zur Wurscht satte 5 - Schmerzensgeld für den Jäger, gilt fei a für Soß' zur Wurscht, so was tut man in Franken ned.

Wildbrotzeit

18

Päärle Wildwurst geräuchert | Kümmerli | Brot | Butter.
Und dazu a Halbe dunkles Bier 6!

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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.





Junge Küche. Easy. Ehrlich. Fusion!

Gleiche Zutaten wie in der Klassiker Küche, aber witzig & international serviert, für Alle die das normale Schäuferla bisserl öd finden oder ned so riesen Portionen wie a halbe Schweinschulter wollen.

Unsere Lieblinge dabei Fränkisch-Ramen und Franko Kanadische Poutine!

Fränkisch Ramen

20

Franken trifft Asia, inspiriert vom fränkischen Asien Forscher Siebold gibt's: Ramen Nudeln | Ei vom Ansbacher Biohof | Gemüse | wilde Demi-Glace

Fränkisch-kanadische Bowl nach "Poutine Art"

20

Trotz der „Ochsenfurter Revolte“ fand das Rezept von Yorktown nach Ansbach: Pulled Schäuferle | Speck | Jus | Käse | Zwiebeln | Pommes. Unsere Poutine auf Bock-Art.

Kloß-Bowl vegan

19

früher hat mer Schüssel g'sagt, aber Bowl klingt scho hipper:
Fränkischer Kloß | haus'gmachte vegane Bratensoße aus Röstgemüse | Zwiebel-Crunch | Herzhaft. Pflanzlich. Glücklich.

Der „Fr-Öner“

17

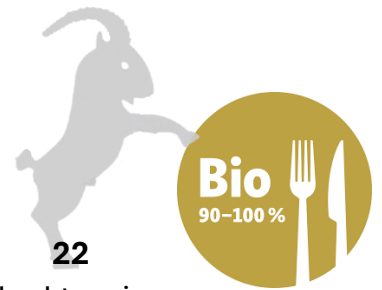
Halb Franken - Halb Döner: "So hätte der Rüglander Beutetürke Carl Osman wohl seinen Döner gebaut – fränkisch eben."
Schäuferla „pulled Pork“ im Bun | Salat | Krautsalat | spicy Bocksoße. Saftig. Deftig.

Auch vegan 🌱 mit einem Schwarze Bohnen Patty möglich!

- TIPP - Make your Fröner big: Pommes dazu bestellen 7



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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.



Lady Cravens Fish & Chips

22

Nach der englischen Mätresse des Markgrafen, für die er abdankte, sie heiratete und nach England ging; wenn das nicht ein Gericht mit Happy End ist: Köhler aus Freifang Leinenfischerei | knuspriger Backteig | Pommes | Sauce Tartare.

Die Hommage an die Chefin: Chicken & Chips

22

Back Händl Stücke und Pommes! „Dieses kulinarische Meisterwerk entstand auf ausdrücklichen Befehl der First Lady des Hauses. Schei.. (Pfeiff) auf die Farbtheorie – Gold auf Gold ist das neue Gourmet. Außen maximaler Crunch, innen pure Liebe! Mit Pommes und Majo immer!“

Backhähnchensalat

23

Österreichs Tradition von Exulanten nach Franken gebracht – spür den Walzer in Dir!
Ausgelöstes Bio-Backhuhn | Blattsalate | Krautsalat | Kernöl.

Das Königs Dhal, unser veganer Star!

20

Nach dem Ansbach'schen Indien Forscher Johann Gerhard König 🌱:
Rote Bete | Gelbe Linsen | Kurkuma | Fenchel | Ingwer | Koriander. In Franken sagt man fei Wanzenkraut zum Koriander.
Keine Sorge. Nur geschmacklich explosiv.

Ei'fach zugreifen und teilen: Flammkuchen

das knusprige Fingerfood, unsere Flammkuchen mit 888 cm² Glück

Der Classic Flammkuchen Schmand | Speck | Zwiebel.

18

Ansbacher Art Flammkuchen Wildbratwurstg'häck aus unserer Jagd | Sauerkraut | Schmand. Kultstück

19





G'schmackig zum Schluss – ned nur Süßes!

Österreichs Einfluss auf Mittelfranken:

Besonders bei den Desserts spürt man die Küche der geschätzt rund 150.000 aus dem Habsburgerreich stammenden Exulanten, die der Markgraf nach Franken holte, unser Lieblingsdessert daher der Kaiserschmarrn!

Kaiserschmarrn

13

Mandeln | Rosinen | Apfelröster | Vanillesoße

Fluffig. Warm. Zum Teilen gedacht. Oder auch nicht.

Hausgemachtes Kompott im Palatschinken mit Schlagrahm 13

Saisonales Obst aus der Region eingehüllt und mit Schlagrahm.

Affogato al Espresso

7

Espresso | hausgemachtes Eis, natürlich mit regionalem Bio Kaffee der Rösttrommel Nürnberg und unserem Eis.

Drei Kugeln Eis oder Sorbet 🍓

10

probiere die kreativen Kompositionen!

Nach Saison | mit oder ohne Schlagrahm. Das Sorbet ist immer vegan

Sauermilchkäs mit Musik

13

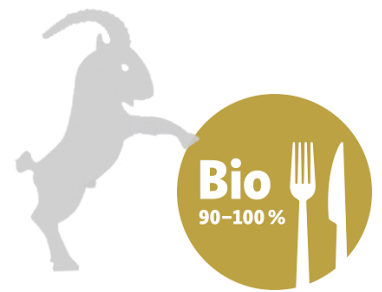
Fränkische Käsetradition: Sauermilchkäs' von Bio-Weidemilch | Zwiebel | Sonnenblumenöl | Apfelessig | Kümmel | Haus-Brot. Nasen- und Gaumenfeuerwerk.

Der perfekte Absacker dazu? Unser Digestif-Wagen wartet auf Sie!

Und für alle die sich nicht entscheiden können,
haben wir den Dessert-Tower für zwei, weil „Sharing is Caring“!



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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.



KINDER-KARTE (unter 14 Jahren)

Kinderschnitzel Wiener Art

13

Vom bayerischen Bio-Schwein, Zitronenschnitz, Pommes & Ketchup

Spätzle & Soss 🌿

10

Kleine Portion Spätzle mit Bratensoße (auch vegan), Freiland-Eier vom Biohof Ströhlein 10

Käs'Spätzle 🌿

10

Kleine Portion Käsespätzle aus Freiland-Eiern vom Ansbacher Biohof Ströhlein mit Allgäuer Bio Käse – für Erwachsene Personen 19

Kloß & Soss 🌿 auch vegan!

10

Fränkischer Kloß, vegan oder mit Bratensoße nach Wahl

Kinder-Eis 🌿

4

Kugel-, Stiel- oder Waffeltüten-Eis, verschiedene Sorten, teilweise vegan je nach Verfügbarkeit

EXTRAWÜNSCHE

- Wir haben uns ganz viel Mühe gemacht mit der Karte, wer unbedingt Änderungen zur Speisekarte durchsetzen will, darf das gegen eine Schutzgebühr 5 • Zusatzbeilage 5 • Extrasoße hausgezogen 5 • Zusatz Gedeck | Zusatz Glas 4 • Senf | Ketchup | Vegane Majo | Kren 1,5 • Zusatzgedeck für Kinder kostenfrei

Änderungen & Extras: Wir sind eine Küche, in der eine kleine Mannschaft von mittags bis abends konzentriert arbeitet. Was wir dabei am wenigsten brauchen, sind Änderungen in gut eingeübten Abläufen.

Dazu kommt: Wenn wir beispielsweise zu unseren Ochsenbäckle eine bestimmte Anzahl Semmelknödel vorbereiten, dann können spontane Änderungen schnell dazu führen, dass etwas übrigbleibt. Und wir kochen lieber für unsere Gäste als für den Mülleimer.

Wir bitten um Verständnis, dass Änderungen wie Extras mit Aufpreis verbunden sind.

Zum Nachdenken: Ein Änderungswunsch auf Olibo-Grün kostet bei Škoda rund 850 €, bei Porsche kann Schiefergrau auch gut 3.500 € extra kosten. Wer also bei einem kleinen Fünfer für einen Sonderwunsch schon Bauchschmerzen bekommt – dem können wir leider nimmer helfen. Und noch etwas: Beim Schneider bezahlen Sie für das Kürzen einer Hose ebenfalls dafür, dass weniger dran ist – weglassen ist bei uns kostenfrei.

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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.





GETRÄNKE IM BOCK

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser haben wir wechselnd von bio-zertifiziert über natürliches Mineralwasser bis Mondwasser. Da müsst' er nehmen, was g'rad da ist! Aber das macht das Leben ja bunt.

1,00 l Spritzig, Medium oder Still Flasche	9
0,75 l Spritzig, Medium oder Still Flasche	8
0,33 l Spritzig, Medium oder Still Flasche	5

Hausgemachte Limonaden / Kracherl 7

Auswahl je Himbeer | Cassis-Kirsch | Limone Rhabarber

Auf'gspritzt | Schorle fertig 6

Bio-Bayern-Qualität 0,5l als:
Apfelschorle
Apfel-Johannisbeere-Schorle

Bio-Limonade 5

0,33 l Lemon | Grapefruit | Cola | Orange-Cola | Now-Limonaden der Neumarkter Lammsbräu – je nach Verfügbarkeit

Bier im Bock

Fassbiere 0,5l 6

Kloster-Dunkel auch in 0,33 l 5 | untergäriges Export
Bayerisch Helles auch in 0,33 l 5 | untergäriger Klassiker

Alkoholfrei Flaschenbiere 0,5l 6

Lammsbräu Hefeweißbier Dunkel oder alkoholfrei Schankbier

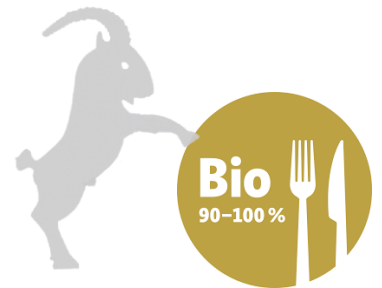
Flaschenbiere 0,5l 6

Riedenburger Weißbier | Riedenburger Radler



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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.

Wein im Bock



Hausschoppen Bio-Riesling Kabinett 0,25l

8

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

Wer das Pfälzer Kultglas aus der Wirtin-Heimat verschmägt: Weinglas statt Dubbeglas Aufpreis 4

Weinschorle trocken 0,5l

8

Dubbeglas | Hausschoppen | Bio-Wasser 7

Wein des Monats Glas 0,2l

9

Auch als Flasche 0,75l 27 und auch in 0,1l zu 7

Schoppen-Weine 0,25l

9

Müller | Silvaner | Rotling | Domina | feinherb Bacchus |

Minibocksbeutel oder Mini Bordeaux Flasche je nach Verfügbarkeit

Dazu je nach Verfügbarkeit im Keller:

Alkoholfreie Weine

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

Digestif im Bock 2 cl

8

Edelbrand Willibald Schmidt Mittelehrenbach

Liköre Streitberg

Walcher Südtirol

Mondino Aperol

Eierlikör Rothe

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

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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.





Bio
90–100 %

Heißes im Bock

Regional beim Kaffee

Wir arbeiten mit der Rösterei „Röstittrommel“ 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 4

Espresso Doppio, doppelt 6

Espresso Macchiato 5

Tasse Kaffee 4

Tasse Kaffee entkoffeiniert 5

Cappuccino, Latte Macchiato, Glas Tee, Trink-Schokolade 6

Kartenzahlung & Gesamtrechnung: Warum wir es uns inzwischen einfacher machen müssen.

Barzahlung ist für einen gastronomischen Betrieb inzwischen ein erstaunlich aufwendiger Spaß. Morgens und abends muss das Bargeld sortenweise gezählt und protokolliert werden. Die Protokolle sind acht Jahre aufzubewahren und anschließend ordnungsgemäß und zertifiziert (=teuer) zu vernichten. Der nächste Einzahlautomat ist 15 Minuten zu Fuß entfernt. Dazu kostet uns Wechselgeld rund 4 %, Kartenzahlung dagegen etwa 0,8 %. Eine Zahlung per Tap & Pay dauert meist 30 Sekunden, Barzahlung gerne ein bis zwei Minuten. Bei mehreren Personen gilt grundsätzlich: Eine Tischgesellschaft = eine Rechnung = eine Zahlung. Einzelabrechnungen kosten im laufenden Betrieb schlicht zu viel Zeit. Wer anschließend welchen Anteil übernimmt, darf selbstverständlich jeder selbst ausrechnen. Aber mal ganz ehrlich: Z'samm weggehen, z'samm Spaß haben, z'samm zahlen! Kein Spaß? Dann geht's doch mit den Menschen oder Kollegen ned fort – dafür ist die Zeit doch viel zu schad!

Und wer nun meint, „Das geht doch woanders auch!“, darf gerne direkt bei uns anfangen und es selbst machen. Wir suchen Servicemitarbeiter!



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. Allergenkennzeichnung per qr code abrufbar auf unserer Online Karte. Nur diese ist verpflichtend aktuell.