




www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Willkommen im Schwarzer Bock





**ESPRESSO AUF'S HAUS** PRO HAUPTGERICHT FÜR JEDEN TISCH DER KOMPLETT ONLINE SPEISEN UND GETRÄNKE BESTELLT UND BEZAHLT – Macht den Service schneller und einfacher: QR Code auf dem Tisch mit dem Smartphone scannen und online ordern – wir bringen weiterhin persönlich Speisen und Getränke an den Tisch, sind als Mensch auf einen Ratsch da, nach dem Essen einfach gehen, alles ist erledigt.

**100% Bio oder unser Wild in der Küche:** Wir sind Ansbachs erstes und auch einziges Bio sowie BioBayern zertifiziertes Gasthaus.

Wir wurden vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium mit dem Bio aus Bayern Siegel  beliehen.

Unsere Produkte kommen zu über 90% aus der direkten Umgebung wie vom Bioland Hof Ströhlein in Ansbach, Bioland Winzer Meier in Mittelfranken, Bioland Weingut Graf Schönborn Unterfranken oder aus Bayern z.B. der Antersdorfer Mühle in Niederbayern und wir kennen die meisten unserer Lieferanten persönlich.

Wir sind überzeugt von Bio Qualität und sagen „Du bist was Du isst!“

Vegane Gerichte mit , vegetarische mit , Wild aus unserer Jagd mit Wild aus Bayern  und Gerichte bei denen Aufzucht bis Verarbeitung nur in Bayern stattfand mit Bio aus Bayern  gesiegelt.

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Apéritif

**Haus-Apéro „Wald-Hugo“:** ein Hugo mit Waldmeister Likör aus natürlichem Waldmeister gewonnen, fruchtig herb 7,95

**Alkoholfreier Prisecco** von Bio Streuobstwiesen 6,95 - ein exzellenter alkoholfreier Aperitif , fruchtig und erfrischend von der schwäbischen Alb

**Apéro-Spritz** ohne Zusätze in Bio:

Mondino-Bio-Bitter mit Sekt und Wasser aufgespritzt 7,95

### Klassiker 0,1l

**Secco** vom fränkischen Bio-Winzer 6,95

**Hugo Secco** mit herb-frischem Holler 6,95

**Helga Secco** mit fruchtig-frischer Brombeere 6,95

**Marga Secco** mit fruchtig-süßer Maracuja 6,95


Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006






www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!


## Suppen und Kleines

**Häbberla Salat** – „Häbberla“ heißt kleine Ziege. Ziegenkäse karamellisiert aus der Manufaktur in Würnsreuth, einem Ziegenhof in Oberfranken, an buntem Salatbouquet – Vorspeise 14,95 

Vegane **Karotten Kokos Ingwer Suppe** mit Gebäck Stangerl 9,95 

**Wildrahmsuppe** vom Rehwild mit Blätterteigstangerl 9,95 

**Fränkische Hochzeitssuppe**, eine doppelt gezogene Bio-Rind Consommé mit Einlage je 9,95

**Vorspeisensalat** oder Beilagensalat mit unserem Himbeer Hausdressing oder Essig und Öl von EZZIG dem Bio-Essig aus Petersaurach bei Heilsbronn zum Selbstanmachen 6,95 vegan 

**Bio Brotkörbchen** mit Weißbrot, Bauernbrot oder gemischt je nach Wunsch und Verfügbarkeit 3,95

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006







www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!


## Wild aus unserer Jagd


Wir verarbeiten unsere Rehe „Nose to Tail“, also 100% - Rehrücken, Wildtopf, Bratwurst, kleines Jägerrecht und Wildrahmsuppe – wie früher!

**Rehrücken** im Pancetta Mantel, Semmelknödelscheiben in der Pfanne geschwenkt, Marktgemüse 33,95

 **Kleines Jägerrecht.** Nach ungeschriebenem Recht fällt Leber, Nierchen, Herz dem Erleger zu, serviert im Rotweinjus mit Semmelkloß 16,95

 **Blaue oder auch Saure Zipfel** genannt. Ein Paar Wildbratwürste, im Wein-Wurzelgemüse-Sud mit Brot 17,95

 **„Schlot Engerli“:** Paar Wildwürste geräuchert mit Kartoffelsalat 16,95 – so werden Bratwürste genannt, die im Schlot (Kamin, Rauchfang) wie Engel beim Räuchern tanzen

 **Wild-Bratwurst Ansbacher Art**, ein Paar gebraten mit Sauerkraut und Brot oder Kartoffelstampf 17,95

**Wildtopf**, ein Gulasch aus Edelteilen von Keule, Blatt und Nacken mit hausgemachten Spätzle, normal 22,95, klein 20,95

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Schäufelra, Schnitzel und Steak

**Krusten Schäufelra**, der Franken Klassiker in 100%Bio: resches Schäufelra aus der Schulter mit fränkischä Bio-Klöß und Bier-Soße 24,95

**In der Eisenpfanne** das gleiche Krusten **Schäufelra** wie oben aber auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln– ein mächtiger Winterklassiker, der auch im Sommer, Herbst und Frühjahr schmeckt 27,95 .

**Low Carb Schäufelra** geht auf Wunsch auch:

mit extra viel Rahmwirsing und ohne Bratkartoffeln 27,95.



**Kloß mit Soß**: Schäufelra Soße nur halt ohne Schäufelra aber mit fränkischen Klößen serviert 9,95

**Schnitzel Wiener Art** vom bayerischen Bio Schwein, dazu servieren wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat 19,95

**Jäger Schnitzel** natur vom bayerischen Bio Schwein mit Pilzrahmsoße und Spätzle 21,95

**Schnitzel Münchner Art**, fein mit Senf und Kren unter der Panierung gewürzt vom bayerischen Bio Schwein mit Rahmwirsing und Bratkartoffel 24,95

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006






www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Burger & Venus Erbse

Keine Lust auf klassische Tellergerichte und dafür lieber etwas moderner unterwegs? Gerne - aus unseren Zutaten von Schäufelra über Wild bis Ziegenkäse machen wir auch tolle Burger.

Alle Burger mit Wedges und SourCream je 17,95

**Veganer Black Bean Burger** mit Dirty Harry Sauce, veganem Schmand 

**Vegetarischer Ziegenkäse Burger** mit Krautsalat 

**Wild Burger** mit saftigen Stücken vom Reh im Bun 

**Schäufelra Burger** vom Pulled Pork

**Veganes Venus Erbsen Curry** mit roten Linsen, Reis und Kürbis 18,95 – übrigens Venus Erbsen, auch Römische oder Kichererbsen genannt, sind gar nicht so exotisch, schon Karl der Große – Schenker des Kloster Onoldsbach, also Ansbach, hat sie in die deutsche Küche eingeführt und in die

Landgüterverordnung aufgenommen! 

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Flammkuchen

Die Pfälzer Wirtin nennt es **Flammkuchen**, der Mann der Wirtin als Franke nennt es Hitzplotz, beide knackig resch – der Flammkuchen und der Hitzplotz natürlich! Wir servieren den Klassiker vorgeschnitten, so kann man auch gemeinsam zugreifen und als Vorspeise picken. Je Flammkuchen 16,95

**Vegan mit Rucola**, Kürbiskernen, Oliven und frischen Tomatenwürfeln 

**Vegetarisch mit Würnsreuther Ziegenkäse & Bayerischem Honig** 

**Vegetarisch Bock Spezial mit Kartoffel**, Käse, Knoblauchpfeffer 

**Klassik Flammkuchen** mit Speck und Zwiebel

**Markgraf Alexander** mit frischen Tomatenwürfeln, Salami, Käse als  
Erinnerung an seine Kavaliertour durch Italien

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Süßes


**Zitronensorbet** in bayerischem Bio-Gin 9,95 

**Kaiserschmarrn** mit Obströster 9,95 

**Bockscher Balken:** schokolierter Baumkuchen auf Eis 9,95

 **TiramiBock:** Crush Biskotte, Eierlikör, Himbeere, Schlagrahm 9,95 

**Espresso Affogato** – Heißer Espresso & kaltes Vanilleeis 5,95 

**Heiße Liebe** – heiße Himbeeren, Vanilleeis, Schlagrahm 9,95 

---

## Extra Wünsche

Zusatz Gedeck 3,95

Zusatzglas zum kleinen 0,33l/0,5l Getränk

oder ab fünftem Glas bei großem 0,75l Getränk 3,95

Wir haben uns was gedacht bei der Speisekarte – sie wollen es anders? Gegen

kleinen Aufpreis gerne: Beilagen Änderung ab 3,95,

Beilagenänderung auf Bratkartoffel oder extra Beilage 4,95,

Extra Soße 4,95

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006







www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Getränke

**Mineralwasser** Bio zertifiziert,  
von der Lammsbräu in Neumarkt, hier wird im Quellgebiet keine Landwirtschaft  
mit Pestiziden oder Kunstdünger Eintrag ausgeübt.

Bio Medium oder still 0,75l Flasche 6,95

Bio Medium oder still 0,33l Flasche 3,95

## Alkoholfreie Getränke

Bio Limonade je 0,33l aus der Neumarkter Lammsbräu

Wir führen meist folgende Sorten im Haus 3,95

RedBerry (die Alternative zu Johannisbeernektar!)

Lemon

Orange

Grapefruit

Cola

Orange-Cola

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige  
Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können.  
Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und  
BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Bier

Von Lammsbräu, einem Bio Pionier, nicht weit von Mittelfranken in Neumarkt.

Und vom Riedenburger Brauhaus, die älteste Bio Brauerei in Bayern, im Altmühltal gelegen; fränkisches Wasser in Oberbayern gebraut, denn die Altmühl entspringt nur kurz vor Ansbach im Naturpark Frankenhöhe. Das Benediktiner Kloster Plankstetten liegt etwas oberhalb Riedenburg im Altmühltal und ist auch Mitglied im Regionalbuffet Mittelfranken.

### Flaschenbiere

**Alkoholfrei Bio-Hefeweißbier** dunkel 0,5l 4,50 Lammsbräu Neumarkt

**Alkoholfreies Bio-Schankbier** 0,5l 4,50 Lammsbräu Neumarkt

**Radler** – Alster für Norddeutsche – aus Naturlimonade 0,5l 4,50 Riedenburger

### Fassbiere

**Kloster Bio-Dunkel** 0,5l 4,50 oder 0,33l 4,30 ein süffiges untergäriges Bier in Export Brauart aus Plankstettner Braugerste der Benediktinermönche gebraut.

**Bayerisch Bio-Ur-Helles naturtrüb** – 0,5l 4,50 oder 0,33l 4,30 ein Klassiker, ebenso nur wenig filtriert wie das fränkische Kellerbier, süffig, Riedenburger

**Bio-Keller-Pils** 0,33l 4,30, feinherb gehopft mit schön hopfiger Note und nicht zu stark malzigem Vordergrund, Riedenburger

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Wein

**Hausschoppen** Bio Riesling 0,25l aus der Pfalz, trocken nur im Dubbeglas 5,95

**Weinschorle** 0,5l im Pfälzer Dubbeglas: Hausschoppen und Bio Wasser 5,95.

Je nach Verfügbarkeit im Keller:

**Mini Bocksbeutel** oder Mini Burgunderflasche 0,25l je 8,95 aus den Gütern

Bioland Graf Schönborn oder Bioland Rothe, Bürgerspital,

oder Bioland Weingut Meier in den Sorten

Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Rotling, Spätburgunder, Domina

**Bocksbeutel und Flaschen 0,75l** erste Lage oder Ortsweine in Bioqualität von

z.B. Bürgerspital, Staatlicher Hofkeller, Julius Spital

in den Rebsorten Silvaner, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder je 39,95

Bio Weingut Hirth – Hohenlohe-Franken Blaufränkisch trocken 0,75l 39,95

Bio Weingut Hirth – Hohenlohe-Franken Spätburgunder trocken 0,75l 39,95

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Heißgetränk

Wir servieren Kaffee mit Bio und Fair Trade-Siegel  
sowohl bei Brüh- als auch bei Espresso-Spezialitäten:

<b>Tasse Kaffee</b>	2,30
<b>Tasse Kaffee entkoffeiniert</b>	2,50
<b>Espresso, einfach</b>	3,15
<b>Espresso Macchiato</b>	3,55
<b>Espresso, doppelt</b>	5,95
<b>Cappuccino</b>	3,95
<b>Latte Macchiato</b>	4,25
<b>Trink-Schokolade - Tasse dunkle Schokolade</b>	4,95

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Digestif

Wir servieren Fränkische Bio-Edelbrände und Bitter 2cl z.B. 7,95

**Brände von Willibald Schmidt** Mittelehrenbach vom Fuß des Walberla oder wie der Berg korrekt heißt „Ehrenbürg“. Eine klassische Kirschen und Baumschulen Region mit bestem Klima für Obstbau. Meist haben wir Kirsche, Apfel, Birne, Quitte und Obstler im Haus.

**Liköre aus Streitberg** in der fränkischen Schweiz. Auch die bekannten Brennerei Hertlein hat auf Bio umgestellt, wir führen Liköre in Holler, Johanni und Aprikose

**Walcher Südtirol** macht bekannte Spezialitäten aus dem Süden in Bio, wie Limonocello, Amaretto, Amore Eterno

Daneben führen wir auch noch einige nicht Bio gesiegelte Produkte der Brennerei Henninger, Pfälzer Weinbrand und einige internationale Spezialitäten.

Drukkarte als unverbindliche Information, Preisänderungen jederzeit vorbehalten, allgemein gültige Karte ist nur und ausschließlich die Online-Karte die sie per QR-Code am Tisch scannen können. Wir akzeptieren kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006

