



*Unsere Empfehlung:*

Kaltes Schaumsüppchen  
von Hopfen und Gerste  
(vegan)



*14. Oktober 2023*

*Herzlich Willkommen!  
Wir freuen uns, dass Sie mit uns feiern*

## Weissweine

Fränkischer Hausschoppen, QbA, halbtrocken, Ernst Popp, Iphofen	0,2 l
Müller-Thurgau, QbA, trocken, Ernst Popp, Iphofen	0,2 l
Silvaner Rödelseer Küchenmeister QbA, trocken, Ernst Popp, Iphofen	0,2 l

## Roséwein

Rotling, QbA halbtrocken, Ernst Popp, Iphofen	0,2 l
---	-------

## Rotweine

Roter Hausschoppen, Cuvee, QbA, trocken, Ernst Popp, Iphofen	0,2 l
Primitivo, IGP trocken, San Marzano, Apulien	0,2

## Bier

Grüner Bier vom Fass	0,5 l
Grüner Naturtrüb vom Fass	0,5 l
Lederer Pils	0,33 l
Sebaldus Hefeweizen hell, Tucher Hefeweizen dunkel	0,5
Tucher Hefeweizen hell, dunkel, leicht, alkoholfrei	0,5 l
Urrränkisch Dunkel vom Fass	0,5 l
Tucher Reifbräu alkoholfrei	0,5 l

## Mineralwasser, Limonaden, Säfte

Frankenbrunnen Mineralwasser spritzig oder still	0,75 l
Saftschorlen	0,5
Coca Cola 1,2, Cola light 1,2,4,7, Sprite 3, Fanta 2,3,6, Mezzo-Mix 1,2,3,6,	0,5 l
Säfte	0,3 l
BIONADE (Holunder Orange-Ingwer)	0,33 L

## Heiss Getränke

Espresso,  
Tasse Kaffee,  
Cappuccino

# Menü

### Hauptgang vom Buffet:

Knusprige Schäufele  
Hausgemachte Fleischküchle  
Fränkischer Sauerbraten  
Gebratene Maishähnchenbrust  
Gefüllte Paprika – fleischlos  
**dazu**  
Leckere Beilagen und Salat

\*\*\*

### Dessert vom Buffet:

Viele verschiedene Kleinigkeiten

Einen wunderschönen Abend und  
Guten Appetit!

Ihr Brauhaus Team!