



Schwarzer Bock – fränkisch – pfälzisch – wild! Gruppenkarte 12:00-20:30



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. Herkunft unserer regionalen Lebensmittel – eine Auswahl: Wild-Fleisch Familie Fuhrmann | Kürbisprodukte Schnell's, Kammerstein | Käse Lehrmolkerei, Triesdorf | Honig Landwirtschaftslehrbetrieb Triesdorf | Rosensirup & Holunderblütensirup Wildkräuterhof Großmann, Oberickelsheim | Frankenhöhe Lamm Schäferei Meyer Eyb | Streuobstsäfte & Obstsecco Hesselberger | Weiß- und Blaukraut Familie Reuter Merkendorf/Heglau | Wein & Secco Weingut Meier Ulsenheim | ...

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 medizinische indizierte Allergiker geeignet!



Für die Liebhaber einer besonderen Küche empfehlen wir unsere Menüs zum Beispiel zum „Candle Light Dinner“, hierfür bitten wir unbedingt um vorherige Reservierung drei Tage vor Menü. Das Menü besteht nach Wunsch aus drei oder vier Gängen. Das Menü wird immer Tischweise serviert.

Und wenn es den Kindern langweilig wird, gibt es an der Rezeption den Ball für den Kicker oder ein Kinder-Video.

⚠ Zeitrahmen: Wir bitten um die telefonische Bekanntgabe der Speisen bis spätestens 10:00 Uhr am Menütage, 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. Wir bitten Gruppen, so nicht schriftlich anders vereinbart Gruppen- oder mindestens Tischweise abzurechnen. Fehlbeträge werden dem Buchenden oder Reservierenden in Rechnung gestellt.



Gruppenkarte ab 12 Personen 2018

Reservierung und Bestätigung erforderlich

(ab 35 Gästen mit Hauptgerichten ist eine Person gratis, z.B. Busfahrer oder Reiseleiter)

Suppen (bitte Angabe ob Vorspeise oder Hauptgericht):

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

Fränkische Soljanka: frischer Geschmack mit Zitrone, mit Paprika und Würstel-Streifen, dazu eine Schmand-Haube 4,15

Hauptgerichte:



Vegetarisches

Limonen Risotto, mit frischen Limonen, fränkischen Kräutern und Frankensilvaner abgeschmeckt und kaltgepresstem fränkischem Kernöl angerichtet –14,95 fruchtig leicht als ob Franken bis an's Mittelmeer reicht!

VEGAN! Schupfnudel vegan, mit gebratenem Gemüse in der Eisenpfanne serviert 11,95

„**Eigschnittna**“, fränkisch legendäres Kloß-Gericht: in der Pfanne gebratene Klöße serviert auf Salatbouquet 9,95

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



Salat & Sülz'n

Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten fruchtigen Himbeerdressing von passierten Himbeeren und mit fränkischem Kürbisöl serviert. Wir machen regional Krautsalat vom Merkendorfer Kraut und unser Kartoffelsalat mit Knoblauchsländer festkochender Kartoffel.

„**Magentretzer Salat**“ - eine kleine Portion als Beilagen Salat, Vorspeisen Salat oder zur Hauptspeis` nebenher 4,95

„**Gumbertus Brot Salat**“- das wär` den Benediktinern im Kloster gegenüber ein Festtagsessen gewesen: Salat aus Käse- und Brotwürfeln mit Essig-Öl-Dressing garniert und gekochtem Ei 10,95

„**Purer Salat**“ – Salate halt und sonst nix, mit unserem Himbeer-Dressing 9,95 – auf Wunsch mit Essig & Öl zum selbst anmachen!

„**Häbberla-Salat**“ – Häbberla ist eine kleine Ziege und der Salat wird mit zwei kleinen Ziegenfrischkäsen serviert, die sind schön cremig lecker und oben knackig karamellisiert - 12,95

Dazu empfehlen wir: Franzosenbrot – Portion frisch gebacken 2,40

Bauern Göcker & Markgrafen Karniggerla

Ob Buddla, Göüger, Gieger, Hinkel – wie man die Hühner quer durch Franken bis in die Pfalz nennt, haben kalorienarmes Fleisch; übertroffen nur vom Kaninchen, Karniggerla oder Stollhos, wie es in Franken heißt.

Unser Huhn, im Rohr gedämpft, nach Wunsch als:

Damen Hinkel – ½ Huhn mit Pfälzer Rahmsoße und Salat 13,50

Herren-Göcker – ½ Huhn mit fränkischer Biersoß und Bratkartoffeln 14,95

Markgrafen Kaninchen - der Markgraf hat die Kaninchen bevorzugt mit dem Falken gebeizt. Wir servieren die Kaninchen Keule mit Kräutersoße, gebratenem Semmelknödel und Marktgemüse 16,95 Kaninchen ist fettarm und eiweißreich!




WILD – aus eigener Jagd, wir finden Wild ist das bessere BIO – immer saisonal & nach Jagdglück

Paar Wild Bratwürste gebraten - schön mager mit Merkendorfer Sauerkraut und zwei Scheiben doppelt gebackenem Holzofenbrot 9,50

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

Fränkisches Kulturgut: Bratwurst & Schäuferla


 Fränkisches **Krustenschäuferla**, unsere Spezialität nach historischem Rezept im Rohr an der Schulterschaukel gebraten, auf Biersoße mit einem Kartoffelkloß serviert 12,95 – wir verwenden den 600g Schnitt!

Schäuferla – kleine Portion! Kleine Portion Krustenschäuferla als „Pulled Pork“ mit Scheiben vom fränkischen Kloß mit einem Stück Krüstla, Merkendorfer Kraut und unserer Biersoße 9,95

Paar Bratwürste „Ansbacher Art“ gebraten: mit Merkendorfer Sauerkraut und zwei Scheiben doppelt gebackenem Holzofenbrot 9,50 – unser Tipp als Wildbratwurst aus eigener Jagd, schön mager – und übrigens eine gute Wurst braucht keinen Senf nicht, deshalb ohne serviert!


Klassiker von Kalb, Rind & Schwein

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

 **Pfälzisch fränkisches Lieblingspfännle** – Saumagen vom Metzger
Pfalz Hambel, bei dem auch Altkanzler Kohl einkaufte, ein Leberknödel und eine fränkischen Bratwurst serviert mit Silvaner Kraut und Kartoffelstampf 14,95



Unsere süßen Verlockungen – alle vegetarisch

 **„Bock-Schmarrn“:** Hausgemachte, süße Spätzle mit Marzipan, Rosinen und Mandelplättchen, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und hausgemachtem Zwetschgenröster 6,95

„Herrendessert“ Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, beschwipste Aprikosen und Karamelleis 7,50

„Damendessert“: ein Paar kleine Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade dazu Vanilleeis und Sahne 7,55

„Espresso Affogato“ Vanilleeis mit Espresso 3,95

Der Dessertklassiker „heiße Liebe“!

Eis mit heißen Himbeeren heiße Himbeeren abgeschmeckt mit Himbeerbrand aus der Edelbrennerei Henninger, dazu Vanilleeis und Schlagrahm 5,95

Hausgemacht und fruchtig fein:

Hausgemachter Obstsalat – kein Fertigsalat mit Antioxidationsmitteln, sondern handgeschnitten aus frischem Obst, im Glas mit einer Kugel Vanilleeis 3,95

Apfelstrudel serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 4,95

Eiskaffee „Schwarzer Bock“: kalter schwarzer Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis, getoppt mit Sahne, Karamellsirup und Schokosirup 3,95

Kontakt für Ihre Bestellung:

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



Änderungswünsche und IGaL

Unsere Individuellen Gastronomischen Leistungen:

Beilagenänderung € 1,95

Bratkartoffeln als Beilagen Änderung € 2,95

Soße extra € 1,95

Brot extra Scheibe € 0,30

Extra Kloß € 1,20 pro Stück

Senf Portion € 0,60

GLUTENFREI: Alle Brotzeiten servieren wir auch mit frisch gebackenen glutenfreien Semmeln, Aufpreis Euro 3,90. Wartezeit mind. 15 Minuten

Reservierung der Bachstube ohne Menü € 50,00

Zusatzgedeck Erwachsene € 3,50 („Nasch-Gedeck“ beim Dessert kostet natürlich nichts!)

In Franken meint mancher Wirt „mei‘ Haus g‘hört mir eh und ich kost nix“ – so kann man nicht kalkulieren, das ist kein Wirtshausterben, sondern Wirtshaussuizid.

Wir verlangen für zusätzliche Dienstleistung moderaten Aufpreis. Eine Handwerkerstunde kostet Euro 45 und mehr – das wären bei unserem Aufpreis für Bratkartoffeln keine 4 Minuten Arbeitszeit. Unsere Soßen werden aus geröstet Markknochen lange auf dem Herd reduzieren – Tütensoße bekommen Sie vielleicht mancherorts kostenfrei fast unbegrenzt, das ist bei unseren in Handarbeit aufwändig hergestellten Soßen nicht möglich.

Manche stören sich daran, aber schließlich bezahlen Sie beim Schneider für das Kürzen einer Hose und haben hinterher sogar weniger Stoff dran. Oder für eine Wunschfarbe beim Automobil bezahlen Sie mehrere hundert Euro mehr obwohl sie ja nur einen „anderen“ und keinen zusätzlichen Lack wollen.

Wir haben uns zu dieser klaren Kommunikation entschlossen, weil wir unseren Mitarbeitern auch im preisgünstigen Westmittelfranken eine zukunftssichere Bezahlung und Anstellung bieten wollen und die Gastronomen nicht „Umsonst Leister“ sein dürfen, damit dieser Beruf zukunftssicher bleibt.