

# 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	8,50
<b>Matjesfilet „Schillers Art“</b> mit Wernsdorfer Butterkartoffeln	11,00
<b>Geräucherter Lachs</b> im Rührei auf getoastetem Brot	11,20
<b>Gemischter Salat mit Weißbrot und gebratener Hähnchenbrust</b>	12,30

## Vegetarische Gerichte

<b>Kräuterquark mit Zwiebeln</b> , Butter und Wernsdorfer Butterkartoffeln 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>Gemischter Salat mit Weißbrot und gratiniertem Ziegenkäse</b>	11,00
<b>Rahmpilze</b> mit 2erlei Klößen und Salat	11,90
<b>Veganes Gulasch</b> mit Tempeh und Paprika dazu Kartoffelklöße	12,90

Mittwoch.....Gebratene Asia-Nudeln

Donnerstag .....Schälrippa mit Kloß und Kraut

Samstagabend (nur bei Schlechtwetter) ..... Kalbsleber „Berliner Art“

Sonntagmittag ..... Fränkische Braten

# Fränkische Klassiker

**Ofenfrisches knuspriges Schäufelra**..... 14,60

**Rösch gebratene Schweinshaxe** ..... 14,00

je mit Sauerkraut oder Salat und Kartoffelkloß

**Gesottener Tafelspitz** 14,50

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 14,70

mittel 16,70

groß 18,90

**Gebackenes Karpfenfilet** mit Remoulade und buntem Salatteller 17,40

## Pfannengerichte

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

**Cordon Bleu vom Schweinerücken** 15,20

mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Salat

**Paniertes Schnitzel** 15,90

mit Rahmpilzen, Herzoginkartoffeln und Salat

**Rumpsteak** 21,80

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**

# Hausgemachte Brotzeiten

*Zu unseren Brotzeiten reichen wir Butter und Brot.*

<b>Leberstreichwurst</b>	7,90
<b>Gerupfter Käse mit Zwiebeln</b>	8,10
<b>Roher Schinken</b>	8,40
<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 und Essen und Trinken.*

# Nachspeisen

## Hausgemacht mit Liebe:

<b>Apfelküchla mit Zimtzucker und Vanilleeis.....</b>	<b>7,80</b>
<b>Lauwarmes Schokoladenküchla und Vanilleeis .....</b>	<b>6,70</b>

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

## Warme Getränke

<b>Tasse Bohnenkaffee / Kaffee Hag</b>	<b>2,00</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,00</b>
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	<b>2,70</b>
<b>Cappuccino Originale</b>	<b>2,90</b>
<b>TEEKANNE Tee</b>	<b>2,90</b>
Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Grüner Tee	
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,30</b>
<b>Glühwein</b>	<b>3,80</b>
<b>„Chociatto“ Heiße Schokolade mit Espresso</b>	<b>4,20</b>
<b>Grog Heißes Wasser mit Weinbrand</b>	<b>4,20</b>
<b>Russische Schokolade 2cl Wodka</b>	<b>4,80</b>

## Aperitifs

<b>Fränkischer Kir</b> Crème de Cassis mit Silvaner	0,1l	3,90
<b>Weißer Portwein</b>	5 cl	3,90
<b>Fränkischer Aperol Sprizz</b> mit Silvaner	¼l	4,80

## Weißweine

<b>Volkacher Kirchberg</b>	3,90	14,90
Bacchus QbA, halbtrocken mit vollem Bukett		
<b>Sommeracher Katzenkopf</b>	3,90	14,90
Silvaner QbA, trocken und kräftig		
<b>Dettelbacher Honigberg</b> Rotling Kabinett	3,90	14,90
Weinkellerei Norbert Schamberger, Stettfeld		
<b>Rödelseer Schwanberg</b> Scheurebe QbA (0,75l)	5,20	14,90
trocken, geradlinig, feine Frucht		
<b>Rödelseer Küchenmeister</b> Riesling (0,75l)	5,90	17,10
Kabinett trocken, würzig klar und zupackend		
Weingut Karl Meyer, Rödelsee		

## Rotweine

<b>Rödelseer Küchenmeister</b> Dornfelder QbA (0,75l)	5,20	14,90
Duft nach roten Früchten, samtige Fülle		
<b>Rödelseer Küchenmeister</b> Cabernet Dorsa QbA (0,75l)	5,70	16,40
Kuvee aus Dornfelder & Cabernet Sauvignon, würzig und erdig		
Weingut Karl Meyer, Rödelsee		
<b>Dettelbacher Honigberg</b> Domina QbA	4,60	17,80
gehaltvoll und ansprechend		
Weinkellerei Norbert Schamberger, Stettfeld		

## Weinschorlen

<b>Schorle von Silvaner oder Bacchus</b>		5,00
<b>Rotweinschorle</b> mit Domina		5,70

*Übrigens: Diese Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen.*

<b>Fassbiere</b>	½l
<b>Kellerbier</b> der St. Georgen Bräu Buttenheim Ungepundenes Bier mit geringem Kohlensäuregehalt	3,30
<b>Pils</b> der St. Georgen Bräu Buttenheim, feinporig und herb	3,30
<b>„OTTO“ Vollbier</b> der Brauerei Hübner Steinfeld	3,40
<b>Hefeweizen</b> der St. Georgen Bräu Buttenheim hellgold glänzend und spritzig mit einer feinen Hefetrübung	3,40

<b>Flaschenbiere</b>	½l
<b>Huppendorfer Vollbier</b> – Brauerei Grasser	3,40
<b>Schlenkerla Rauchbier</b> – das Bamberger Original	3,40
<b>Schneider Weisse dunkel</b>	3,40
<b>Leichtes Weizen</b> – St. Georgen Bräu Buttenheim	3,40
<b>Erdinger</b> Alkoholfreies Weizen	3,40
<b>Alkoholfreies Bier</b> der St. Georgen Bräu Buttenheim	3,40

<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>Williamsbirne 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>	3,10
<b>Karamalz</b>	3,30
<b>Libella Cola &amp; Coca Cola light</b>	3,40
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	4,30
<b>Golfer Bitter Lemon</b> und Grapefruitsaft	4,30

## Pretzfelder Obstsäfte

½ l

<b>Saftschorle</b> Apfel klar / Johannisbeere / Orange / Grapefruit / Traube	je 3,50
<b>BIO-Apfelschorle</b> naturtrüb	3,80
<b>Obstsäfte</b> Apfel klar / Johannisbeere / Orange / Grapefruit / Traube	je 5,00
<b>BIO-Apfelsaft</b> naturtrüb	5,20



## 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*