



## Schwarzer Bock – Gruppenkarte 2018/01 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.

**⚠ 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 2016

### 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 Festtagsuppe** mit Einlage von der hausgezogenen doppelt geklärten Rindsbrühe 4,15

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

### Vegetarisch & Vegan

„**Vegetarisches Schnitzel**“ die fleischlose Alternative: Triesdorfer Bio-Gouda, paniert und in der Pfanne gebraten, dazu servieren wir Knoblauchsländer Blattsalate und Wildpreiselbeeren 14,90

**Risotto mit gebratenem Kürbis**, mit Frankensilvaner abgeschmeckt und kaltgepresstem fränkischem Kernöl angerichtet –14,95

**VEGAN! Hausgemachtes Gurken-Curry** pikant auf Langkornreis 10,95

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

### Hauptgerichte:

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

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

Ein Paar frische **Bratwürste, Ansbacher Art** in der Pfanne gebraten mit hausgemachtem Silvanerkraut vom frischen Merkendorfer Weißkraut mit Senf 9,50



Hotel Restaurant



Schwarzer Bock

**Wildbratwürste aus der hauseigenen Jagd**, schön mager, serviert mit Merkendorfer Sauerkraut, zwei Scheiben doppelt gebackenem Holzofenbrot und Portion Senf 9,95

**Wildtopf aus hauseigener Jagd, saftige Stücke von ausgesuchten Edelteilen** auf hausgeschabten Eierknöpfle und Wildpreiselbeeren 14,95 , kleine Portion 12,95

Empfehlung dazu: **Beilagensalat** 3,95

**Pfälzer Saumagen** (2 Scheiben) vom Metzger Hambel bei dem auch Altkanzler Kohl einkauft, dazu Silvanerkraut und Kartoffelstampf 11,95

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

## 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](mailto:hotel@schwarzerbock.com)



## Änderungswünsche und IGaL

Unsere Individuellen Gastronomischen Leistungen:

Beilagenänderung € 1,95

Bratkartoffeln als Beilagenänderung € 2,95

Soße extra € 1,95

Brot extra Scheibe € 0,30

Extra Kloß € 1,20 pro Stück

Senf Portion extra € 0,60 - Glas Senf zum Mitnehmen 6,95

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

Reservierung der Bachstube ohne Menü € 50,00

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.

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.