

# Herzlich Willkommen im Bio-Restaurant Schwarzer Bock

Wir haben 2020 die Entscheidung getroffen nur noch in Bio zu arbeiten. Zertifiziert sind wir durch ABCert Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006, ausgezeichnet von Bioland mit der goldenen Haube, als höchste Auszeichnung für Biogastronomie und vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium beliehen als Siegelträger Bio aus Bayern sowie als einer von 30 Bio-Leuchttürmen in Bayern.

Unsere Einstellung im Einklang mit der Natur ohne unnötige Gifte und Zusatzstoffe für ganzheitlichen Genuss und Wohlbefinden zu leben, haben wir in den Betrieb übernommen.

Qualität und Transparenz, die man schmecken und auf die man sich verlassen kann.



Verliehen durch  
  
Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Forsten

# **Herzlich willkommen – Genuss mit Verantwortung**

Wir arbeiten ausschließlich mit Lebensmitteln in 100 % Bio-Qualität, Wild aus eigener Jagd und Fisch aus freiem Leinenfang. Mit kleinen regionalen Landwirten, Winzern und Erzeugern wie Rösttrommel Kaffee aus Nürnberg, Eier und Nudeln vom Biolandhof Ströhlein Ansbach oder Essig von EZZIG aus Heilsbronn um nur drei zu nennen stärken wir Bio in der Region.

Für Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht unsere Online-Karte zur Verfügung. Verbindlich ist stets die Online-Karte, und bei Fragen hilft unser Service gerne weiter.

## **Warum digitale Services?**

Wir sehen uns als lokale Vorreiter in der Digitalisierung und setzen auf moderne Lösungen, um Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten. Wir sind immer noch für einen Plausch da, gleichzeitig steht die Gastronomie vor Herausforderungen: Viele Betriebe mussten in den letzten Jahren schließen, ein Betrieb wie im 20. Jahrhundert ist heute kaum mehr tragfähig: Barzahlung, Splitten, mündliche Reservierung, Änderungen, all das kostet Zeit und Ressourcen. Wechselgeldrollen kosten deutlich mehr als die Kartengebühr und das gesetzlich vorgeschriebene Zählprotokoll für Bargeld morgens und abends macht es nicht einfacher. Ihre Unterstützung durch die Nutzung unserer digitalen Services hilft uns, zukunftsfähig zu bleiben. Daher kein Bargeld und keine geteilte Rechnung.

## **Faire Preise für echte Qualität**

Wir setzen auf faire Preise, die es unseren Bio-Landwirten und Erzeugern ermöglichen, ihre Familien zu ernähren, und unseren Mitarbeitenden ein angemessenes Einkommen sichern. Unsere Preise reflektieren nicht nur die hohe Qualität von Bio-Lebensmitteln, die ohne Pestizide, Mineraldünger und Antibiotika produziert werden, sondern auch unser Engagement für Tierwohl und Nachhaltigkeit.

Wir danken unseren Gästen, dass Sie uns auf diesem Weg begleiten, und wünschen einen wunderbaren Aufenthalt.

Und für's Gesetz muss dies auch noch rein: alle Preise sind in Euro und enthalten Mehrwertsteuer wie Bediengeld.

# APERITIFE & BASIC DRINKS

**GLÜHWEIN ROT** | HEISSER HIRSCH BIO WINZER | VEGAN 4,95 MIT  
SCHUSS 6,95 | AUCH ALS HEISSE LOTTE MIT GIN!



---

**SECCO** FRÄNKISCHE BIO WINZER | TROCKEN 0,1L 6,95

---

**APERO BITTER ODER LIMONCELLO SPRITZ** IN BIO |  
SECCO | AUFG'SPRITZT 8,95

---

**BOCKS INGWER BITTER ALKOHOLFREI** INGWER  
GEEIST | ORANGE | BITTER LEMON 8,95

---

**HAUSGEMACHTE LIMONADEN KRACHERL**  
HIMBEER | CASSIS KIRSCH | LIMETTE | HOLLUNDER-ARONIA |  
RHABARBER 6,95

---

**HALBE BIER JE WAS AM HAHN IST HELL** | KELLER | KLOSTER  
DUNKEL | HAUSBRÄU 0,5L 6,95

---

**HAUSSCHOPPEN** RIESLING KABINETT | PFALZ | 0,25L IMMER IM  
DUBBEGLAS 6,95

---

**SCHOPPENFLASCHEN & MINIBOCKSBEUTEL**  
SILVANER | MÜLLER | ROTLING | SPÄTBURGUNDER | DOMINA | IN  
FEINHERB: BACCHUS | 0,25L 8,95

# ESSEN OHNE ZUSATZSTOFFE FÜR KINDER

Unsere Kinderkarte steht aus gutem Grund ganz vorne: Ein rasches, kindgerechtes Essen entspannt die Tischgesellschaft oft enorm – das wissen wir als Eltern von drei Kindern nur zu gut.

Wir bitten um Verständnis, dass die Kinderkarte ausschließlich für Kinder bis 14 Jahre gedacht ist – nicht für Senioren, wenig Hungrige oder andere Gäste. Der hohe Lohnkostenanteil an Speisen und unsere 100 % Bio-Qualität machen die Kindergerichte zu einem subventionierten Angebot.

Dennoch liegt es uns besonders am Herzen, auch für Kinder hochwertige Bio-Lebensmittel anzubieten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Dabei sind die Zutaten Großteiles von unseren Bio-Landwirten aus der Region oder von Erzeugern aus Bayern oder Hohenlohe Franken.

Zum Beispiel die Spätzle mit Soß von Eiern aus Ansbach mit Mehl von der Antersdorfer Mühle aus und die Soße gezogen vom Rind von der Biometzgerei Pichler aus Bayern – so geht regional und frisch und Bio!

# KARTE FÜR KINDER IM BOCK

**KINDERSCHNITZEL WIENER ART** VOM BAYERISCHEN  
BIO SCHWEIN MIT ZITRONENSCHNITZ, POMMES UND PREISELBEER  
10,95 (WENN'S SEIN MUSS AUCH MIT KETCHUP)

**SPÄTZLE MIT SOSS`** : KLEINE PORTION SPÄTZLE MIT  
UNSERER HAUSGEZOGENEN BRATENSOSSE ODER MIT DER  
VEGANEN BRATENSOSSE AUS GERÖSTETEM GEMÜSE, DIE FREILAND  
EIER FÜR UNSERE SPÄTZLE KOMMEN VOM BIOLAND HOF STRÖHLEIN  
IN ANSBACH 9,95

**FÜR KINDER: KLOSS MIT SOSS:** UNSER FRÄNKISCHER  
KLOSS – DIE KLÖSS SIND FEI SCHO' IMMER VEGAN – NACH WAHL  
MIT BRATENSOSSE ODER MIT UNSERER VEGANEN BRATENSOSSE  
9,95

**FÜR KINDER: KUGEL EIS, STIEL EIS ODER  
WAFFELTÜTEN EIS** NACH VERFÜGBARKEIT IN  
VERSCHIEDENEN GESCHMACKSRICHTUNGEN TEILWEISE AUCH  
VEGAN 3,95

## **DESSERTS - Schon jetzt an später denken!**

Als eines der wenigen Gasthäuser in Ansbach, das fast durchgehend von 12:00 bis 20:30 Uhr die Küche geöffnet hat, bitten wir drum:

Denken Sie beim Bestellen gleich an Ihr Dessert, um 20:30 Uhr schließt unsere Küche und dann ist es vielleicht zu spät für die süße Versuchung zum Schluss – drum steht's ganz vorn:

Klassiker wie den Espresso Affogato mit hausgemachtem Bio-Eis oder Kaiserschmarrn. Wirtins Liebling ist der Bock'sche Balken, dies war eine Lichtinstallation im Herrieder Tor, benannt nach dem Stadtbaudirektor Bock. Dieses balkenähnliche Lichtkunstwerk war seiner Zeit weit voraus, polarisierte, wurde letztlich entfernt, da man in Ansbach mit "modernem Zeugs" nichts zu tun haben wollte – bei uns lebt er weiter, als Schoko Baumkuchen Balken auf hausgemachtem Eis.

### **„A su a Käs'!“ – Ein solcher Käse**

Neben süßer Dessertküche bieten wir eine Auswahl an Käse. Zum Abschluss des Menüs oder zwischendurch – von einem der renommiertesten Käseaffineure Waltmann aus der Markgrafenstadt Erlangen, ergänzt durch verschiedene Bio-Käse aus Ökologischen Molkereien. Und manchmal, wenn die Pfälzer Wirtin Ihre Heimat besucht, machen wir einen raschen Schnefter nach Elsass oder Lothringen und bringen von dort noch ein paar Spezialitäten aus Frankreich mit ... .

Unser Brot kommt hauptsächlich aus Oberfranken von der Biobäckerei Schedel oder vom bayerischen Bäcker Nau, mit dem bayerischen Biosiegel ausgezeichnet.

# DESSERT SÜSS & KÄS IM BOCK

**KAISERSCHMARRN** | MANDELN | ROSINEN | OBSTRÖSTER DER  
SAISON 9,95

---



**APFELSTRUDEL** SCHLAGRAHM | EIS 9,95

---



**BOCKSCHER BALKEN** SCHOKOLADENBAUMKUCHEN  
AUF EIS 9,95

---



**AFFOGATO** EIS HAUSGEMACHT | ESPRESSO 6,95

---



**EIS & SORBET HAUSGEMACHT** EIS NACH SAISON |  
VEGANES SORBET NACH SAISON | SCHLAGRAHM 8,95 – OHNE  
SCHLAG VEGAN MÖGLICH

---



**KÄSE VON DER SCHIEFERTAFEL** VON

VERSCHIEDENEN MOLKEREIEN UND AFFINEUR WALTMANN AUS  
ERLANGEN | ÖKOLOGISCHE MOLKEREI ALLGÄU | COBURGER  
KÄSEREI | SCHAUKÄSEREI WIGGENSBACH | LEHRMOLKEREI  
TRIEDORF MIT BROT UND DIP 16,95

## **Bio Burger – was sonst!**

Unsere Burger bieten Ihnen den perfekten Einstieg in 100 % Bio – voller Geschmack, ganz ohne Pestizide oder Antibiotika.

Die Auswahl bietet Jedem was: von klassischen Burgern, von einfach bis zum dreifachen Riesengenuss. Oder mit unserem vegetarischen Ziegenkäseburger von einem kühlen oberfränkischem Ziegenweichkäse unter Rohrzucker heiß karamellisiert. Und nicht nur für die Vegan Liebhaber der veganen Black-Bean-Burger mit einem tollen Bohnen Patty aus Oberbayern, von schwarzen Bohnen.

Unsere Burger-Buns, also Semmeln, Weckla oder Brötchen, stammen aus der fränkischen Bio-Bäckerei Schedel. Das Fleisch für die klassischen Patties liefert uns der Bio Hofgut Betrieb Land.Luft aus der bayerischen Oberpfalz aus 100 % Bio-Weiderind, verfeinert mit etwas Salz – mehr braucht es nicht für perfekten Geschmack.

Dazu servieren wir auf Wunsch knusprige Pommes Frites, hergestellt aus hochwertigen Kartoffeln von „DeutscheFelderzeugnisse“ in Demeter- und Bioland-Qualität im Kernöl frittiert – also kein Palm oder Kokosfett!

Und wenn Sie es weniger pikant mögen: Unsere Burger kommen standardmäßig mit der "Dirty Harry" BBQ Soße von Münchner Kindl. Auf Wunsch ersetzen wir diese gerne durch klassischen Ketchup – beide auch mit dem bayerischen Biosiegel ausgezeichnet

Werde der Burger-Meister und genieße Bio-Burgergenuss!



# MITTAGS SPEZIAL

## MITTAGSSPEZIAL MO-SA 12-16:00 UHR

MITTAGS MENÜ NACH TAFEL | ESPRESSO | KUGEL HAUSGEMACHTEM  
BIO EIS 15,00 KEINE ÄNDERUNGEN, NICHT AN SONN- WIE FEIER  
ODER FESTIVALTAGEN

## BURGER IM BOCK

**VEGAN BURGER** BLACK BEAN PATTY | BIO BUN | BBQ SAUCE |  
SALAT | GURKE | POMMES 18,90 ODER AUF WUNSCH BURGER SOLO  
11,95



---

**HAMBURGER** BIO RINDER PATTY 180G BIO BUN | RINDER  
PATTY 180G | BBQ SAUCE | SALAT | GURKE | POMMES 18,90 ODER AUF  
WUNSCH BURGER SOLO 11,95

**CHEESEBURGER** BIO RINDER PATTY 180G | BIO BUN | BBQ  
SAUCE | SALAT | GURKE | ALLGÄUER BIO GOUDA | POMMES 18,90  
ODER AUF WUNSCH BURGER SOLO 11,95

**DOUBLE BIG CHEESEBURGER** DOPPELTES BIO  
RINDER PATTY 360G MÄCHTIG 25,90 ODER AUF WUNSCH DOUBLE  
CHEESE SOLO 18,95

**BOCK MONSTER CHEESEBURGER TRIPLE**  
BIO RINDER PATTY MONSTERHAFT 540G | TRIPLE KÄSE UND SALAT  
31,90 ODER MONSTER TRIPLE CHEESEBURGER ODER AUF WUNSCH  
SOLO 24,95

---

**VEGGIE ZIEGEN BURGER** CREMIGES BIO ZIEGENKÄSE  
PATTY MIT ROHRZUCKER KARAMELLISIERT | BIO BUN | BBQ SAUCE |  
SALAT | GURKE MIT POMMES 23,90 ODER AUF WUNSCH BURGER  
SOLO 16,95



# Für Subbn-Kaschber und Salod-Hosn

Hochdeutsch: Für Suppenkasper und Salat-Hasen.

Unsere Vorspeisen und Zwischengerichte sind mit großartigen regionalen Zutaten wie dem oberfränkischen Ziegenkäse oder den Frittaten aus Ansbacher Bio Eiern der perfekte Start ins Menü, unser Star ist die Wildrahmsuppe:

Wir verarbeiten unsere Rehe komplett und wo man früher noch aus den Rippen Rollbraten machte, kommen bei uns alle Knochen mit den zarten Rippenstücken in den großen Suppentopf und dürfen mit Gemüse über drei Tage sachte vor sich hin kochen zu einer geschmacksgewaltigen Suppe.

Unser fränkisches Bruschedda ist die hiesige Adaption des italienischen Brot-Klassikers, natürlich mit Schäufelra Pulled Pork und Bauernbrot.

Bei unseren Kindern ganz vorne sind die knusprigen Pommes Frites, hergestellt aus hochwertigen Kartoffeln von DeutscheFelderzeugnisse in Demeter- und Bioland-Qualität und im Kernöl frittiert – also kein Palm oder Kokosfett!

# VORNWEG ODER ZWISCHENDURCH

## FRÄNKISCH BRUSCHEDDA

SCHÄUFERLA PULLED AUF SCHWARZBROT | SALAT 13,95

---

## WILDRAHMSUPPE

WILD EIGENE JAGD | RAHM | BLÄTTERTEIGSTANGE 9,95

---

## RINDERBRÜHE VOM TAFELSPITZ

RINDERBRÜHE | PFANNKUCHENSTREIFEN DIE KLASSISCHE  
FRITTATEN-, FLÄDLE- ODER PFANNKUCHENSUPPE 9,95

---

## BROTKORB & DIP

WEISSBROT | SCHWARZBROT | CHUTNEY | CREAM VEGAN 6,95 OHNE  
DIP 3,95

---



## SALAT BUNT KLEIN

BLATTSALAT | ROHKOST NACH SAISON | HIMBEERDRESSING 6,95

---



## SALAT ZIEGE KARAMELL

ZIEGENKÄSE AUS OBERFRANKEN MIT ROHRZUCKER KARAMELLISIERT  
AUF SALATBOUQUET 19,95

---



## POMMES FRITTES

POMMES | KETCHUP | VEGANE MAJO 6,95

---



## **Bowls im Bock, trendy und g'schmackig**

Bowls sind voll im Trend klassischerweise kommen Sie aus Hawaii und sind zusammengesetzt aus Salat, Proteine und etwas Knusprigen das Crunchy.

Wir haben uns angeschaut was gibt es in Franken und auf unserer Karte, was wir als kleineres oder leichtes Gericht in der Bowl servieren können.

Zum Beispiel das Pulled Pork Schäumele egal ob klassisch mit Kloß mit Soß oder als Poutine mit franco-canadischen Wurzeln als Alternative zum mächtigen Schäumele.

Lieber nichts Schweinerns? Gern, wie wäre es mit der Hähnchen Bowl?

Natürlich darf in Ansbach der berühmte Ansbacher Tiger nicht fehlen, das legendäre drei Nutzungs Rind als Tiger Bowl.

Oder mit viel Geschmack aber weniger Fleisch die Jäger Bowl mit unserem kräftigem Wildrahm dazu Pilze oder Gemüse nach Saison und hausgemachten Semmelknödel.

Bowls finden wir einfach klasse!

# BOCK BOWLS

## ANSBACHER TIGER BOWL

TAFELSPITZ VOM RIND | KREN | SALATE | ROTE ZWIEBEL | ROHKOST |  
KERNÖL | CRUNCHY ZWIEBEL 19,95

---

## HÄNDERL BOWL

HÄHNCHEN-SCHMORTOPF | SALAT | ANSBACHER NUDELN 22,95

---

**FRANKEN SCHÄUFERLA BOWL** DIE KLEINE SCHÄUFERLA  
OPTION | PULLED SCHÄUFERLA | KRÜSTLA | SLICED KLOSS 22,95

---

## FRANCO-CANADIAN BOWL “POUTINE”

PULLED SCHÄUFERLA | SPECK | JUS | KÄSE | ZWIEBEL |  
POMMES 19,95

---

## KLOSS BOWL

KLOSS | BRATENSOSSE VOM GEMÜSE | CRUNCH 16,95



## JÄGER BOWL

WILDRAHM | WALDPILZE ODER GEMÜSE NACH SAISON |  
SEMMELEKNÖDEL 19,95

---

# Karpfen, Kabeljau und Köhler

Franken und Seefisch wie Kabeljau oder Köhler ist nicht der erste Gedanke aber die Seefische Tradition im Markgrafentum Ansbach Bayreuth währt schon lange: in den armen Gebieten wie dem Bergland am Weißen und Roten Main mussten viele Bewohner sich als Tagelöhner verdingen und folgten dem Fluss bis an die See und brachten auf ihrem Rückweg den Fisch gesalzen als Stockfisch vor allem auch gegen die Kropfbildung mit. Wir servieren heute nicht mehr wie damals in Specksauce mit grünen Klößen – das wäre heute wahrscheinlich nicht der aktuelle Geschmack. Was aber traditionell bleibt und für uns ganz wichtig ist als Biobetrieb: natürlich nur aus Fangleinen Fischerei nachhaltig ohne Überfischung.

Karpfen gehört in Franken zu den Kulturgütern. Die Mönche, welche die Region von Steigerwald bis Rangau besiedelten, legten Karpfenteiche an. Kennzeichen des Fränkischen Karpfen ist das Wegzüchten der Schuppen, daher „Spiegelkarpfen“.

Bio-Karpfen bedeutet mehr als nur mit Biofutter die Karpfen großzuziehen. Zum Beispiel dürfen bei Bio-Karpfen keine Hormone eingesetzt werden, um den Laich Zeitpunkt zu beeinflussen oder Antibiotika verwendet werden. Da Karpfenzucht nicht durchgehend vom Ei bis zum Speisekarpfen geht, sondern mehrjährig in Schritten über sogenannte K1, K2, K3 Karpfen und jeweils spezialisierten Zuchtbetrieben es ist nicht einfach eine durchgehende Bio-Kette einzuhalten. Aber im SchwarzerBock gibt es ihn, den fränkischen Karpfen in Bio.

# FISCH IM BOCK

## REGIONAL & BIO:

### FILET VOM FRÄNKISCHE BIO KARPFFEN

KARPFFENFILET VOM FRÄNKISCHEN SPIEGELKARPFFEN | GEMISCHTER SALAT | KARTOFFELSALAT | 25,95

---

## FISCH BOWL

KABELJAU | SENFSAUCE PIKANT | KURKUMA | PAPRIKA | REIS | 25,95

---

## IN KORB UND KLASSISCHER TÜTE SERVIERT

### LADY CRAVEN'S BRITISH FISH 'N' CHIPS

KÖHLER IM TEIG | CHIPS-POMMES | SAUCE TARTAR 19,95

---

FISCH AUS FREIFANG UND NACHHALTIGKEITSZERTIFIZIERT

## Wild und Wald regional

Wir jagen in den ehemaligen Stadtwäldern von Ansbach, direkt vor der Stadt. Kurze Wege und regionale Produkte stehen für uns im Fokus.

Das Revier wurde mehrfach als „grünes Revier“ ausgezeichnet – ein Zeichen für nachhaltige Jagd, die die natürliche Verjüngung des Waldes fördert. So entsteht ein stabiler Mischwald, der Grundwasserschutz, Windschutz und Biodiversität gewährleistet, auch in heißen Sommern und bereit für die anstehende Veränderung zu noch heißeren Sommern. Dazu jagen wir im Revier vom Schwarzer Bock bleifrei.

Neben dem Revier bei Ansbach, jagen wir in der Heimat der Wirtin im Pfälzerwald sowie in Revieren befreundeter Familien.

Unterstützt werden wir dabei von unserer kleinen Meute von Stöberhunden und hin und wieder auch von Gästen, die mit uns jagen.

Moderne Jagdmethoden wie die Intervalljagd, also das bewusste nicht-Jagen über längere Zeit, um dem Wild Ruhe zu geben und gut strukturierte Bewegungsjagden sind Teil unserer modernen Jagdstrategie, die wir mit den Werten und dem Brauchtum der traditionellen Jagd verknüpfen.

Wir verarbeiten „Nose to Tail“ – also vom Kopf bis zum Schwanz. Das Komplette Reh wird verarbeitet: der Rücken kurzgebraten, Innereien wie Leber, Nieren und Herz zum Jägerrecht. Nacken, Keule, Blätter wird zu Wild Topf oder Bratwurst und die Knochen mit Rippen und Zwischenrippenstücken zum Wildfond, welcher nach Tagen auf dem Herd reduziert eine kräftige Basis für Wildsuppe und Wildrahmsuppe gibt.



# WILD SELBST GEJAGT

## WILDRAHMSUPPE

WILD EIGENE JAGD | RAHM | BLÄTTERTEIGSTANGE 9,95

---

## REHRÜCKEN

REHRÜCKEN | SPECK MANTEL | SEMMELKNÖDEL | ROTWEIN-  
PREISELBEERJUS | SAISON GEMÜSE 39,95

---

## WILD TOPF EDELTEILE

EDELTEILE IM ROTWEIN SCHMORTOPF | PREISELBEER |  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE 25,95

---

## JÄGERRECHT „NOSE TO TAIL“

REH INNEREIEN | ROTWEINJUS | SEMMELKLOSS 19,95

---

## JÄGER BOWL

WILDRAHM | WALDPILZE ODER GEMÜSE NACH SAISON |  
SEMMELKNÖDEL 19,95

---

## BRATWURST – ANSBACHER ART

„SCHLOTENGERLI“: PAAR WILDBRATWÜRSTE GERÄUCHERT HEISS |  
KARTOFFELSALAT | KREN 19,95



# Vom Schäferla, Schäferle und Pfälzern

In Franken ist die halbe gebratene Schulter Klassiker. Ob's nun unterostfränkisch „Schäufele“ oder im oberostfränkisch und nordbairischen „Schäferla“ genannt wird, bleibt gleich – die Qualität zählt. Bei uns gibt es diese Spezialität in 100 % Bioland-Qualität vom bayerischen Schwein auf Strohhaltung!

Franken wurde durch Realteilung geprägt. Wo in Altbayern der Älteste Sohn den Hof erbte, führte die fränkische Erbteilung zu, kleinen landwirtschaftlichen Flächen. Auf den winzigen Höfen mit wenig Platz wurden vor allem Schweine gehalten. Alles vom Tier wurde verwertet – wie es auch im Kreuzberglied heißt: „...gestern tat sie noch grunzen, heute gibt's Leberwurst und Blunzen.“

Ansbach war Heimat des 2. Königlich Bayerische Ulanen Regiment „König“ und junge Burschen, die reiten konnten, waren gefragt. Viele evangelische vorderpfälzische Bauern- und Winzersöhne kamen von großen Höfen und mit guter Bildung und Reitkenntnissen nach Franken, denn Ansbach schien attraktiv: näher an der Pfalz als die südbayerischen schweren Reiter und „Schwoleger“, Ansbach ebenso evangelisch, die Kavallerie versprach Renommee. Die Pfälzer waren rasch enttäuscht von der pietistischen Ausrichtung und es entstanden zahlreiche Weinstuben zum Trost. Der Schwarze Bock ist eines der wenigen Gasthäuser, die diese Tradition pfälzischer Gerichte und Weine weiterführt. Das Haus diente als Offizierskasino des Ulanen Regiments, denn Offizierskasinos gab es noch nicht. Unteroffiziere verkehrten im Mohren, Mannschaften im Kronacher.

# KLASSIKER

## WAS SCHWEINERN'S

### PFÄLZISCH FRÄNKISCHER LIEBLINGSTELLER

BIO SAUMAGEN | BIO LEBERKNÖDEL | WILD BRATWURST |  
KARTOFFELSTAMF | RÖSTZWIEBEL | RAHMSOSSE 29,95

---

### SCHÄUFERLA

SCHÄUFERLA AUS BIOLAND AUFZUCHT | SOSSE | KLÖSS' FRÄNKISCH  
HALB UND HALB 28,95

---

### WIENER ART SCHNITZEL

SCHNITZEL IN KLASSISCHER PANIERUNG | ZITRONE IM HEMD |  
KARTOFFELSALAT KALT 24,95

---

### SCHNITZEL BRAUER ART

SCHNITZEL IN BIERTREBER PANIERUNG VON UNSEREM  
SELBSTGEBRAUTEM BIER | ZITRONE IM HEMD | BRATKARTOFFELN |  
MARKTGEMÜSE 27,95

---

### G'SCHNETZELTES ART STROGANOFF

GESCHNETZELTES VOM BAYERISCHEN BIO SCHWEIN IN RAHM  
SOSSE STROGANOFF MIT HIMALAYA REIS 24,95

---

## Frankenhöhe Lämmer und Ansbacher Tiger

Bei Ansbach erstreckt sich die Frankenhöhe mit vielen Magerrasen. Damit diese wertvollen Gebiete für Insekten und Wildorchideen buschfrei bleiben werden Schafe gehalten, unterstützt vom Bezirk Mittelfranken und auch wir sind mit dabei bei dem Projekt. Unsere Lämmer kommen vom Biohof der Familie Schurz bei Schillingsfürst, regional, Bio und Naturschutz auf dem Teller!

Der Markgraf wollte für seine Untertanen auf den kargen Böden ein Drei-Nutzungs-Rind als Zugtier, Milchvieh, Fleischlieferant. Der Markgraf ließ von den Niederlanden bis zur Schweiz Rinderrassen einführen, um die besten Merkmale herauszukreuzen. Dieser „Ansbacher Tiger“ mit seinen markanten Streifen dominierte die Süddeutsche Rinderzucht bis ins 20. Jahrhundert. Und Rinderbraten haben in Franken eine lange Tradition, denn mit ungebundenen Saucen, konnte die jüdische Vorschrift dass Milch und Fleisch nicht gemischt werden sollen, einfach umgesetzt werden. So gab es für die jüdischen Viehhändler, Geldleiher und andere die über das Land wanderten, da ihn viele Berufe verboten waren, in den Gasthäusern etwas, was halbwegs ihren Speisevorschriften entsprach. Jüdische Gemeinden fanden vor allem in Franken Heimat. Der Jeans-Erfinder Levis Strauss, die Bankgründer Goldmann, die Familie des Musikers Billy Joel aus dem Ansbacher Umland und das Ehrenmitglied der SpVgg Greuther-Fürth Henry Kissinger geben Zeugnis davon, bevor ab 1933, vor allem im Franken des Gauleiters Streicher, die Juden mit größter Härte verfolgt wurden. Der Sauerbraten wie der Tafelspitz haben sich jedoch gehalten.

# KLASSIKER

## VON LAMM UND RIND

### FRANKENHÖHE LAMM SCHMORTOPF

LAMM IM SCHMORTOPF | SAFTSTÜCKE IM THYMIANFOND | SERVIERT  
MIT HIMALYA REIS | DAZU KRÄUTERDIP 24,95

---

### FRANKENHÖHE LAMM RÜCKEN

DAS BESTE VOM LAMM | CAREÉ STÜCKE IN DER PFANNE GEBRATEN |  
SEMMELKNÖDEL | ROTWEIN-PREISELBEERJUS | SAISON GEMÜSE  
39,95

---

### SAUERBRATEN VOM RIND

SAUERBRATEN VOM RIND | FRÄNKISCH BOCK'SCHER ART IN  
ROTWEIN UND SAUERKIRSCHEN EINGELEGT | KLÖSS' | BLAUKRAUT  
24,95

---

### TAFELSPITZ VOM RIND

TAFELSPITZ VOM RIND | KRENSOSSE | BOUILLONKARTOFFELN |  
PREISELBEER 24,95

---

# EXTRAWÜNSCHE IM BOCK

ÄNDERUNGEN ZUR SPEISEKARTE 3,95

ÄNDERUNG AUF BRATKARTOFFELN 4,95

ZUSATZBEILAGE 4,95

EXTRASOSSE HAUSGEZOGEN 4,95

ZUSATZ GEDECK | ZUSATZ GLAS 3,95

SENF | KETCHUP | VEGANE MAJO | KREN 0,85

ZUSATZGEDECK KINDER KOSTENFREI

## MEHRWEG PER VYTAL

WIR SIND PARTNER BEI VYTAL MEHRWEG. GERNE  
GEBEN WIR IHNEN, WAS ZU VIEL IST, IN VYTAL BEHÄLTERN MIT.



## RECHNUNG TEILEN | KARTENZAHLUNG

WIR AKZEPTIEREN, EC, VISA, MASTER, AMEX UND RECHNEN IMMER  
UNBAR UND TISCHWEISE AB, ZUM TEILEN IHRER RECHNUNG  
NUTZEN SIE BITTE DIE BEWÄHRTE ART DES ZUSAMMENLEGENS ODER  
MODERNE APPS WIE SPLITWISE.

WIR MACHEN AUCH AUSNAHMEN, SO MÖGLICH UND SO ZEIT IST  
SPLITTEN WIR IHRE RECHNUNG AN DER REZEPTION AUF. UNSERE  
AUSGELERNTEN SERVICEKRÄFTE NEHMEN AUCH BARGELD SO  
GENÜGENDE WECHSELGELD VERFÜGBAR.

LEIDER MÜSSEN WIR ZUFÜGEN, DASS KEIN ANSPRUCH AUF BAR  
UND SPLITRECHNUNG BESTEHT.

# GETRÄNKE IM BOCK

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### MINERALWASSER BIO ZERTIFIZIERT

BIO 0,75L MEDIUM ODER STILL FLASCHE 7,95

BIO 0,33L MEDIUM ODER STILL FLASCHE 3,95

---

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN KRACHERL

HIMBEER | CASSIS-KIRSCH | LIMONE | HOLLER-ARONIA |  
RHABARBER 6,95

---

### AUF'GSPRITZT | SCHORLE FERTIG

BIO BAYERN QUALITÄT 0,5L | APFELSCHORLE |  
APFEL-JOHANNISBEERSCHORLE 5,95

---

### BIO-LIMONADEN

0,33L LEMON | GRAPEFRUIT | COLA | ORANGE-COLA | NOW  
LIMONADEN DER NEUMARKTER LAMMSBRÄU 3,95

# BIER IM BOCK

## **ANSBACHER BIER:**

### **BOCK-BRÄU GEBRAUT IM SCHWARZER BOCK**

UNTERGÄRIG | GUT GEHOPFT | DUNKEL | GEBRAUT IM SCHWARZER BOCK MIT UNSERE CRAFT-BRAUANLAGE MIT BAMBERGER BIOLAND-MALZ UND BAYERISCHEM BIO-HOPFEN, NUR IM SCHWARZER BOCK.  
0,5L 5,95

NUR WIR BRAUEN HANDWERKLICH TRADITIONELL IN ANSBACH UND IN BIO!

---

## **FASSBIERE VOM RIEDENBURGER BRAUHAUS**

**KLOSTER-DUNKEL** 0,5L 5,95 ODER 0,33L 4,55 UNTERGÄRIGES | EXPORT

**BAYERISCH HELLES**– 0,5L 5,95 ODER 0,33L 4,55 KLASSIKER | WENIG FILTRIERT WIE FRÄNKISCHES KELLERBIER | SÜFFIG

---

## **FLASCHENBIERE**

**ALKOHOLFREI-HEFEWEISSBIER** DUNKEL ODER **ALKOHOLFREI SCHANKBIER** 0,5L 5,95 LAMMSBRÄU NEUMARKT

ALKOHOLHALTIGE FLASCHENBIERE

**WEISSBIER** 0,5L 5,95 RIEDENBURGER BRAUHAUS

**RADLER** 0,5L 5,95 RIEDENBURGER BRAUHAUS



# WEIN IM BOCK

## HAUSSCHOPPEN BIO RIESLING

RIESLING IM DUBBEGLAS 0,25L | PFALZ TROCKEN 6,95  
(AUCH IN 0,1L ZU 6,95 )

WER DAS PFÄLZER KULTGLAS AUS DER WIRTIN HEIMAT  
VERSCHMÄHT: WEINGLAS STATT DUBBGLAS AUFPREIS 3,95

---

## WEINSCHORLE TROCKEN

DUBBEGLAS 0,5L | HAUSSCHOPPEN | BIO-WASSER 6,95

---

## WEIN DES MONATS

GLAS 0,2L 8,95 | FLASCHE 0,75L 26,95  
(AUCH IN 0,1L ZU 6,95 )

---

## SCHOPPENFLASCHEN WEINE

SILVANER | MÜLLER | ROTLING | SPÄTBURGUNDER | DOMINA | IN  
FEINHERB BACCHUS | 0,25L 8,95

---

JE NACH VERFÜGBARKEIT IM KELLER:

ALKOHLFREIE WEINE

FLASCHENWEINE AUF DER WEINKARTE

WEINGUT AM STEIN WÜRZBURG | GRAF SCHÖNBORN | WEINGUT  
HIRTH | WEINGUT MARKUS MEIER

# DIGESTIF IM BOCK

**EDELBRAND** 2CL Z.B. 7,95

WILLIBALD SCHMIDT MITTELEHRENBACH

LIKÖRE STREITBERG

WALCHER SÜDTIROL

MONDINO APEROL

DANE BEN FÜHREN WIR AUCH NOCH EINIGE KONVENTIONELLE  
PRODUKTE AUF UNSEREM DIGESTIF WAGEN

# HEISSES IM BOCK

## **REGIONAL BEIM KAFFEE**

WIR ARBEITEN MIT DER RÖSTEREI „RÖSTTROMMEL“ AUS NÜRNBERG ZUSAMMEN. GEMEINSAM HABEN WIR EINE BIO MISCHUNG GEFUNDEN, GERÖSTET IN NÜRNBERG, DIE ZEIGT, DASS AUUCH FERNE PRODUKTE REGIONAL SEIN KÖNNEN.

## **REGIONAL BEIM TEE**

MIT DER KLEINEN TEEMANUFAKTUR BIOTEAQUE AUS OBERBAYERN VERBINDET UNS SCHON EINE LANGE PARTNERSCHAFT – WIE BEIM KAFFEE: WERTSCHÖPFUNG REGIONAL, DENN WIR ENTSCHEIDEN WIE UNSERE ZUKUNFT AUSSIEHT!

## **BIO & FAIR TRADE**

WIR SERVIEREN HEISSGETRÄNKE MIT BIO- UND AUCH MIT FAIR TRADE-SIEGEL

**ESPRESSO**, EINFACH 3,85

**ESPRESSO DOPPIO**, DOPPELT 5,95

**ESPRESSO MACCHIATO** 3,95

**FLAT WHITE** 3,95

**TASSE KAFFEE** 3,95

**TASSE KAFFEE ENTKOFFEINIERT** 3,95

**CAPPUCCINO** 4,25

**LATTE MACCHIATO** 3,95

**TRINK-SCHOKOLADE** 4,95

**TEE, GLAS** 3,95