



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 BESTELT 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 überzeugt von Bio-Qualität und sagen „Du bist was Du isst!“ und sind Ansbachs erstes und auch einziges Bio sowie BioBayern zertifiziertes Gasthaus.



**Bayrisches Bio Siegel:** Wir sind beliehen als Nutzer des Bayerischen Bio-Siegels. Von Aufzucht, Haltung, bis Verarbeitung erfolgen alle Schritte in Bayern. Träger des Zeichens ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Das Recht zur produktbezogenen Nutzung des Zeichens wurde uns von der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau e.V. verliehen. Produkte, die dieses Siegel tragen stehen für Bio-Qualität aus Bayern.

### Kurze Wege und Qualitätsversprechen mit unseren Landwirten

Wir kennen die meisten unserer Lieferanten persönlich, unsere Produkte kommen in großen Teilen aus der Umgebung wie vom Bioland Hof Ströhlein in Ansbach, Bioland Winzer Meier/Mittelfranken oder

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.










www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

Graf Schönborn/Unterfranken. Aus Altbayern wie z.B. der Antersdorfer Mühle, der Familie Schramm oder dem Weingut Hirth und der Familie von Mentzingen in Hohenlohe Franken, um nur einige zu nennen.

## Kleine Karte ganz groß

Auf den ersten Blick sieht unsere Karte umfangreich aus, genau genommen sind es einige tolle Produkte, aus denen wir verschiedenen Gerichte anbieten – ob das Schäufelra klassisch mit Kloß oder bisserl modern im Burger als Pulled-Pork, der wunderbare Würnsreuther Ziegenkäse mit Salat, im Burger oder auf dem Flammkuchen. So hoffen wir für fast alle Geschmäcker etwas dabei zu haben, vor allem auch in vegan.

Und wer trotzdem etwas geändert haben will, das machen wir nach Möglichkeiten gerne wahr und ganz bestimmt günstiger als eine Metallic Farbe beim Automobil für hunderte Euro oder beim Kürzen der Hose, bei der man für am Ende weniger Stoff die Dienstleistung bezahlt. Ein kleines Aufgeld müssen wir dann aber doch nehmen, denn wir planen natürlich den Wareneinsatz schon ein wenig im Voraus und wenn die vorgeplanten Abläufe geändert werden oder gar etwas übrigbleibt und nicht verwertet werden kann, dann ist das sehr schade.

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

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung 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 8,95

 **Alkoholfrei & Vegan:** geeister Ingwersaft, alkoholfreier Gin und Orange mit Mineralwasser 8,95

**Alkoholfreier Prisecco** von Bio-Streuobstwiesen 8,95 - ein exzellenter alkoholfreier Aperitif , fruchtig und erfrischend von der schwäbischen Alb

**Apéro-Spritz** ohne Farbstoffe oder Zusätze ganz in Bio:  
Mondino-Bio-Bitter mit Secco 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

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

Empfohlen von  
**Bioland**





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Suppen und Kleines

- 🌱 **Häbberla Salat** – „Häbberla“ heißt kleine Ziege. Ein zartcremiger Ziegenkäse aus der Manufaktur in Würnsreuth in Oberfranken, karamellisiert mit Rohrzucker an buntem Salatbouquet  
Vorspeise 14,95 groß als Hauptspeise 18,95

- 🌱 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 Beilagen Salat 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

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

Empfohlen von  
**Bioland**





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!


## Wild aus unserer Jagd


Wir verarbeiten unser Reh „Nose to Tail“, also 100% wie früher üblich! Wir jagen hauptsächlich um Ansbach und der Heimat der Wirtin im Pfälzer Wald. Unser Reviere sind als „grün“ für nachwachsende klimastabile Wälder ausgezeichnet – mit unseren Wildgerichten kann man das unterstützen.


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

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

**Kleines Jägerrecht** nach ungeschriebenem Recht fällt Leber, Nierchen, Herz den Erlegenden zu, serviert im Rotweinjus mit Semmelkloß 16,95

 **Blaue oder auch Saure Zipfel** genannt. Ein Paar Wildbratwürste, im Wein-Wurzelgemüse-Sud mit Brot – Wein und G`müs Bio aus Bayern 17,95

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

 **Wild-Bratwurst Ansbacher Art**: Ein Paar gebraten mit Sauerkraut und Brot oder Kartoffelstampf 17,95 – mit Kartoffeln und Kraut Bio aus Bayern

**Wildtopf**, ein Gulasch von Keule, Blatt und Nacken mit hausgemachten Spätzle und Preisbeer. Für unsere Spätzle kommen die Eier vom Biohof Ströhlein/Ansbach und das Mehl von der Antersdorfer Mühle in Bayern, mehr regional und Bio geht kaum, normal 22,95, klein 20,95

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Kloß, Soß & Schäufelra



**Vegan & Bio aus Bayern - Kloß mit Soß:** fränkischer Kloß serviert mit unserer veganen „Bratensoße“: Gemüse gut angebraten mit Gemüsebrühe zur veganen Bratensoße gezogen - 14,95

**Semmelknödel** mit Rahmschwammerl, der vegetarische Klassiker 16,95 hausgemachter Semmelknödel mit Pilzen im bayerischen Rahm

## Schäufelra & Schäufole

Franken Klassiker in 100% Bioland Qualität vom bayerischen Schwein aus der Schulter. Ob die Verniedlichung von „Schaufel“ unterostfränkischen „Schäufole“ oder oberostfränkischen wie nordbairisch „Schäufelra“ genannt wird, is' dem Suggesterla fei grad gleich.

### Krusten Schäufelra

Schäufelra mit rescher Kruste dazu fränkische Bio-Klöß und Bier-Soße 24,95

### Schäufelra in der Eisenpfanne

das gleiche Krusten **Schäufelra** wie oben aber auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln 27,95

**Low Carb Schäufelra** auf Wunsch geht das Eisenpfannen Schäufelra auch nur auf extra viel Rahmwirsing und ohne Bratkartoffeln 27,95.

**Damen Schäufelra Pulled Pork:** Saftiges „Pulled Pork“ und a Stück Krüstla, Sauerkraut und a halber Kloß mit Soß 19,95

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## **Schnitzel, Leber & Forelle**

### **Rinder Leber**

Die Leber vom Rind ist etwas fester in der Struktur und nicht so leberlastig intensiv wie die Schweinsleber. Wir servieren gebraten klassisch mit

Kartoffelstampf, Apfelscheiben und Zwiebelröster 19,95



Kartoffel, Apfel, Zwiebel „Bio aus Bayern“

### **Schnitzel Wiener Art**

vom bayerischen Bio Schwein, dazu servieren wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat 20,95

### **Jäger Schnitzel**

natur gebraten ohne Panierung, vom bayerischen Bio Schwein mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle 22,95

### **Schnitzel Münchner Art**

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

**Forelle Müllerin** – Ansbachs Wappentier mehliert, mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Zitrone im Hemd 23,95 – die Forelle hat rund 300g Frischgewicht ist Naturland Biozertifiziert und natürlich ohne umweltbelastendes Futter aufgezogen

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.







www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!


## Vegan kann fei ganz g'schmackig sein!


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


 Kloß mit Soß: fränkischer Kloß mit veganer Bratensoße: 14,95

 Ei'gschnittna Klöß': Kloß gebraten mit buntem Salat 14,95


 **Currywurst** war gestern! Wir haben die „**Vegane Rote**“ mit Kartoffel Wedges und pikanter Tomatensoße der Saison hausgemacht 14,95

 **Veganes Venus Erbsen Curry** mit roten Linsen, Reis und Kürbis 18,95 Venus Erbsen, auch Römische Erbsen oder Kichererbsen genannt, von Karl dem Großen, Schenker des Gumbertustiftes, in die deutsche Landgüterverordnung aufgenommen!

 **Bohnenquark – auch Tofu genannt:** geräuchert, mit Tomate auf dem Spieß, im roten Curry und fränkischem Balsamico mariniert, auf Basmati Reis und etwas Erdnussoße 18,95

 **Veganer Black Bean Burger** mit spicy Dirty Harry Sauce und veganem Schmand und Wedges 18,95

 **Veganer Flammkuchen mit Rucola:** Kürbiskerne, Oliven und frischen Tomatenwürfeln mit Raukensalat obenauf 18,95

 **Zitronensorbet** in bayerischem Bio-Gin 9,95  
wir haben wir auch außerbayrischen alkoholfreien Gin auf Wunsch

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.







www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Bio Burger im Bock

Lieber etwas moderner unterwegs? Gerne!

Aus unseren Zutaten von Schäuflerla über Wild bis Ziegenkäse machen wir auch tolle Burger. Alle Burger mit Wedges und SourCream je 18,95.  
Der vegane BlackBean Burger kommt natürlich mit veganem Dip.

- 🌱 **Veganer Black Bean Burger** mit pikanter Dirty Harry Sauce und statt SourCream mit veganem Dip und Wedges
- 🌱 **Vegetarischer Ziegenkäse Burger** mit Krautsalat - Ziegenkäse aus Würnsreuth/Oberfranken auf BayrischKraut im Bun mit Wedges und Schmad-Dip
- 🌿 **Wild Burger** mit saftigen Schmorstücken vom Reh aus unserer Jagd auf Wildpreiselbeer im Bun, mit Wedges und Schmand

**Schäuflerla Burger** vom Pulled Pork und a´wenig a Krüstla ist auch im Bun  
– die Alternative zum mächtigen Schäufele!

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.






www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Bio 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

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung 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  
wir haben wir auch außerbayrischen alkoholfreien Gin auf Wunsch
  
- 🌿 **Kaiserschmarrn** – Klassiker frisch aus der Pfanne 9,95  
mit kühlem Obströster - braucht fei schon seine 15 bis 20 Minuten
  
- 🌿 **Bockscher Balken:** schokolierter Baumkuchen auf Eis 9,95  
benannt nach der ehemaligen Licht Installation im Herrieder Tor
  
- 🌿 **TiramiBock:** CrushBiskotte, Eierlikör, RoteBeere, Schlagrahm 9,95 -  
Schlagrahm und Eierlikör „Bio aus Bayern“ – unser „Signature Dish“
  
- 🌿 **Espresso Affogato** – Heißer Espresso & kaltes Vanilleeis 5,95
  
- 🌿 **Heiße Liebe** – geht immer! Heiße Himbeeren, Vanilleeis,  
Schlagrahm. Unsere Himbeeren werden mit etwas hochprozentigem  
von der Himbeere aus der Fränkischen Schweiz abgeschmeckt 9,95 -  
auf Wunsch auch ohne Alkohol möglich

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung 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 Limonaden je 0,33l aus der Neumarkter Lammsbräu

Wir führen meist folgende Sorten im Haus 3,95  
RedBerry, Lemon, Orange, Grapefruit, Cola, Orange-Cola

-  Johannisbeerschorle 0,33l Bio & vegan aus Österreich 3,95
-   Apfel-Johannisbeerschorle 0,5l, Bio aus Bayern vom Ammersee 4,50
-   Apfelschorle 0,5l Bio Naturland, aus Bayern vom Ammersee 4,50

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung 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, nicht weit von Mittelfranken in Neumarkt und vom Riedenburger Brauhaus, der ältesten 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 – alles in Bio aus Bayern

**Alkoholfrei Bio-Hefeweißbier** dunkel oder **Bio-Schankbier**

0,5l 4,50 Lammsbräu Neumarkt

**Dunkles Weißbier** Riedenburger 0,5l 4,50

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



### Fassbiere – komplett Bio aus Bayern

**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, 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

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung 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

**Dubbeglas Hausschoppen** Bio Riesling 0,25l aus der Pfalz trocken, nur im Dubbeglas 5,95 – wer das traditionelle Dubbeglas aus der Heimat der Wirtin verschmählt, darf gerne ein Weinglas gegen 3,95 Aufpreis ordern.

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

Je nach Verfügbarkeit im Keller:

**Schoppen Mini Bocksbeutel 0,25l** oder Mini Burgunderflasche 0,25l je 8,95 aus den Bioland Weingütern Graf Schönborn, Rothe, oder Meier/Ulsenheim

Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus (htr.)

Rotling, Spätburgunder, Domina

**Bocksbeutel und Flaschen 0,75l** Guts- und Ortsweine in Bioqualität oder erste Lage von z.B. Graf Schönborn, Weingut Meier, 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

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung 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

### Bio & Fair Trade

Wir servieren Heißgetränke 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</b> , einfach	3,15
<b>Espresso</b> Macchiato	3,55
<b>Espresso</b> , doppelt	5,95
<b>Cappuccino</b>	3,95
<b>Latte Macchiato</b>	4,25
<b>Trink-Schokolade</b> - Tasse dunkle Schokolade	4,95

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung 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.

Eine klassische Kirsch 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, wir führen Bio Liköre in Holler, Johanni und Aprikose.

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

Daneben führen wir auch noch einige konventionelle Produkte auf dem Digestifwagen

---

## Extra Wünsche

Änderungen zur Speisekarte gerne gegen kleinen Aufpreis ab 3,95,

Beilagen Änderung auf Bratkartoffel oder extra Beilage 4,95,

Extrasoße hausgezogen von Bio-Markknochen 4,95

Zusatz Gedeck/Glas 3,95

Wir bitten Verständnis, dass kleine Getränke bei Erwachsenen nicht auf mehrere Gläser oder bei Flaschenweinen auf mehr als fünf Personen aufgeteilt werden.

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.







www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## G'schichtn aus dem Schwarzer Bock

Historische Grundmauern: Wo heute die Damentoiletten sind, war einst die Stadtmauer aus dem 11. Jhdt., ein Zimmer ist in eine Verteidigungsbastion dieser Stadtmauer integriert. Das Haupthaus selbst ist wohl kurz nach 1500 errichtet. Unser Neubau ist der Gartensaal von 1906, heute die Federspiel-Zimmer 22 bis 26. Alle Zimmer im Schwarzer Bock haben einen Bezug zu Ansbach und seinen Bewohnern. Vom Markgrafen über Bischöfe bis zu Humboldt, viele waren auch hier zu Gast, wir haben es aber nicht so mit der Aufzählung von Staatslenkern, Kirchenfürsten und Künstlern, denn jeder Gast ist gleich herzlich willkommen. Schon immer war das Gasthaus Schwarzer Bock Vorreiter, meist gab es größere Häuser neben dem Bock, aber immer war der Bock der Trendsetter, von dem man kopierte. Erste Gasbeleuchtung und beheizte Kegelbahn im 19. Jahrhundert. Heute Elektrotankstelle aus erneuerbaren Energien, Umweltsiegel Gold, Bio und „Bio aus Bayern“ zertifiziert, jede Zeit hat ihre Wertigkeiten.

Im denkmalgeschützten Restaurant war ursprünglich ein Pferdestall und die Gäste schliefen im Obergeschoß. Wer sich ein Pferd leisten konnte, war auf dessen Wohlergehen bedacht – ob man wohl einen schwarzen Sünden-Bock am Eingang angebunden hatte, der nach Aberglauben die Krankheiten vom Stall abhalten sollte? Wir wissen es nicht.

Im Schwarzer Bock war das Offizierskasino der königlich bayerischen Ulanen, hier wurde der Fotoklub, Kunstverein, Kolpingverein, Jägervereinigung, RoundTable und viele mehr gegründet. Die Lage an

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

Residenz mit der Regierung und Kanzlei des Markgrafen an der Hofkirche St.Gumbertus gegenüber machen den SchwarzerBock zum Anlaufpunkt zwischen Marktbesuch, Amtsgeschäften und Kirchgang.

Anekdoten gibt es viele zu erzählen, wie von dem Deutsche Bank Generaldirektor, der sich Zimmer nach internationalem Standard auf seine Kosten zum Konzertbesuch bauen ließ, da in der damals touristisch etwas verschlafenen Stadt fließend Wasser im Gastzimmer noch weit im 20 Jhdt. der höchste Standard war. Oder Robert Gernhardt, der hier den Einheimischen lauschte und seine Geschichte „Ein Gespräch im Hotel „Schwarzer Bock“ schrieb. Natürlich werden die Besten nur mündlich zu vorgerückter Stunde nach einigen Bocksbeuteln erzählt.



Heute liegt uns sozioökonomisches und achtsames Wirtschaften am Herzen. Dazu gehört neben unsern Partnern der 100% Bioküche auch der wertschätzende Umgang mit Ressourcen im Hotel dazu. Von Bio-Seifen, Ökostrom oder PV-Solarbiertgarten und Bio-Shampoos bis zur umweltzertifizierten Wäscherei.

Wenn Sie Fragen zu den Produkten, der Herkunft oder dem Haus haben, kommen Sie gerne auf uns zu.

Ihre Familie Appel-Fuhrmann & das Team vom Schwarzer Bock

Gedruckte Karte 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 ohne vorherige schriftliche Vereinbarung kein Bargeld und rechnen nur tischweise ab. Bio Zertifizierung EU sowie Bioland und BioBayern Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

