


# Jahnterrasse

## Restaurant & Biergarten




### Vorspeisen


**Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Räucherlachs**  8,90  
Salatbukett und Apfelmeerrettich<sup>(G,O)</sup> (3)

**Fränkisches Dreierlei** mit Bauernbrot<sup>(A)</sup> 6,90  
Gerupfter<sup>(G)</sup>, Kräuterquark<sup>(G)</sup> und hausmacher Wurst

**Duett vom Räucherfisch**  7,90  
Geräuchertes Forellenfilet<sup>(D)</sup> und Räucherlachs<sup>(D)</sup>  
mit Bauernbrot<sup>(A)</sup> und Preiselbeermeerrettich<sup>(G,O)</sup> (3)


### Salate

**Beilagensalat** mit hausgemachtem Dressing<sup>(C,M)</sup>  3,80

**Großer Salatteller** 8,90  
verschiedene Blattsalate mit saisonalen  
Zutaten, Sonnenblumenkernen und  
hausgemachtem Dressing<sup>(C,M)</sup> 

wahlweise serviert mit

- gebratener Hähnchenbrust 11,90
- gebratenen Garnelenspießen 11,90

 -vegetarisch

## **Brotzeiten und andere Kleinigkeiten**

<b>Bratenbrot</b>		7,50
<i>2 Scheiben Bauernbrot<sup>(A)</sup> mit kaltem Schweinebraten, reichlich garniert</i>		
<b>Schinkenbrot</b>		7,50
<i>2 Scheiben Bauernbrot<sup>(A)</sup> mit rohem Landschinken<sup>(2)</sup>, reichlich garniert</i>		
<b>Kräuterquarkbrot</b> mit Salatbeilage		5,90
<b>Fränkischer "Gerupfter"</b>		6,90
<i>angemachter Camembert<sup>(G)</sup> mit Butter, Sahne und Paprika, dazu unser Bauernbrot<sup>(A)</sup></i>		
<b>2 Bratwürste<sup>(2)</sup></b> von der Landmetzgerei		7,50
<i>mit Sauerkraut und Bauernbrot<sup>(A)</sup></i>		

## **Beilagen**

Gemüse der Saison	3,40
Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	3,40
Sauerkraut - nach Hausrezept dunkel abgeschmälzt	3,40
Apfelrotkraut	3,40
Pommes rot-weiß	3,40



-vegetarisch

## Unsere Klassiker

<b>Hausgemachtes Kartoffelpüree</b> <sup>(G)</sup>	
mit frischen Pilzen und Marktgemüse oder	
mit gebratener Geflügelleber, Äpfeln und Zwiebeln	8,50 8,90
<b>Schnitzel klassisch vom Schwein</b> <sup>(A,C,G)</sup>	6,50
<b>Das "Echte" Wiener Schnitzel</b> <sup>(A,C,G)</sup> vom Kalb	12,90
mit Pommes	3,40
mit kleinem bunten Salat	3,80
<b>Gebratenes Filet vom Buntbarsch,</b>	12,90
dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> und Marktgemüse	
<b>Kross gebratenes Hähnchenbrustfilet</b>	13,90
mit einer Mango- Currysoße,	
dazu Basmatireis und Buttermöhrrchen	
<b>1/2 knusprige Bauernente</b>	16,90
<b>1/4 knusprige Bauernente</b>	13,90
mit Klößen <sup>(G)</sup> und hausgemachtem Apfelrotkraut	

## Aus der fränkischen Küche

<b>Schäufele</b> mit Sauerkraut und Klößen <sup>(S)</sup>	13,90
im Biersud <sup>(L)</sup> langsam geschmorte Schweineschulter	
<b>Schweinebraten in Dunkelbiersoße</b> <sup>(C)</sup> geschmort,	11,90
dazu Klöße <sup>(S)</sup> und Sauerkraut	
<b>Pikanter Gulasch</b> vom Kalb und Schwein	11,90
mit Klößen <sup>(S)</sup> und Apfelrotkraut	
<b>Hausgemachte Fleischkühle</b> <sup>(M,C,A)</sup>	9,50
mit unserem Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> und Marktgemüse	
<b>Käsespätzle</b> <sup>(A,G,C)</sup> mit geschmelzten Zwiebeln	 7,90



-vegetarisch



**Für die Kleinen**

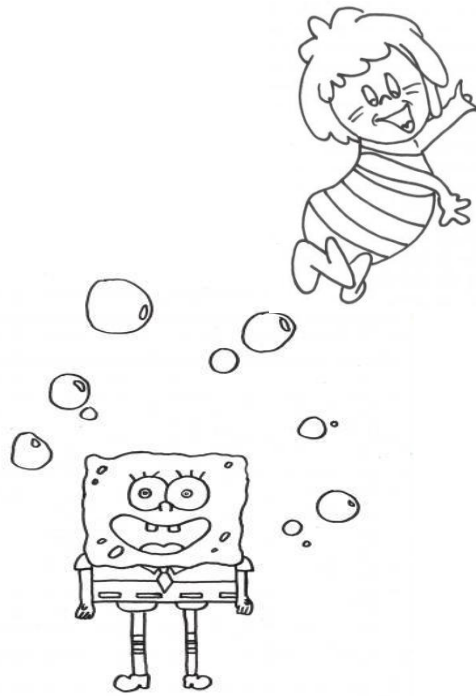
**Kloß<sup>(5)</sup> mit Soß<sup>(L)</sup>**

**Spätzle<sup>(A,G,C)</sup> mit Soß<sup>(L)</sup>**

**SchniPo - kleines Schnitzel<sup>(A,C,G)</sup> mit Pommes**

**Käpt'n Blaubart  
Fischstäbchen<sup>(D,A)</sup> mit Kartoffelpüree<sup>(G)</sup>**

**Pommes rot-weiß**



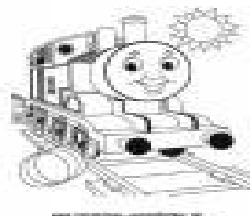
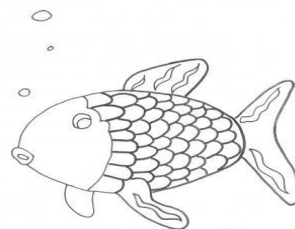
3,40

3,40

5,90

5,90

3,40



## **Was Süßes**

<b>Gemischtes Eis</b> <sup>(G,A)</sup> Vanille-, Schoko- und Erdbeereis	3,60
mit Sahne <sup>(G)</sup>	4,20
<b>Heiße Liebe</b>	
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehäubchen	5,90
<b>Waldbeerengrütze</b> mit Vanilleeis <sup>(G,A)</sup>	4,90

## **Was Warmes**

<b>Pott Kaffee</b>	2,40
<b>Espresso</b>	1,90
-doppelt	3,60
<b>Cappuccino</b> <sup>(G)</sup>	2,50
<b>Milchkaffee</b> <sup>(G)</sup>	2,80
<b>Latte Macchiato</b> <sup>(G)</sup>	2,80
<b>verschiedene Teesorten</b>	2,00

## **Bier vom Fass**

<i>Würzburger Hofbräu Premium Pilsner</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,60</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Keiler Weißbier hell</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Würzburger Radler</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,60</i>
<i>-der frische Mix für Aktive</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>

## **Flaschenbier**

<i>Kapuziner Weißbier</i>		
<i>alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Würzburger Hofbräu alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,60</i>
<i>-Pilsgenuss ohne Promille</i>		
<i>Würzburger Schwarzbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,60</i>
<i>-das samtschwarze Vergnügen</i>		

## **Die besondere Spezialität**

<i>Keiler Weißbier dunkel - saugut</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,60</i>
<i>-mit Bügelverschluss</i>		
<i>Mönchshof Kellerbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Sternla original oder Sternla Radler</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,60</i>
<i>-hell, schlank und extra mild</i>		

## **Offene Weine**

### Franken weiß<sup>(o)</sup>

<b>Hausschoppen trocken</b>	0,25 l	3,50
Müller-Thurgau trocken	0,10 l	1,80
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2017		
<b>Bacchus halbtrocken Qualitätswein</b>	0,25 l	3,80
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2017	0,10 l	2,00
<b>Silvaner trocken Qualitätswein</b>	0,25 l	3,80
Weingut Meintzinger - Frickenhäuser Kapellenberg 2017	0,10 l	2,00
<b>Riesling Kabinett trocken</b>	0,25 l	4,60
Weingut Meintzinger - Frickenhäuser Kapellenberg 2017	0,10 l	2,40
<b>Weinschorle vom Hausschoppen<sup>(o)</sup></b>	0,25 l	2,90

### Prickelndes Franken

<b>Secco weiß vom Weingut Christian Reiss</b>	0,10 l	3,20
<b>Aperol Sprizz mit Secco</b>	0,25 l	4,50

### Franken rot

<b>Domina trocken Qualitätswein</b>	0,25 l	4,80
Volkacher Kirchberg 2016	0,10 l	2,50
<b>Regent halbtrocken</b>	0,25 l	4,80
Volkacher Kirchberg 2016	0,10 l	2,50
<b>Acolon trocken Qualitätswein</b>	0,25 l	4,80
Der Weinschmecker 2016	0,10 l	2,50
<b>Rotling trocken Qualitätswein</b>	0,25 l	3,80
Die jungen Frank'n 2017	0,10 l	2,00

## Alkoholfreie Getränke

### Säfte

<i>Apfelsaft vom Baum direkt ins Glas</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Schwarzer Johannisbeernektar</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Sauerkirschnektar</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
	<i>0,30 l</i>	<i>2,30</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
	<i>0,30 l</i>	<i>2,30</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
	<i>0,30 l</i>	<i>2,30</i>
<i>Sauerkirschschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
	<i>0,30 l</i>	<i>2,30</i>

### Mineralwasser

<i>Bad Brückener Gourmet spritzig/medium/naturell</i>	<i>0,25 l</i>	<i>1,90</i>
<i>Bad Brambacher Gourmet spritzig/medium/naturell</i>	<i>0,75 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,30</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Coca Cola (1,2,11)</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,30</i>
<i>Coca Cola light (1,2,9,11)</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,30</i>
<i>Fanta (1)</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,30</i>
<i>Spezi (1,11)</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,30</i>
<i>Cola, Fanta, Spezi, Cola Light</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50</i>



## **Fränkische Schnäpse**

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Williams-Christ-Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Schlehenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Wildkirsch Edelbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>

## **Edelbrände**

*Taucht man ein in die "Geistvolle Fruchtwelt" dieser Edelbrennereien, schmeckt man, warum sie viele nationale und internationale Auszeichnungen erhalten haben.*

<i>Haselnuß (Nuß/Nougat pur)</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Feldzwetschgenwasser (im Holzfass gelagert)</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>

## **Spirituosen**

<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Fernet (1)</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Malteser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>

## **Preise:**

*Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer*

## **Inhaltsstoffe:**

*1 - Farbstoff*

*2 - Konservierungsstoffe*

*3 - Antioxidationsmittel*

*5 - geschwefelt*

*8 - mit Phosphat*

*9 - mit Süßungsmittel*

*11 - Koffeinhaltig*

## **Allergene:**

*A - Glutenhaltiges Getreide*

*C - Eier*

*D - Fisch*

*G - Milch*

*H - Schalenfrüchte*

*L - Sellerie*

*M - Senf*

*O - Sulfite*

*P - Lupine*