

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

Kleine Gerichte

Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln	4,40
Cremesuppe der Saison	4,70
Currywurst mit Pommes Frites	8,90
Matjesfilet mit Salzkartoffeln	11,00
Geräucherter Lachs im Rührei auf getoastetem Brot	11,50
Gemischter Salat mit Weißbrot und gebratener Hähnchenbrust	12,30

Vegetarische Gerichte

Gemischter Salat mit Weißbrot und gratiniertem Ziegenkäse & Salbei	11,00
Kräuterquark mit Zwiebeln, Butter und Salzkartoffeln oder Brot	8,40
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toasts	8,40
Veganes Gemüsecurry mit Duftreis	10,80
Käsespätzla mit Röstzwiebeln und buntem Salat	11,30
Rahmpilze mit 2erlei Klößen und Salat	12,50

WEITERES VEGANES GERICHT AUF DER TAGESKARTE

Tagesgerichte

Dienstag	Rauchfleisch mit Bohnakern
Mittwochabend	Gebratene Asia-Nudeln
Donnerstag	Schälripppla 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 Rindfleisch

14,80

mit Preiselbeeren, herzhafter Krensoße 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 14,90

mittel 17,00

groß 19,00

Gebackenes Karpfenfilet mit Remoulade und buntem Salatteller

17,70

Pfannengerichte

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat

14,80

Cordon Bleu vom Schweinerücken

15,80

mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Salat

Paniertes Schnitzel

16,40

mit Rahmpilzen, Herzoginkartoffeln und Salat

Rumpsteak

22,70

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.

Leberstreichwurst	8,50
Gerupfter Käse mit Zwiebeln	8,90
Roher Schinken	9,30
Zwetschgenbammes	10,50
Rinderschinken aus unserer Räucherammer	

Für unsere kleinen Gäste:

Kloß mit Soß‘	3,00
Spätzle mit Soß‘	3,90
Kinderschnitzel mit Pommes	7,90
Backfisch mit Kartoffelsalat	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 Zimtucker und Vanilleeis.....7,80

Lauwarmes Schokoladenküchla und Vanilleeis6,70

1 Kugel Vanilleeis im heißen Espresso	4,00
3 Kugeln gemischtes Eis	5,40
... mit Sahne	5,90
2 Kugeln Vanilleeis auf Baileys mit Sahne	7,20
2 Kugeln Walnußeis mit Eierlikör und Sahne	7,20
Obstsalat mit veganer Eiskugel	4,90

Warme Getränke

Tasse Bohnenkaffee / Kaffee Hag	2,00
Espresso	2,00
Heiße Milch mit Honig	2,80
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	4,40

Aperitifs

Fränkischer Kir Crème de Cassis mit Silvaner	0,1l	3,90
Weißer Portwein	5 cl	3,90
Fränkischer Aperol Sprizz mit Silvaner	¼l	4,90

Weißweine

Eußenheimer Bacchus QbA, halbtrocken mit vollem Bukett Weingut Höfling, Eußenheim	¼l	1l
Obereisenheimer Höll Silvaner QbA, typisch fränkisch trocken Weingut Krämer, Obereisenheim	4,20	16,00
Rotling QbA, halbtrocken und fruchtig frisch Weingut Höfling, Eußenheim	4,20	16,00
Rödelseer Schwanberg Scheurebe QbA (0,75l) trocken, geradlinig, feine Frucht	5,30	15,20
Rödelseer Küchenmeister Riesling (0,75l) Kabinett trocken, würzig klar und zupackend Weingut Karl Meyer, Rödelsee	6,10	17,60

Rotweine

Rödelseer Küchenmeister Dornfelder QbA (0,75l) Duft nach roten Früchten, samtige Fülle	¼l	1l
Rödelseer Küchenmeister Cabernet Dorsa QbA (0,75l) Kuvee aus Dornfelder & Cabernet Sauvignon, würzig und erdig Weingut Karl Meyer, Rödelsee	5,70	16,40
Dettelbacher Honigberg Domina QbA gehaltvoll und ansprechend Weinkellerei Norbert Schamberger, Stettfeld	4,60	17,80

Weinschorlen

Schorle von Silvaner, Bacchus oder Rotling	½l	
Rotweinschorle mit Domina	5,70	

Übrigens: Diese Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen.

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

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

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

Schnäpse aus aller Welt	2cl
Malteser Aquavit / Jägermeister / Fernet Branca & Menta	je 2,90
Frankenbitter – Goldprämiiert mit 39 Kräutern	2,90
Ramazzotti	2,90
Baileys Irish Cream / Amaretto / Kirschlikör	je 2,90
Hennessy Fine de Cognac	4,90

Alkoholfreie Getränke

½ l

Franken Brunnen Exquisit spritzig oder naturelle	3,00
Libella Limonade weiß oder gelb	2,90
Bionade Holunder 0,33 l	3,00
Fritz-Spritz Bio-Rhabarberschorle 0,33 l	3,00
Libella Cola Mix	3,40
Karamalz	3,40
Libella Cola & Coca Cola light	3,70
Schweppes Bitter Lemon	4,30
Golfer Bitter Lemon und Grapefruitsaft	4,30

Pretzfelder Obstsäfte

½ l

Saftschorle	je 3,70
Obstsäfte	je 5,20
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