



www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## **DIE KLEINEN LUNCH BASICS JE 9,95**

weniger als eine große Portion, mehr als eine Vorspeise

- 1) Käs'Spätzle: Fühl den Schwaben in Dir**
- 2) Eine vegane Curry Wurst Pommes: Weck den Ruhrpott in Dir**
- 3) Schlotengela geräuchert Kartoffelsalat Kren: Let's get Wild**
- 4) Linseneintopf mit Spätzle: Die Guten ins Kröpfchen**
- 5) Bunte Salate mit Brot: Knoblauchsländer Häschentraum**
- 6) Gebratener Semmelkloß Rahmsoße Salatbouquet**
- 7) Risotto der Woche: Bella Italia**
- 8) Kleiner veganer Flammkuchen**
- 9) Kleiner vegetarischer Flammkuchen**
- 10) Kleiner Flammkuchen klassisch**

## **3 Gänge unter 20 Euro - Wochenmenü 19,95**

**Kleine Wochensuppe im Probierglas**

**Lunch-Basic der Woche**

**Espresso mit einer Kugel Eis der Woche**

**Keine Änderungen, kein Tausch oder Wechsel, nur Montag bis Samstag, nicht an Festivals, Veranstaltungen oder Feiertagen.**

Gültig ist immer die online Karte. Bio-Kontrollstelle DE-Öko006.

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!

## Willkommen im Schwarzer Bock

**ESPRESSO AUF'S HAUS** PRO HAUPTGERICHT FÜR JEDEN 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 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 – 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 weniger Stoff am Ende mehr 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

 Vegan & Heiß auf Ingwer: **Ingwer-Zitronen-Punsch** 4,95

 Veganer **Glühwein** für **Heißer Hirsch** wie scheues Reh 5,95 – auch mit`m Schuss Rum 3,95 dazu – natürlich auch in Bio & vegan

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

 **Bocks Ingwer Bitter - vegan:** BitterLemon, Ingwer, Orangensaft 8,95

 **Winterspezial! Cassis-Kracherl** hausgemacht und prickelnd mit geeisten Sauerkirschen oder **Himbeer-Kracherl** 5,50

**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 8,95

## Klassiker 0,1l

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

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

**Helga** Secco fruchtiger Brombeere oder

**Marga Secco** mit Maracuja

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/Oberfranken, karamellisiert mit Rohrzucker an buntem Salatbouquet mit gebratenem Kürbis Vorspeise 15,95  
Groß als Hauptspeise 19,95
  
-  Vegane **Kürbis Suppe** mit gebratenen Kürbispalten 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 und Bio-Olivenöl aus Erstpressung zum Selbstanmachen 6,95 vegan
  
-  **Portion Pommes Frites** vegan, gern mit Ketchup und veganer Majo, bereiten wir frisch im Kern-Öl, dauert etwa 20Minuten 6,95
  
-  **Bio Brotkörbchen** 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!

## Vegan: kann fei ganz g'schmackig sein!


 Vegane **Kürbis Suppe** mit gebratenen Kürbispalten 9,95


 **Unsere Rezat Schiffl:**

**Zucchini** mit tomatisiertem Zartweizen und hausgemachtem pikantem Chutney 19,95


 **Kloß** mit **Soß**: fränkischer Kloß mit **veganer Bratensoße**: 16,95

 **Ei'gschnittna Klöß'**: Kloß gebraten mit buntem **Salat** 16,95

 **Currywurst** war gestern! Wir haben die „**Vegane Curry**“ mit Kartoffel Wedges und pikanter Soße von Tomaten der Saison hausgemacht 16,95

 **Veganes Venus Erbsen Curry** mit roten Linsen, Reis und Kürbis 19,95 Venus Erbsen, auch Römische Erbsen oder Kichererbsen genannt, von Karl dem Großen, Schenker des Gumbertustiftes, in die deutsche Landgüterverordnung aufgenommen!

 **Veganer Black Bean Burger** mit spicy „Dirty Harry Sauce“, veganem Schmand und Wedges 19,95

 **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.

Empfohlen von  
**Bioland**















www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Wild aus unserer Jagd

Wir verarbeiten das ganze Reh „Nose to Tail“ zu 100%! Wir jagen meist um Ansbach und der Heimat der Wirtin im Pfälzer Wald. Unsere Reviere sind als „grün“ für nachwachsende klimastabile Wälder ausgezeichnet!

-  **Wildrahmsuppe** vom Rehwild mit Blätterteigstangerl 9,95
  -  **Rehrücken** – das Beste vom Reh - im Pancetta Mantel, Semmelknödelscheiben in der Pfanne geschwenkt mit gebratenen Kürbisspalten 37,95
  -  **Kleines Jägerrecht** nach ungeschriebenem Recht fällt Leber, Nierchen, Herz den Erlegenden zu, geschmort in Rotweinjus mit Semmelkloß serviert 18,95
-  **Wildtopf**, Gulasch von Keule, Blatt und Nacken mit hausgemachten Spätzlen und Preiselbeer. Spätzle aus Eiern vom Biohof Ströhlein/Ansbach und Mehl von der Antersdorfer Mühle in Bayern! Normal 25,95 im Gusseisentopf, kleine Portion 23,95

### **Unsere Wildwürste:**

-   **Wild-Bratwurst Ansbacher Art:** Ein Paar gebraten mit Kartoffelstampf und gebratenem Kürbis 19,95 auch mit Kraut und Brot klassisch möglich. Kartoffeln und Kraut Bio aus Bayern.
-   **Blaue Zipfel:** Ein Paar Wildbratwürste, im Wein-Wurzelgemüse-Sud vom Bio-Silvaner mit Brot – Wein und G`müs Bio aus Bayern 19,95
-   **„Schlot Engerli“:** Ein Paar Wildwürste geräuchert – wie Engel die im Schlot (Kamin, Rauchfang) beim Räuchern tanzen - mit Kartoffelsalat 19,95 mit Kartoffeln Bio aus Bayern

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



**Vegan & Bio aus Bayern - Kloß mit Soß:** fränkische Klöß` serviert mit unserer veganen „Bratensoße“ aus gut angebratenem Gemüse für die Röstaromen zur „fast-wie-echte-Bratensoße“ zubereitet 16,95



**Semmelknödel** mit Pfifferlingen im Bayerischen Rahm der vegetarische Klassiker 19,95

## Schäufelra & Schäufole

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

### Krusten Schäufelra

Schäufelra 500g Schnitt mit rescher Kruste dazu fränkische Bio-Klöß und Bier-Soße 24,95

### Schäufelra in der Eisenpfanne

das gleiche 500g Krusten **Schäufelra** wie oben aber auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln 29,95

**Kleines Damen Schäufelra Pulled Pork:** Saftiges „Pulled Pork“ und a Stück Krüstla, Sauerkraut und a halber Kloß mit Soß 22,95

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!


## Die Mittwoch & Donnerstag Spezialitäten

Wir bestellen bei unserem Bioland Metzger immer nur einen kleinen frischen Vorrat, daher nur so lange da bis eben gar ist!

### Mittwochs: Rinder Leber

-  Wir servieren die Rinderleber gebraten klassisch mit Kartoffelstampf, Apfelscheiben und Zwiebelröster 22,95 Kartoffel, Apfel, Zwiebel „Bio aus Bayern“. Rinderleber ist ein wenig fester in der Struktur als Schweinsleber und nicht so leberintensiv schmeckend.

### Donnerstag: Spare Ribs

-  Gemüse und Obst für Chutney und Beilagen, Zwiebel „Bio aus Bayern“  
**Marinierte Rippchen** auf der Gußeisen-Grillplatte gebraten  
vom Bio Schwein aus Bayern,  
420g Portion mit unserem hausgemachten pikantem Chutney, Ketchup,  
Majo oder Senf 12,95  
Dazu empfehlen wir:  
**Pommes Frites** im Kernöl frittiert 6,95  
**Gemischter Salat** mit fruchtigem Himbeer Dressing 6,95  
**Bratkartoffeln** in der Eisenpfanne geschwenkt 5,95  
**Kartoffelwedges** mit Spicy Sauce 6,95  
**Marktgemüse** geschwenkt in Butter 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.





www. SchwarzerBock.de – das Bio Gasthaus!

## Unsere Schnitzel

Regional vom bayerischen Bio Schwein von Aufzucht bis auf den Teller!  
Wir garantieren damit Schnitzel ohne Tiertransporte durch den Kontinent,  
Haltung auf Stroh und faire Preise für die Landwirte.  
Bayerisches Bio Schwein für mehr Nachhaltigkeit!

### **Brauer Art**

Rustikal mit Biertreber von unserem Hausbräu-Bier paniert, wir brauen mit  
Bamberger Bio-Malz, dazu Rahmwirsing und Bratkartoffel 26,95

### **Wiener Art**

Klassisch paniert mit Mehl, Semmelbrösel und Ei. Dazu servieren wir  
unseren hausgemachten Kartoffelsalat und Zitrone im Hemd und etwas  
Preiselbeeren 23,95



### **Jäger Schnitzel „Pfiffer“**

Natur gebraten mit frischer Rahm Pfifferling Soße, ohne Panierung, mit  
unseren hausgemachten handgehobelten Spätzle von Ansbacher Bioland  
Eiern aus Freiland Haltung 27,95

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!

## Unsere Fische

### Forelle & Karpfen

#### Forelle

Ansbachs Wappentier mehliert und im Kernöl gebraten, mit Salz-Kartoffeln, zerlassener bayerischer Butter und Zitrone im Hemd 24,95 – die Forelle hat rund 300g Frischgewicht ist Naturland Biozertifiziert und natürlich ohne umweltbelastendes Futter aufgezogen. Die Forelle braucht mindestens gut 30 Minuten in der Zubereitung.

#### Karpfen

**Fränkischer Bio Karpfen – eine Rarität!** Karpfen gibt es in Franken zuhauf, aber Bio Karpfen, mit zertifiziert pestizidfreier Aufzucht ist eine echte Seltenheit. Dazu im Bio Kernöl erster Qualität gebacken.

Bio Bayern zertifiziert.

#### Franken goes „Fish’n Chips“



**Karpfenfilet** (ca. 350g) gebraten, mit Pommes Frites Chips von der bayerischen festkochenden Kartoffel im Kernöl frittiert dazu unsere Zitronen-Dill-Dip und hausgemachtes Chutney 26,95

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!



## Bio Burger im Bock

Lieber etwas moderner unterwegs? Gerne!  
Aus unseren Zutaten von Schäufelra über Wild bis Ziegenkäse machen wir  
auch tolle Burger, serviert mit Wedges.  
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 Schmand-Dip
  
-  **Wild Burger** mit saftigen Schmorstücken vom Reh aus unserer Jagd  
auf Wildpreiselbeer im Bun, mit Wedges und Schmand

**Schäufelra Burger** vom Pulled Pork und a'weng 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.

Die großen Hausgemachten  
je Flammkuchen 18,95

 **Vegetarisch mit Würnsreuther Ziegenkäse & Bayerischem Honig**

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

 **Klassik Flammkuchen** mit Schmand, Speck und Zwiebel – unser Schmand, Speck und Zwiebel ist Bio Bayern zertifiziert

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!

## Süßes

### Hausgemachtes EIS!!

Wir machen unser Eis selbst mit frischen Früchten oder Bio-Schokolade aus fair Trade, dadurch deutlich weniger Zucker, nach Sorte vegan oder vegetarisch.

- 🌱 **Eisbecher Bio im Bock** - 3 Kugeln Bio Eis nach Wahl mit Schlagrahm 7,95

**Kugel Eis oder Sorbet** hausgemacht, zusätzlich 2,55

- 🌱 **TiramiBock:** CrushBiskotte, Eierlikör, rote Beeren, Schlagrahm und Eierlikör „Bio aus Bayern“ 9,95 – unser „Signature Dish“ und Hausspezialität, der „Ansbacher Cranachan“, das schottische Kult-Dessert fränkisch interpretiert.

- 🌱 **Kaiserschmarrn** – Klassiker frisch aus der Pfanne 9,95 mit Apfelkompott hausgemacht von unseren Obstbäumen

- 🌱 **Bockscher Balken:** schokolierter Baumkuchen auf Eis 9,95 benannt nach der ehemaligen Licht Installation im Herrieder Tor

- 🌱 **Espresso Affogato** – Heißer Espresso & kaltes Vanilleeis 6,95

- 🌱 **Zitronensorbet** vegan in bayerischem Bio-Gin 9,95 wir haben 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!

## Karte für Kinder

Gerichte in Bio Qualität für Kinder unter vollendetem zwölftem Lebensjahr. Nur für Kinder, hier ist nicht nur der Preis der Lebensmittel hart kalkuliert, sondern auch die Arbeitszeit nur zum Teil gerechnet als Dankeschön an alle Eltern Ihre Kinder an gute Lebensmittel heranzuführen. Erwachsene dürfen gerne eine kleine Portion zum ganzen Preis haben.

**Kinderschnitzel Wiener Art** vom bayerischen Bio Schwein mit Zitronenschnitz, Pommes Frites und Preiselbeer 10,95  
(wenn's sein muss auch mit Ketchup - 😊)

🌱 **Spätzle mit Soß`** : kleine Portion Spätzle mit unsere hausgezogenen Bratensoße von Markknochen oder mit der veganen Bratensoße, die Freiland Eier für unsere Spätzle kommen vom Bioland Hof Ströhlein in Ansbach 8,95

🌱 **Kinder Kloß mit Soß:** unser fränkischer Kloß – die Klöß sind fei scho` immer vegan – nach Wahl mit Bratensoße von Markknochen oder mit der veganen Bratensoße 7,95

🌱 **Kinder-Kässpätzle** – unsere hausgemachten Spätzle mit Allgäuer Bio Käse überbacken 8,95

🌱 **Kindereisbecher, Stiel Eis oder Waffeltüten Eis** nach Verfügbarkeit in verschiedenen Geschmacksrichtungen teilweise vegan 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!


## Getränke

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

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

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

### Alkoholfreie Getränke

 **Winterspezial! Cassis-Kracherl** hausgemacht und prickelnd  
mit geeisten Sauerkirschen 5,50 gern auch als „Himbeer Kracherl“

 „Natürlich Gut“ vom Ammersee in Bio Bayern Qualität je 0,5l:

 Apfel-Johannisbeerschorle 4,50

 Apfelschorle 4,50

 Hollunderblütenschorle 4,50

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

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



### **Ansbacher Bock-Bräu!**

### **Gebraut im SchwarzerBock**

ein untergäriges, süffiges und fein gehopftes dunkles Bier, gebraut im Schwarzer Bock auf unsere Craft-Brauanlage mit Bamberger Bioland Malz und bayerischem Hopfen, nur im Schwarzer Bock. 0,5l 5,95

**(nicht immer vorrätig!)**



### **Flaschenbiere – alles in Bio aus Bayern**

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

0,5l 4,95 Lammsbräu Neumarkt

**Dunkles Weißbier** Riedenburger 0,5l 4,95

**Radler** – aus Naturlimonade 0,5l 4,95 Riedenburger Brauhaus



### **Fassbiere – komplett Bio aus Bayern**

**Kloster Bio-Dunkel** 0,5l 5,95 oder 0,33l 4,55 ein süffiges untergäriges Bier in Export Brauart aus Plankstettner Braugerste der Benediktinermönche gebraut.

**Bayerisch Bio-Ur-Helles**– 0,5l 5,95 oder 0,33l 4,55 ein Klassiker, wenig filtriert wie das fränkische Kellerbier, süffig, Riedenburger

**Kloster Bio Kellerbier naturtrüb**, in Märzenbrauart bernsteinfarben mit runden 5,3% VolAlk 0,5l 5,95 oder 0,33l 4,55 ein Klassiker

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 6,95 – 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 6,95

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, Meier/Ulsenheim

Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus (htr.)

Rotling, Spätburgunder, Domina

**Bocksbeutel und Flaschen** in Bioqualität aus Bio Weingütern wie z.B.:

VDP Weingut am Stein Familie Knoll – Franken Würzburg

Bioland Weingut König – Franken Randersacker

Bioland und Ecovin Markus Meier – Franken Mittelfranken

Bioland Graf Schönborn – Franken Mainschleife

VDP Basserman-Jordan – Pfalz Weinstraße

Ecovin Weingut Hirth – Hohenlohe Franken BW

Bio Weingut Luttner - Baierwein Niederbayern

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>	3,55
<b>Tasse Kaffee entkoffeiniert</b>	3,65
<b>Espresso</b> , einfach	3,55
<b>Espresso</b> Macchiato	3,95
<b>Espresso</b> , doppelt	5,95
<b>Cappuccino</b>	4,25
<b>Latte Macchiato</b>	3,95
<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 meist in Holler, Johanni und Aprikose.

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

**Mondino** Aperol aus Bayern und in Bio; der Bitter auch in alkoholfrei!

Daneben führen wir auch noch einige konventionelle Produkte auf unserem 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!

## Warum Online, ohne Bar und tischweise?

Vorweg: ja früher war es vielleicht gemütlicher, aber früher waren auch deutlich mehr Mitarbeiter in der Branche und Sie haben bei uns den Vorteil 24h rund um die Uhr reservieren und vorbestellen zu können. Übrigens freuen wir uns über jeden Hinweis auf mögliche neue Mitarbeiter. Also bitte nicht über digitale Lösungen schimpfen, sondern für genügend junge Menschen in einer großartigen Branche beitragen.

**Barzahlung** nehmen unser Service Mitarbeiter meist gern aber stets freiwillig an. Unsere Familienmitglieder dürfen dies wegen der Kassensturzpflcht bei Zoll- und Finanzkontrollen nicht, denn schon ein kleiner Fehlbetrag bei versehentlich falschem Herausgeben gilt dem Finanzamt als inkorrekte Kassenführung.

**Online-Reservierung** macht uns das Leben deutlich einfacher und ist im Fachkräftemangel für uns ein Muss. Übrigens können Sie mit der Option Vorbestellung auch schon ihr Wunschgericht fest für Sie buchen, bevor am Feiertag z.B. das letzte Schäumele kurz vor Ihrer Bestellung weg ist. Wir bitten um Verständnis, dass wir die Gastronomie geschlossen lassen, so Niedrigsaison ist und keine Reservierung vorliegen.

**Tischweise Abrechnung** macht den Service deutlich schneller und setzt sich vielerorts durch, dazu verursacht jeder Bon nochmals in der Buchhaltung Aufwand, das ist bei der Fachkräftesituation kaum mehr darstellbar. Wenn unsere Service Mitarbeiter für sie die Rechnung freiwillig splitten, nutzen Sie dies gerne oder nutzen Sie online Bestellung/Bezahlung zum Splitten.

**Digitales Bestellen und Bezahlen:** gerne dürfen Sie bei fast jedem Wetter auch im Garten oder vor dem Haus sitzen, wenn wir gleichzeitig am Telefon und Hotel Check-In sind, können wir uns aber nicht zerteilen und bitten mit dem QR Code / Onlinekarte per Smartphone zu ordern und zu bezahlen, wir bringen dann Speisen und Getränke gerne zu Ihnen.

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 unseren 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.

