



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

Reservierung und Bestätigung erforderlich

(ab dem 35. zahlendem Gast mit Hauptgerichten ist eine Person gratis, z.B. Busfahrer **oder** Reiseleiter mit 1 Getränke und 1 Hauptgericht)

„**fränkisch**“: Da Franken unsere Heimat ist und wir mit überwiegend fränkischen Produkten kochen, wo immer möglich.

„**pfälzisch**“: Im ehemaligen Reiterregiment „Ulanen“ dienten viele Pfälzer und es gab früher einige Pfälzer Gaststätten hier in Ansbach. Diese Tradition haben wir wieder aufgenommen, da die Wirtin aus der Pfalz stammt.

„**Wild**“: Wir sind beide Jäger und bewirtschaften ein stadtnahes Revier. Daraus gewinnen wir hochwertige Lebensmittel und verarbeiten diese zu schmackhaften Gerichten, direkt aus der Region! Kürzere Wege gibt es nicht und Wild ist das gesündere „Bio“!

Herzlich

Familie Appel-Fuhrmann



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 Schnells, Kammerstein | Käse Lehmolkerei, 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



Hotel & Restaurant



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.

⚠ Zeitraumen: Wir bitten um die telefonische Bekanntgabe der Speisen bis spätestens 10:00 Uhr am Menü Tag, 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 abzurechnen.

⚠ Fehlbeträge werden dem Buchenden oder Reservierenden in Rechnung gestellt.



Gruppenkarte ab 12 Personen 2019/9

Suppen (bitte Angabe ob Vorspeise oder Hauptgericht):

Fränkische **Festtagssuppe** mit Einlage von der hausgezogenen doppelt geklärten Rindsbrühe 4,55

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


 **Vegetarisch Kürbissuppe** vom fränkischen Kürbis, mit fränkischem Kernöl vom Kürbishof Schnell abgeschmeckt 5,55

Hauptgerichte:

 **Vegetarisch Vegetarisches**

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

 **Vegetarisch Fränkischer „Bohnakern“**, aus dem nördlichen Mittelfranken, gekochte Wachtelbohnen in dunkler G'müs-Soß' mit fränkischem Kloß` 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

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




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

Heißgeräucherte Wildwürste nach „Polnischer Art“, ein Paar mit hausgemachtem fränkischen Kartoffelsalat 9,95

Paar Wild Bratwürste Ansbacher Art gebraten - schön mager mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln 13,95

Wildtopf aus hauseigener Jagd– saftige Stücke von ausgesuchten Edelteilen mit handgeschabten Eierknöpfle und Wildpreiselbeeren 16,95, kleine Portion 14,95

Fränkisches Kulturgut: Bratwurst & Schäufelra

 **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

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 aus dem Bug vom Bio-Rind in Rahmsoß vom Baiersdorfer fränkischem Kren, dazu Butterkartoffeln & Preiselbeeren 13,95 kleine Portion 12,95

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

Rindsroulade, hausgerollt in Pfälzer Rotwein-Jus, mit Merkendorfer Blaukraut und Semmelknödel serviert 18,45



Hotel & Restaurant



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

Salate

Unsere Salate werden mit hausgemachten Himbeerdressing von passierten Himbeeren und mit fränkischem Kürbis Öl serviert. Wir machen Krautsalat vom Merkendorfer Kraut und unser Kartoffelsalat mit Knoblauchsländer Kartoffel.

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

„**Wilder Bock Salat**“ - bunte Salate mit einem Paar magerer geräucherter Wildbratwürsten aus eigener Jagd 11,95

„**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



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

„Herrengedeck“ Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern mit Eis-Zimtstern, dazu eine Tasse Espresso 8,95
Schokotörtchen ohne Espresso 7,50

„Damengedeck“: ein Paar kleine Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade dazu 1 Kugel Weiße-Schoki&Nougat Eis und Schlagrahm, 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:

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:

Beilagen Änderung € 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

Franzosenbrot – Portion frisch gebacken 2,40

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

Reservierung der Bachstube generell 50,-

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.

Durch wiederholtes Nichterscheinen von Gruppen oder erheblicher Verringerung der Reservierungszahl bei Gruppen müssen wir die Geschäftsbedingungen für eine Gruppenbuchung klar kommunizieren: Was viele Gäste für eine unverbindliche Reservierung halten ist faktisch eine verbindliche Buchung, schließlich halten wir Ihnen den Platz frei, decken für Sie den Tisch ein, sagen anderen Reservierungen ab. Gruppenbuchungen / Reservierungen ab 10 Personen gelten daher nur bei schriftlicher Buchung mit vollständiger Anschrift des Buchenden und nachfolgender Bestätigung durch unser Haus als akzeptiert; Bei Nichterscheinen oder wesentlicher Verringerung um mehr als 10% wird der Umsatz pro Person oder fehlender Personen mit mindestens Euro 20,00 pauschaler Verzehrumsatz pro Person vorbehaltlich anderslautender schriftlicher Vereinbarungen angesetzt. Rechnungen werden immer nur gruppen- oder tischweise erstellt, Reservierungen werden für 15 Minuten aufrecht gehalten. Fehlbeträge und Mindermengen sind vom Buchenden zu begleichen.