



Schwarzer Bock – Gruppenkarte 2017/6

Wirtshauskarte 12:00-20:30 Uhr



Wir servieren ganztags die Wirtshauskarte. Hier finden Sie Gerichte mit Bezug zu unseren Wurzeln Franken und Pfalz. Wir beziehen unsere Waren nach Möglichkeit immer regional und am liebsten, so verfügbar, in Bio-Qualität. Das Regionalbuffet-Gütesiegel kennzeichnet Gerichte und Produkte aus regionalen Erzeugnissen, deren hohe Qualität und Herkunft jederzeit

nachvollziehbar ist. Frische und kurze Wege sind uns ein besonderes Anliegen. Wir leisten bewusst einen aktiven Beitrag zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft und lassen Fertigprodukten keine Chance. Wir sind in der höchsten Stufe des Regionalbuffets zertifiziert und werden regelmäßig auf die Verwendung regionaler, frischer Produkte überprüft. Der Schwarze Bock fördert und lebt Slow Food... so Sie es eilig haben geben Sie uns bitte vor der Bestellung Info. Eine Liste mit Inhaltsstoffen gemäß EU-Verordnung, liegt zur Einsicht am Buffet auf, bei Tagesessen oder Wochenmenüs informiert sie unser Team gerne. Prinzipiell schließen wir Kreuzkontaminationen nicht aus, wir sind daher nicht für Allergiker geeignet!

Herkunft unserer regionalen Lebensmittel – eine Auswahl: Bio-Huhn, Naturlandhof Lehner Gülchsheim | Wild-Fleisch Familie Fuhrmann | Kürbisprodukte Schnell's, Kammerstein | Käse Lehrmolkerei, Triesdorf und Schmalzmühle Röckingen | Rosensirup & Holunderblütensirup Wildkräuterhof Großmann, Oberickelsheim | Streuobstsäfte & Seccos Hesselberger | Nudeln Schwarzer Bock.



Gruppenkarte ab 12 Personen 2017

**Reservierung und Bestätigung erforderlich
(ab 35 zahlende Gästen mit Hauptgerichten)**

Suppen

Fränkische **Festtagssuppe** mit Einlage von der hausgezogenen doppelt geklärten Rindsbrühe 4,15



Vegetarisch Käse-Silvaner-Suppe, vom Triesdorfer Bio-Käse mit Frankensilvaner aus dem Weingut Castell abgeschmeckt 5,50



Vegetarisches

Mediterranes-Pfifferling-Risotto, mit Frankensilvaner abgeschmeckt – Sommer pur, als ob Franken bis zum Mittelmeer geht! 15,95

„**Vegetarisches Schnitzel**“ die fleischlose Alternative: Triesdorfer Bio-Gouda, paniert und in der Pfanne gebraten, dazu servieren wir Knoblauchsländer Blattsalate und Wildpreiselbeeren 14,95

VEGAN! Hausgemachtes Gurken-Curry pikant auf Langkornreis 10.95

Rind, Schwein, Wild aus eigener Jagd und ein Fisch

Rindertafelspitz in Rahm-Krensoße, dazu Butterkartoffeln & Preiselbeeren 13,95
kleine Portion 12,95



Fränkisches **Krustenschäufelra**, unsere Spezialität nach historischem Rezept im Rohr an der Schulterschaukel gebraten, auf Biersoße mit einem Kartoffelkloß serviert 12,95 – wir verwenden den 600g Schnitt!
extra Soß‘ 1,95 – extra Kloß 1,20

Schäufelra – kleine Portion! Kleine Portion Krustenschäufelra als „Pulled Pork“ mit Scheiben vom fränkischen Kloß mit einem Stück Krüstla, Merkendorfer Kraut und unserer Biersoß‘ 9,95



Hotel & Restaurant



Schäuflerla in der Eisenpfanne auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln serviert, dazu Dunkelbiersoße, 15,95 (hier ist keine Änderung möglich!)

Bratwürste „Ansbacher Art“ gebraten: Paar Bratwürste mit Merkendorfer Sauerkraut und zwei Scheiben doppelt gebackenem Holzofenbrot dazu Senf 9,50 – unser Tipp als Wildbratwurst aus eigener Jagd, schön mager!

Wild Bratwurst klassisch, ein Paar in der Pfanne gebraten, schön mager mit ganz geringem Fettanteil mit Merkendorfer Sauerkraut und zwei Scheiben Brot, serviert mit Senf 9,50

Wildtopf aus hauseigener Jagd– saftige Stücke von ausgesuchten Edelteilen mit handgeschabten Eierknöpfe und Wildpreiselbeeren 15,95, kleine Portion 13,95

Bunter gemischter Salatteller mit einem Paar geräucherten **Wildbratwürsten polnischer Art** 10,95

Dessert

„**Heiße Liebe**“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagsahne, Eiswaffel und Himbeerbrand 5,90

„**Espresso Affogato**“ Vanilleeis mit Espresso 3,95

Kontakt:

Hotel Restaurant Schwarzer Bock
Pfarrstrasse 31
D-91522 Ansbach
Telefon: +49 (0) 9 81 - 421 240
Fax: +49 (0) 9 81 - 421 24 24
Email: hotel@schwarzerbock.com

⚠ Zeitrahmen & Abrechnung: Wir bitten um die telefonische Bekanntgabe der Speisen bis spätestens 10:00 Uhr am Menütag, die meisten Gerichte servieren wir dann bis etwa 35 Minuten nach Bestellung. Insbesondere bei Gruppen kommt es vor, dass Gäste Gerichte nehmen, welche sie nicht bestellt haben oder Nachbestellungen dazu kommen, dies verzögert den Service; so Sie eine Zeitvorgabe haben, z.B. auf Grund nachfolgender Führungen, Lenkzeiten Ihres Busfahrers, Zugabfahrt o.ä., bitten wir vorweg um Nachricht, dann sprechen wir Möglichkeiten mit Ihnen ab.

Fehlbeträge werden dem Buchenden oder Reservierenden in Rechnung gestellt.

Küchenzeiten 12-20:30 | Ausschankschluss 21:30 | Gasthaus schließt 22:00
Alle Preise in Euro inkl. z.Zt. 19% Mehrwertsteuer und Bediengeld
Kassa/Rechnung immer nur tischweise für den Reservierenden/Buchenden