

# GASTHOF SCHILLER



## **Biergarten • Gasthof • Hotel • Tagung**

Amlingstadter Str. 14, 96129 Wernsdorf  
Montag ab 16:30 Uhr

Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet  
mit ganztags warmer Küche bis 21 Uhr

Tel.: 0 95 43 / 44 02 0  
[www.gasthof-schiller.de](http://www.gasthof-schiller.de)

## Kleine Gerichte

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Leberknödeln	4,40
<b>Cremesuppe der Saison</b>	4,70
<b>Currywurst</b> mit Pommes Frites	8,80
<b>Matjesfilet</b> mit Salzkartoffeln	11,00
<b>Geräucherter Lachs</b> im Rührei auf getoastetem Brot	11,50
<b>Gemischter Salat mit Weißbrot und gebratener Hähnchenbrust</b>	12,30
<b>Gemischter Salat mit Weißbrot und gratiniertem Ziegenkäse</b>	11,00

## Vegetarische Gerichte

<b>Kräuterquark mit Zwiebeln</b> , Butter und Salzkartoffeln oder Brot	7,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Toasts	8,00
<b>Veganes Gemüsecurry</b> mit Duftreis	10,80
<b>Gratinierte Käsespätzla</b> mit Röstzwiebeln und buntem Salat	11,00
<b>Rahmpilze</b> mit 2erlei Klößen und Salat	11,90
<b>Veganes Gulasch</b> mit Tempeh und Paprika dazu Kartoffelklöße	12,90

## Tagesgerichte

Dienstag.....	Rauchfleisch mit Bohnakern
Mittwochabend.....	Gebratene Asia-Nudeln
Donnerstag .....	Schälrippa mit Kloß und Kraut
Samstagabend (nur bei Schlechtwetter) .....	Kalbsleber „Berliner Art“
Sonntagmittag .....	Fränkische Braten

Unsere Preise gelten in Euro, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

# Fränkische Klassiker

**Ofenfrisches knuspriges Schäufelra**..... 14,80

**Rösch gebratene Schweinshaxe** ..... 14,40

je mit Sauerkraut oder Salat und Kartoffelkloß

**Gesottener Tafelspitz** 14,80

mit Preiselbeeren, herzhaftem Kren und Kartoffelkloß

**Wildgulasch** mit Preiselbeeren und 2erlei Klößen 16,20

## Immer Mittwoch- und Freitagabend

*... traditionell nur in den R-Monaten*

**1/2 gebackener Karpfen** mit buntem Salatteller klein 14,80

mittel 16,80

groß 18,90

**Gebackenes Karpfenfilet** mit Remoulade und buntem Salatteller 17,50

## Pfannengerichte

**Paniertes Schnitzel** mit Pommes Frites und Salat 14,60

**Cordon Bleu vom Schweinerücken** 15,50

mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Salat

**Paniertes Schnitzel** 16,00

mit Rahmpilzen, Herzoginkartoffeln und Salat

**Rumpsteak** 22,00

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat

## Kurze Wege – Pure Frische

**Kartoffeln vom Opa Schiller • Karpfen aus dem Aischgrund •**

**Brot aus Litzendorf • Gemüse aus dem Bamberger Land •**

**Wild aus dem Hauptsmoorwald • Spargel aus Kolitzheim**

# Hausgemachte Brotzeiten

*Zu unseren Brotzeiten reichen wir Butter und Brot.*

<b>Leberstreichwurst</b>	8,30
<b>Gerupfter Käse mit Zwiebeln</b>	8,80
<b>Roher Schinken</b>	8,80
<b>Zwetschgenbammes</b>	10,00
Rinderschinken aus unserer Räucherammer	

## Für unsere kleinen Gäste:

<b>Kloß mit Soß'</b> .....	3,00
<b>Spätzle mit Soß'</b> .....	3,90
<b>Kinderschnitzel mit Pommes</b> .....	7,90
<b>Backfisch mit Kartoffelsalat</b> .....	8,90



### *Liebe Gäste,*

*gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.*

## Gutscheine

*Einzulösen für Frühstück, Übernachten & Essen und Trinken.*

# Nachspeisen

## Hausgemacht mit Liebe:

Apfelküchla mit Zimtzucker und Vanilleeis.....	7,80
Lauwarmes Schokoladenküchla und Vanilleeis .....	6,70

1 Kugel Vanilleeis im heißen Espresso	4,00
3 Kugeln gemischtes Eis	4,40
... mit Sahne	4,80
2 Kugeln Vanilleeis auf Baileys mit Sahne	7,20
2 Kugeln Walnußeis mit Eierlikör und Sahne	7,20

## Warme Getränke

Tasse Bohnenkaffee / Kaffee Hag	2,00
Espresso	2,00
Heiße Milch mit Honig	2,70
Cappuccino Originale	2,90
TEEKANNE Tee	2,90
Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Grüner Tee	
Latte Macchiato	3,30
Glühwein	3,80
Grog Heißes Wasser mit Weinbrand	4,20

## Aperitifs

**Fränkischer Kir** Crème de Cassis mit Silvaner 0,1l 3,90

---

**Weißer Portwein** 5 cl 3,90

---

**Fränkischer Aperol Sprizz** mit Silvaner ¼l 4,80

---

## Weißweine

¼l 1l

**Volkacher Kirchberg** 3,90 14,90

Bacchus QbA, halbtrocken mit vollem Bukett

---

**Eußenheimer Silvaner** QbA, typisch fränkisch, trocken 4,10 15,70

Weingut Höfling, Eußenheim

---

**Rotling** QbA, halbtrocken und fruchtig frisch 4,10 15,70

Weingut Höfling, Eußenheim

---

**Rödelseer Schwanberg** Scheurebe QbA (0,75l) 5,30 15,20

trocken, geradlinig, feine Frucht

---

**Rödelseer Küchenmeister** Riesling (0,75l) 6,10 17,60

Kabinett trocken, würzig klar und zupackend

Weingut Karl Meyer, Rödelsee

---

## Rotweine

¼l 1l

**Rödelseer Küchenmeister** Dornfelder QbA (0,75l) 5,30 15,20

Duft nach roten Früchten, samtige Fülle

---

**Rödelseer Küchenmeister** Cabernet Dorsa QbA (0,75l) 5,70 16,40

Kuvee aus Dornfelder & Cabernet Sauvignon, würzig und erdig

Weingut Karl Meyer, Rödelsee

---

**Dettelbacher Honigberg** Domina QbA 4,60 17,80

gehaltvoll und ansprechend

Weinkellerei Norbert Schamberger, Stettfeld

---

## Weinschorlen

½l

**Schorle von Silvaner, Bacchus oder Rotling** 5,20

---

**Rotweinschorle** mit Domina 5,70

---

*Übrigens: Diese Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen.*

<b>Fassbiere</b>	½l
<b>Kellerbier</b> , St. Georgen Bräu Buttenheim Ungepundenes Bier mit geringem Kohlensäuregehalt	3,40
<b>Pils</b> , St. Georgen Bräu Buttenheim, feinporig und herb	3,40
<b>„OTTO“ Vollbier</b> der Brauerei Hübner Steinfeld	3,50
<b>Hefeweizen</b> , St. Georgen Bräu Buttenheim hellgold glänzend und spritzig mit einer feinen Hefetrübung	3,50

<b>Flaschenbiere</b>	½l
<b>Huppendorfer Vollbier</b> , Brauerei Grasser	3,50
<b>Schlenkerla Rauchbier</b> – das Bamberger Original	3,50
<b>Schneider Weisse dunkel</b>	3,50
<b>Leichtes Weizen</b> , St. Georgen Bräu Buttenheim	3,50
<b>Erdinger</b> Alkoholfreies Weizen	3,50
<b>Alkoholfreies Bier</b> , St. Georgen Bräu Buttenheim	3,50

<b>Fränkisch Edel</b>	2cl
<b>Williams Christbirne, Himbeere, Schlehe, Mirabelle, Sauerkirsche, Zwetschge</b> der Brennerei Motzelhof, Strullendorf	je 2,90
<b>Huppendorfer Zwetschgenbrandy</b>	2,90
<b>Rhabarberlikör</b> der Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	2,90
<b>Haselnußgeist</b> der Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	3,80
<b>Aprikose im Portweinfass gelagert</b> der Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	4,20

<b>Schnäpse aus aller Welt</b>	2cl
<b>Malteser Aquavit / Jägermeister / Fernet Branca &amp; Menta</b>	je 2,90
<b>Frankenbitter</b> – Goldprämiert mit 39 Kräutern	2,90
<b>Ramazotti</b>	2,90
<b>Baileys Irish Cream / Amarettolikör / Kirschlikör</b>	je 2,90
<b>Hennessy Fine de Cognac</b>	4,90

## Alkoholfreie Getränke

½ l

<b>Franken Brunnen Exquisit</b> spritzig oder naturelle	2,90
<b>Libella Limonade</b> weiß oder gelb	2,90
<b>Bionade Holunder</b> 0,33l	3,00
<b>Fritz-Spritz Bio-Rhabarberschorle</b> 0,33 l	3,00
<b>Libella Cola Mix</b>	3,20
<b>Karamalz</b>	3,30
<b>Libella Cola &amp; Coca Cola light</b>	3,50
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	4,30
<b>Golfer Bitter Lemon</b> und Grapefruitsaft	4,30

## Pretzfelder Obstsäfte

½ l

<b>Saftschorle</b>	je 3,50
<b>Obstsäfte</b>	je 5,00
Apfel naturtrüb / Johannisbeere / Orange / Grapefruit / Traube	



## Wussten Sie schon...

*... dass Sie bei uns auch  
übernachten können?*

*... dass Sie bei uns auch tagen  
können?*

*Sprechen Sie uns gerne an.  
Wir freuen uns auf ein baldiges  
Wiedersehen!*

*Familie Schiller & Team*