



## Schwarzer Bock – fränkisch – pfälzisch – wild! Wirtshauskarte 12:00-20:30 warme Küche durchgehend

„**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



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, Obstessig & 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. Wir helfen, was schnell geht. Eine Liste mit Inhaltsstoffen gemäß EU-Verordnung, liegt zur Einsicht am Buffet auf, bei weiteren Fragen, Angaben zu Tagesessen oder Wochenmenüs informiert Sie unser

Team gerne. Prinzipiell schließen wir Kreuzkontaminationen nicht aus, wir sind daher nicht für medizinische indizierte Allergiker geeignet! Bevor es den Kindern fad' wird, gibt es an der Rezeption den Ball für den Kicker. Im Kinderzimmer steht der Kicker bereit und Nintendo-Klassik mit kindgerechten Spielen.





Hotel & Restaurant



## Unsere Aperitif-Empfehlungen

**Franken Gin** auf Eis mit frischer Minze und Limette 6,95 – Wacholder und Kräuter von der Frankenhöhe, gebrannt in Flachslanden



**Der Wirtin Lieblingsaperitif:** Pfälzer Traubenlikör vom Dornfelder trifft fränkischen Winzersecco 5,30

### Rosen-Aperitif Schwarzer Bock:

Franken Secco mit Rosenblütensirup 4,95

„**Wald-Hugo**“, Jäger-Hugo nach Art des Bock – Holundersirup, Franken-Secco, Mineralwasser und ein Schuss Waldmeistersirup 4,95

**Alkoholfrei „Bock's Ingwer Bitter“**, Bitter Lemon, frischer Ingwer-Schnitz, Waldmeistersirup und Orangensaft; anregend, fruchtig & herb 4,95

## 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 3,35

**Wein des Monats** wechselnder Bocksbeutel Prädikatswein glasweise 4,95 im Offenausschank zu 0,2ltr.- Silvaner, Riesling, grauer oder weißer Burgunder, Müller-Thurgau ... Fragen Sie nach dem aktuellen Franken des Monats – oder nachg'schaut was g'rad im kleinen Weinkühlschrank steht.



**Hausschoppen** ¼ l vom Pfälzer Riesling trocken 3,45, ein Qualitätswein von einem der Top 100 Weinerzeuger Deutschlands. Als guter Zechwein natürlich im Dubbeglas serviert – und nur im Dubbeglas!



**Riesling Schorle** im ½ l im großen Dubbeglas 4,95



**Seidla Kellerbier** ½ l naturtrübes Bier im Steinkrug 3,60

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!



## Bock Burger Menü

### Schäufele Bock Burger



Pulled Pork Schäufele in der gerösteten Mehrkornsemmel mit hausgemachtem Krautsalat vom Merkendorfer Kraut, Blattsalat, Tomate, Gurke und Smoked Soße. Dazu pfannengeschwenkte Kartoffelwedges und Sauerrahm 9,95



### Vegetarisch Veggie Ziegenkäse Bock Burger

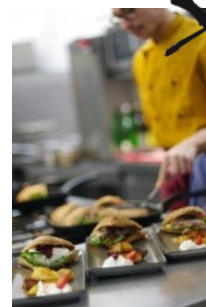


Ziegenkäse in der gerösteten Mehrkornsemmel mit hausgemachtem Krautsalat vom Merkendorfer Kraut, Blattsalat, Tomate, Gurke und Smoked Soße. Dazu pfannengeschwenkte Kartoffelwedges und Sauerrahm mit Wildpreiselbeeren 10,80

### Wild Bock Burger



Das Beste vom Wild, selbst gejagt, saftige Stücke im Rotweinjus. In der gerösteten Mehrkornsemmel mit hausgemachtem Krautsalat vom Merkendorfer Kraut, Blattsalat, Tomate, Gurke. Dazu unsere pfannengeschwenkte Kartoffelwedges, Sauerrahm mit Wildpreiselbeeren 11,95





Hotel & Restaurant



## Suppen

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

Pfälzer **Leberknödelsuppe** von der hausgezogenen doppelt geklärten Rindsbrühe mit einem großen Pfälzer Leberknödel 4,95

**Wildrahmsuppe mit gebratenen Waldpilzen und Blätterteigstangerl**



vom regionalen Wild aus eigener Jagd und Knoblauchsländer Suppeng'müs, abgeschmeckt mit fränkischem Schwarzriesling 5,65- und nur da, wenn die Jagd erfolgreich war!



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



## Vegetarisch & Fisch

**VEGAN! Risotto der Saison**, mit „Superfood“ Bio-Goji-Beeren aus Hohenlohe Franken und Frankensilvaner abgeschmeckt 15,95

**Zucchini Schiffchen mit Couscous gefüllt**, dazu unser-Joghurt-Dip mit Koriander und frischer Minze 11,95

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

**VEGAN! Süßkartoffel-Linsen-Auflauf** Curry mit Garam Masala Soße und Salatbouquet 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

Ansbachs Wappentier gehältert in unserem Markgrafen-Quellbecken: **Forelle** fangfrisch „**Art der Müllerin**“ gebacken mit Salzkartoffeln und gebräunter Nuss Butter 16,45 – Zubereitungszeit mindestens 25 Minuten

GLUTENFREI: auf Wunsch glutenfrei mit Kartoffelmehl – Aufpreis 3,95



Hotel & Restaurant



## Salat

Mit unserem hausgemachten fruchtigen Himbeerdressing von passierten Himbeeren, mit fränkischem Kürbisöl 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



**„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

## Pfälzer „Flammkuchen“ – in Franken Hitzplotz genannt



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

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

**Flammkuchen“ klassisch“** mit Speck und Zwiebeln 8,95

**Flammkuchen „Markgraf Alexander“** mit Geflügelsalami(halal) Fleischtomatenscheiben, Schmand, hausgemachtem Pesto und Triesdorfer Käse überbacken 10,95 *Der letzte Markgraf machte seine Kavaliertour durch Italien und brachte neben anderen wichtigen Neuerungen für die Zukunft der Markgrafschaft Brandenburg-Ansbach-Bayreuth die Begeisterung für den Süden mit. Auf Villa Sandrina in Triesdorf spürt man das heute noch!*



## 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

**Tournedos aus dem Rehrücken** rosa gebraten im Pancetta-Mantel an Preiselbeeren-Soße, dazu gebratenem Serviettenknödel und glaciertem Marktgemüse 29,95

## Fränkisches Kulturgut: Bratwurst & Schäferla

 Fränkisches **Krustenschäferla**, unsere Spezialität nach historischem Rezept im Rohr an der Schulterschaukel gebraten, auf Biersoße mit einem Kartoffelkloß serviert 13,95 – 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 Hilfsmittel, bis zu 48 Stunden auf dem Herd reduziert! Fränkischer Kloß oder Semmelknödel mit Soße 6,95

**Paar Bratwürste „Ansbacher Art“ gebraten:** mit Merkendorfer Sauerkraut und zwei Scheiben doppelt gebackenem Holzofenbrot 9,95



Hotel & Restaurant



## Klassiker von Kalb, Rind & Schwein

**Nur Mittwoch: „frische Leber“** vom fränkischen Landschwein in Domina Rahmsoße mit Kartoffelstampfer 9,95

**BIO-Rindertafelspitz** in Rahm-Krensoße, dazu Butterkartoffeln & Preiselbeeren 14,95 kleine Portion 12,95

**Navarin vom Frankenhöhe-Lamm** mit orientalischen Gewürzen. Lamm geschmort in würziger Soße mit Couscous und Joghurt-Dip von frischen Kräutern 16,95

**Pfälzisch fränkisches Lieblingspfännle** – Saumagen vom Metzger Hambel, bei dem auch Kohl einkaufte, dazu Leberknödel & fränkische Bratwurst, mit Silvaner Kraut und Kartoffelstampf in der Eisenpfanne 15,95

**Unsere Schnitzel – alle vom Kalb original aus dem Frikandea:**

„**Wiener Schnitzel**“ Wirtshaus-Klassiker vom Kalb mit hausgemachtem fränkischen Kartoffelsalat & einer Zitrone im Nachthemd 18,95 ...der Kartoffelsalat wird kühl serviert.

„**Münchner Schnitzel**“ der deftige Bruder des feinen Wieners. Kalb mit Kren und Senf unter der Panierung und dazu hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln & einer Zitrone im Nachthemd 20,95

„**Bock Brauer Schnitzel**“ das Kernige mit dem besonderen Geschmack, gibt es nur wenn wir gebraut haben, mit einer Panierung aus dem Bier-Treber vom Bio-Braumalz und serviert mit hausgemachte Bratkartoffeln 21,95

Wir verwenden für unser Spezialbiersude fränkisches Bio-Malz von Weyermann aus Bamberg

## Brotzeiten & Vesper



**Vegetarisch Triesdorfer Käseauswahl** von verschiedenen Bio-Gouda, serviert mit Bauernbrot und Butter 10,95


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



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 7,95

**Zitronensorbet** im menthierten Franken-Gin 7,25

**„Herrengedeck“** Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, beschwipste Sauerkirschen und Kirscheis, dazu eine Tasse Espresso 8,95  
Schokotörtchen ohne Espresso 7,50

**„Damengedeck“:** ein Paar kleine Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade dazu Vanilleeis und Sahne, serviert mit einem Latte Macchiato 8,95  
ohne Latte Macchiato 7,55

**„Espresso Affogato“** Vanilleeis mit Espresso 4,95

**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 geeister Bock-Smoothie** von frischem Obstsalat, Maracujanektar und Vanilleeis – kein Fertigsalat mit Antioxidationsmitteln, sondern frisches Obst handgeschnitten 5,95

**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 4,95





## 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 € 0,60

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

Reservierung der Bockstube 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 Wirtshaussterben, 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 gerösteten 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.