



Schwarzer Bock Wirtshauskarte 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.

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!

Für die Liebhaber einer besonderen Küche empfehlen wir unsere Menüs zum Beispiel zum „Candle Light Dinner“, hierfür bitten wir unbedingt um vorherige Reservierung. Das Menü besteht nach Wunsch aus 3 Gängen oder 4 Gängen. Das „Menü“ wird nur Tischweise serviert.

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.



Hotel & Restaurant



Unsere Aperitif-Empfehlungen

Frankensecco mit Weinbergspfirsich Likör 4,90



Fränkische Traube trifft Pfälzer Feige, Franken Secco mit Pfälzer Feigenlikör 4,90

Haus Apéritif Schwarzer Bock, der Wirtin Lieblings Aperitif:
Franken Secco mit Rosenblütensirup 4,90

„**Wald-Hugo**“, Hugo nach Art des Bock – Holundersirup, Franken-Secco, Mineralwasser und ein Schuss Waldmeistersirup 4,90

Alkoholfrei „Bock's Ingwer Bitter“, Bitter Lemon, frischer Ingwer-Schnitz, Waldmeistersirup und Orangensaft; anregend, fruchtig & herb 4,90

Nur im September, solange Vorrat reicht: Pfälzer Federweißer weiß oder rot im Pfalzglas 0,25l 2,65 **Dazu 1 Stück Zwiebelkuchen** lauwarm serviert 2,95

Unser Hastrunk

Unser Hastrunkangebot wird traditionell ab der dritten Nachbestellung pro Person als kleines Getränk, Schnitt oder Spruz genannt, angeboten.

Hollerwasser still ½ l im Pfälzer Dubbeglas 3,50



Hausschoppen ¼ l vom Pfälzer Riesling trocken 3,25 ein Qualitätswein von einem der Top 100 Weinerzeuger Deutschlands



Riesling Schorle im ½ l Pfälzer Dubbeglas 4,90



Seidla Kellerbier ½ l naturtrübes Bier im Steinkrug 3,30

viele Kellerbiere sind zur besseren Haltbarkeit gefiltert und nachträglich mit einigen Trübstoffen versetzt, unser Kellerbier ist aus der Sudpfanne unfiltriert mit allen wertvollen Inhaltsstoffen abgefüllt!



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

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



Vegetarisch Kürbissuppe vom fränkischen Kürbis, mit fränkischem Kernöl abgeschmeckt 5,50

... gerne servieren wir dazu frisch gebackenes Franzosenbrot, p.P. 2,40



Vegetarisch Kartoffelsuppe: Pfälzer Grumbieresupp' von fränkischen Kartoffeln mit Dampfknudel, typisch Pfälzer Zwischenmahlzeit 7,95
- Zubereitungszeit mindestens 25 Minuten

Fisch

Ansbachs Wappentier gehältert in unserem Markgrafen-Quellbecken:
Forelle fangfrisch „**Art der Müllerin**“ gebacken mit Salzkartoffeln und gebräunter Nuss Butter 16,30 – Zubereitungszeit mindestens 25 Minuten
GLUTENFREI: auf Wunsch glutenfrei mit Kartoffelmehl – Aufpreis 3,90



Vegetarisches

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

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

VEGAN! Fränkische „Bohnenkern“, aus dem nördlichen Mittelfranken, gekochte Wachtelbohnen in Soße mit fränkischem Kloß` 7,95

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

Eier „Königsberger Art“ – es müssen nicht immer Klopse sein! Klassisch mit Kapern. Serviert an Langkornreis 7,95



Hotel & Restaurant



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

Salate

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

Kleiner gemischter Salat (Beilagen Salat) als Magentretzer oder zur Hauptspeis` nebenher 3,95

„**Schwarzer Bock**“ **Brotsalat**, Salat aus Käse- und Brotwürfeln mit Essig-Öl-Dressing garniert mit gekochtem Ei 10,95

Großer gemischter Salat mit unserem Kräuter-Yoghurt-Dressing 9,95 – auf Wunsch mit Essig & Öl zum selbst anmachen!

Gemischter Salat mit Kräuter-Yoghurt-Dressing mit zwei kleinen karamellisierten Ziegenfrischkäsen 12,95

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

ENTE gut – Alles gut:

¼ **Ente** aus dem Rohr im Orangen-Rotwein Fond gebraten, dazu Merkendorfer Blaukraut und a` fränkischer Kloß 12,95
(Glei` dazu: Na Sie können ned` wählen ob vorn oder hinten, weil fast Alle immer die Keule wollen ... so viele Beine hat eine Ente halt nicht!)

½ **Ente** mit Kloß und Blaukraut, da ist Brust und Keule dran 16,95
extra Entensoß` 1,95 – extra Kloß 1,20

Von Kalb, Rind & Schwein

Nur Mittwoch: „frische Leber“ vom fränkischen Landschwein in Domina Rahmsoße mit Kartoffelstampfer 9,25 – vielleicht noch Donnerstag, spätestens am Freitag machen wir frische Leberknödel daraus

Rindsroulade in Pfälzer Rotwein-Jus, mit Merkendorfer Blaukraut und Semmelknödel serviert 18,35

Fränkische „Bohnerkern“, aus dem nördlichen Landkreis, gekochte Wachtelbohnen in Soße mit fränkischem Kloß` und einer Scheibe Bauchfleisch 9,95




Hotel & Restaurant




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

„**Wiener Schnitzel**“ der Wirtshaus-Klassiker bei uns original aus dem Frikandeau vom **Kalb** mit hausgemachtem fränkischen Kartoffelsalat & einer Zitrone im Nachthemd 18,95 ...der Kartoffelsalat wird kühl serviert!

 **Pfälzer Saumagen** (2 Scheiben) vom Metzger Hambel, bei dem auch Altkanzler Kohl einkauft, dazu Silvaner Kraut und Kartoffelstampf 12,95

Fränkisches Kulturgut: Bratwurst & Schäferla

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

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


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

„**Low Carb**“ **Schäferla** in der Eisenpfanne – ohne Bratkartoffeln, dafür mit extra Rahmwirsing 15,95

Soße & Kloß – oder Semmelknödel, wir ziehen unsere Soßen selbst. Ohne Glutamate, Hefeextrakte oder andere künstliche Hilfsmittel, bis zu 48 Stunden auf dem Herd reduziert! Fränkischer Kloß oder Semmelknödel mit Soße 6,90

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

Pfälzer Wirtshausspezialität „Flammkuchen“

 Unser Flammkuchenteig wird von einem Traditionsbetrieb in der Pfalz mit Pfälzer Bio Mehl hergestellt – in Franken wird er übrigens


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



„Hitzplotz“ genannt

Flammkuchen „Ansbach“ mit Bratwurstg'häck und Sauerkraut 8,95

Flammkuchen „klassisch“ mit Speck und Zwiebeln 8,95

 **Vegetarisch Flammkuchen „Bock Spezial“** mit Kartoffeln, etwas Triesdorfer Bio-Käse und grünem Knoblauchpfeffer 9,15



WILD – aus eigener Jagd, wir finden Wild ist das bessere BIO!

Heißgeräucherte Wildwürste nach „Polnischer Art“, ein Paar mit hausgemachtem fränkischen Kartoffelsalat 9,50




Wild Bratwurst klassisch, ein Paar in der Pfanne gebraten, schön mager mit ganz geringem Fettanteil mit Merkendorfer Sauerkraut und zwei Scheiben doppelt gebackenem Holzofenbrot, serviert mit fränkischem Biersenf 9,50


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

Tournedos aus dem Rehrücken rosa gebraten im Pancetta-Mantel an Preiselbeeren-Soße, dazu gebratenem Serviettenknödel und glacierte Keschte wie die Esskastanien in der Pfalz heißen 28,90
– auf Wunsch ohne Aufpreis mit Marktgemüse statt Keschte

Brotzeiten & Vesper



 **Vegetarisch Triesdorfer Käseauswahl** vom Bio-Gouda, Sortiment je nach Verfügbarkeit, serviert mit Bauernbrot und Butter 8,95

 **Vegetarisch Obazda-Brot** – Obazda oder Gerupfter ist reifer Camembert mit Butter, Zwiebel und Paprika gemischt, zwei Scheiben Brot mit Obazda 4,95

Fränkischer Wurstsalat von Bierwurst und Lyoner, mit Zwiebelringen, saurer Gurke und Bauernbrot 8,95

Schwarzer Bock Vesper Platte: von allem bisserl was – Triesdorfer Käse, Wurst, Schinken und Obazda, dazu Butter und drei Scheiben Bauernbrot 10,95

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



Brot, extra Scheibe € 0,30

GLUTENFREI: Alle Brotzeiten servieren wir auch mit frisch gebackenen glutenfreien Semmeln, Aufpreis Euro 3,90. Wartezeit mind. 35 Minuten


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



Hotel & Restaurant



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

Dampfnudel rot-weiß, mit Vanillesoße und Waldbeeren 6,95
(Zubereitungszeit 25 Minuten – am besten schon mit der Vorspeise bestellen!)

„Herrengedeck“ Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern dazu Glühweinzwetschgen und Walnusseis, dazu eine Tasse Espresso 8,95
Schokotörtchen ohne Espresso 7,50

„Damengedeck“: **Gebackene Apfelringe** mit Vanilleeis und Sahne, serviert mit einem Latte Macchiato 8,95
ohne Latte Macchiato 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:

Frischer Obstsalat 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



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 extra € 0,60

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 – Tütensöße 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.



Das Schwarze Bock Menü



Gehobene Küche auf Vorbestellung. Ob Candle-Light Dinner für Valentins oder Jahrestag oder ein besonderes Geschäfts-event, wir kochen für Sie neben der Wirtshauskarte gerne das besondere Menü.

3-Gang-Menü mit Hausaperitif, romantisch mit Kerzenbeleuchtung und festlich gedecktem Tisch
Menüpreis ohne Getränke ab €64,00 für 2
Personen auf Wunsch vegetarisch oder laktosefrei im Sommer auch im Garten

Candle Light Dinner deluxe im Bock

4-Gang-Menü mit Aperitif vom Franken-Winzer-Secco,

Menü als "alles-dabei-Paket" mit 0,75l begleitender Wein aus einem deutschen Spitzenweingut passend zum Menü (z.B. aus Weingütern wie Geheimer Reichsrat von Buhl, von Bassermann-Jordan, von Racknitz, Fuhrmann-Eymel, Josef Walter/Bürgstadt, ...) und Mineralwasser 2x0,5l Gerolsteiner oder 2x0,75l Frankenbrunnenauf Wunsch vegetarisch oder laktosefrei Menüpreis ab €138,00 für 2 Personen

Menübeispiel für ein Drei-Gang-Menü:

Dialog von Kürbiscrèmesuppe & Käsetasche mit Apfel
oder
Rindercarpaccio mit Olivenölmarinade

Ente in Orangensoße, glasierte Zuckerschoten & Karotten & Kartoffelplätzchen
oder
Rondelli mit Pilzen gefüllt, in Zuckerschoten-Trüffelbutter

Schokoladen Crème Brûlée
oder
Halbgefrorenes von der Scheurebe mit heißen Mandarinen



Gutschein-Shop-Online



Ein Geschenk fehlt, die Zeit ist knapp, alles hat schon zu? In unserem Internet Gutschein-Shop können Sie sofort Ihren Gutschein ausdrucken, auf www.SchwarzerBock.com das Geschenkpaket anklicken und Bock Schenken!

Souvenirs & Mitbringsel



In unserer Vitrine gibt es leckere Souvenirs, die garantiert nicht verstauben! Spirituosen, Weine von ausgewählten Winzern und Mostbauern von uns getestet, auch im Geschenkpaket. Oder regionalen kaltgeschleuderten und nicht zur Fließfähigkeit ultrakurzerhitzten (wie oft Industriehonig!) Sortenhonig, der das Geschmacksprüfsiegel unserer Kinder hat – denn Kindermund tut Wahrheit kund!

Feiern – Individuell oder All-Inklusive

Feiern ohne Budgetsorgen, ab 18 Personen mit den Paketen

Standard: 3-Gang-Menü, Tischwein, Bier 50,00 pro Person

Komfort: Aperitif, 3-Gang, Prädikatsweine, Bier 62,00 p.P.

De-Luxe: Aperitif, 4-Gang, Digestif, Weine, Bier, Kaffee 75,00 p.P.



Hotel

Im Schwarzen Bock bieten wir Ihnen 17 modern und warm eingerichtete Hotelzimmer und Suiten mit: Antiallergie-Teppichen, Kostenfrei W-Lan & Minibar, LCD-TVs (deutsch, englisch, niederländisch), Radio+i-Pod-Docking, Neuste 23cm Matratzen der Fränkischen Bettwarenfabrik, Hygienecasing für Matratzen & Kissen In den Zimmern Nespresso-Maschinen & DVD-Spieler ... und vieles mehr

Hausgeschichte & Haus'geschicht'n



Wohl um 1100 wurde die Stadtmauer errichtet, auf den Fundamenten gründen heute Teile des Hauses, in einer Suite befindet sich ein Zimmer mit zwei kleinen Fenstern – früher Teil einer Nordbastion in der Stadtmauer. Das Hauptgebäude ist als Ständerbau wohl um 1500 an der Stadtmauer entstanden. Die barocke Fassade wurde später vorgesetzt. Das Haus steht unter Denkmal- und Ensembleschutz. Gegenüber der Hofkirche St. Gumbertus und der markgräflichen Kanzlei und neben Rathaus und Residenz, heute

Regierung, lag und liegt man im Ansbacher Machtzentrum. In Stichen aus dem 16.Jhdt erkennt man den Schwarzen Bock als eines der größten Anwesen in der Pfarrstrasse. Im frühen 18. Jahrhundert wurde man als eines der ersten und bis heute wenigen Privathäuser an die markgräfliche Wasserversorgung angeschlossen, welche das Fischbecken speist. Der Name Schwarzer Bock ist nicht ganz klar, der normale Hausdurchgang ist zu schmal für Pferdefuhrwerke, so dass eventuell der Ziegenbock – das Lastentier der Stadt im Mittelalter – als Namensgeber diente, oder vielleicht ein dunkelhaariger Wirt namens Bock?

Das Gästehaus im Garten wurde um 1906 auf dem hölzernen Gartensaal errichtet. Hier fanden auch Feierlichkeiten zum 50. Regiments-jubiläum der Königsulanen statt, zu denen Prinzregent Luitpold den Schwarzen Bock besuchte.

Der Schwarze Bock war Offizierslokal der königlich bayerischen Kavallerie, Casinos gab es noch nicht und so war die Stadt damals aufgeteilt: Mannschaften verkehrten in der Kronacher-Straße, Unteroffiziere in Lokalen beim Ketten-/heute Brückencentersteg und Offiziere im Schwarzen Bock. Heute noch lässt ein Ansbacher Sprichwort

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



Hotel & Restaurant



tief in diese damalige Aufteilung blicken: die Frauen in St. Johannes tragen Kopftuch, die Damen in St. Gumbertus Hut.



In Ansbach finden Prüfungen für den kirchlichen Dienst statt, und 1929 schrieb Dr. Karl Arnold in seinen Jugenderinnerungen 1859-1871: „... *Schwarzen Bock, seit jeher Gasthaus der evangelischen Pfarrer in Ansbach ... schon damals berühmt für seine Bratwürste und gebackenen Fische. Eine Sehenswürdigkeit*

war derzeit die neue Kegelbahn im Bock, die heizbar war, Marmor Belag und Gummikugeln hatte ...“ - heute wird dort in einem Blockkraftwerk CO²-reduzierter Strom für das Hotel und die Ansbacher Stromversorgung produziert. Robert Gernhardt verfasste hier sein Prosa „*Ein Gespräch im Hotel Schwarzer Bock*“. Franz Bonn der mit Wilhelm Busch und Carl Spitzweg in den Münchener fliegenden Blättern schrieb erwähnte in seinen treffenden Gedichten über Ansbach den Schwarzen Bock als sein Stammlokal.

Eine Besonderheit ist Ansbachs „letzte Brauerei. Im Schwarze Bock“, brauen wir zu besonderen Anlässen ein würziges Bier den „Gubernator“, wie in alten Zeiten von Hand.

Viele Ansbacher Vereine sind im Schwarzen Bock gegründet: Alte Ulanen (Reitverein), der Kolpingverein, der Jagdschutzverein, der Fotoverein, der Kunstverein oder der Round Table.

Gasthaus für alle, die gerne gepflegt bodenständig essen und logieren, aber auch bei Prominenz beliebt: Walter Scheel Bundespräsident, Otto Graf Lambsdorff Bundeswirtschaftsminister, Alexander Graf Lambsdorff Europaabgeordneter, Günther Beckstein Bayerischer Ministerpräsident, Hermann Josef Abs Vorstand Deutsche Bank, Freiherr Ole von Beust Oberbürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg, Sepp Maier Nationaltorwart, Luitpold von Bayern Prinzregent, Peter Prosch Berater und Hofnarr des Markgrafen, Kabarettisten wie Georg Ringsgwandl, Günther Schramm, Piet Klocke oder Urban Priol und natürlich an prominentester Stelle Sie, Ihr Tischnachbar, unsere Kinder, alle Gäste im Schwarzen Bock ...

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



Hotel & Restaurant



Und natürlich wurde die eine oder andere Anekdote hinterlassen, vom Kanzler, der in Ansbach nur im Schwarzen Bock Karten spielen wollte, vom Hausgeist oder von Industriellen, die sich hier Hotelzimmer nach Ihren Vorstellungen bauen ließen und viele mehr.



Wir sind Drei Sterne Superior nach DEHOGA klassifiziert. Wir bilden als IHK-Ausbildungsbetrieb Köche und Hotelfachleute aus, weil wir an die Jugend glauben. Daher wundern Sie sich nicht, wenn einmal fahrende Handwerker auf der Walz oder junge Studenten in Farben auf der Durchreise an den Personaltisch eingeladen werden. Als beruflich viel gereiste Familie mit Stationen auf vielen Kontinenten unterstützen wir neben unseren Auszubildenden auch junge Menschen, die über den Tellerrand schauen und sich auch über diesen hinausbewegen.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Heute, vergnügliche Stunden im Schwarzen Bock und beherzigen Sie einfach:

Wenn ´s dem Geschick gefällt
sind wir in alle Welt
morgen zerstreut
Drum lasst uns lustig sein!
Wirt, roll ´ das Fass herein!
Mädel, schenk ein, schenk ein
heute ist heut!

Ihre Familie Appel-Fuhrmann & das Team vom Schwarzen Bock