



*Herzlich Willkommen*



## *Öffnungszeiten*

Mittwoch – Freitag

11:00 – 14:30 Uhr  
17:00 – 22:00 Uhr

Samstag & Sonntag

11:00 – 22:00 Uhr

## *Warme Küche*

Mittwoch – Freitag

11:00 – 14:00 Uhr  
17:00 – 20:00 Uhr

Samstag & Sonntag

11:00 – 20:00 Uhr



# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional

## Suppen



Fränkische Festtagssuppe <sup>A,C,G,I</sup>

5



Pfannkuchensuppe <sup>A,C,G,I</sup>

4

## Salatteller



Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>

3,9



großer Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>

6,5



Gemischte Salatschüssel mit Weißbrot <sup>A</sup>

8,9

gemischer Blattsalat, Karotten, Kirschtomaten, rote Zwiebeln,  
Orangenfilets, karamellierte Sonnenblumenkerne

klein

6,9

wahlweiße mit Essig-Öl oder Kräuter-Dressing <sup>J</sup>

... mit gebratener Hähnchenbruststreifen

+ 5

... mit Wassermelone und Feta

+ 5



... mit Schnitzelstreifen <sup>A,C</sup>

+ 4

## Vegetarisch

Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> mit Röstzwiebeln

8,2

Unsere Regionalbuffet-Salate kommen während der Saison ausschließlich von Link Gemüsebau Nürnberg aus Buch.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*

# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional



## Vom Schwein



Schnitzel „Wiener Art“ <sup>A,C</sup>

klein 7,9  
5,9



Cordon Bleu <sup>A,C,F,1,3,5</sup>

wahlweise mit Emmentaler oder Schmelzkäse

klein 9,9  
7,9



Kotelett (wie gewachsen) <sup>A,C</sup> in der Pfanne gebraten

8,9



Holzfällersteak vom Schweinerücken <sup>G,I,J</sup>  
mit Champignons, Speck und Zwiebeln

13,9



Schweinefilet mit Curryrahmsauce <sup>G</sup>

11,9

## Vom Geflügel



Putenschnitzel „Wiener Art“ <sup>A,C</sup>

klein 8,9  
6,9

Unsere panierten Schnitzel können Sie gerne auch „natur“ bestellen.

Unser regionales Fleisch beziehen wir vom Röwe Schlachthof Burgfarnbach.

## Vom Fisch

Panierter Seelachs <sup>A,C</sup> mit Remouladensauce

8,6

## Beliebte Beilagen

Pommes	3	Kartoffelsalat <sup>I</sup>	3
Süßkartoffelpommes	4,5	Kartoffel-Gurken-Salat <sup>I</sup>	3
Bratkartoffeln <sup>A</sup>	3,5	Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	3,9
Salzkartoffeln	3	Großer Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	6,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*



# Speisekarte

*frisch - fränkisch - regional*

## Beilagen und Extras

Pommes	3
Süßkartoffelpommes	4,5
Kroketten	3
Spätzle <sup>A,C</sup>	3
Kartoffelsalat <sup>l</sup>	3
Kartoffel-Gurken-Salat <sup>l</sup>	3
Salzkartoffeln	3
Bratkartoffeln <sup>A</sup>	3
Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	3,9
Großer Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	6,5
Sauerkraut	3
1 Scheibe Schwarzbrot <sup>A</sup>	0,5
2 Scheiben Toastbrot <sup>A</sup>	0,8
2 Scheiben Weißbrot <sup>A</sup>	0,8
Extra Sauce <sup>l</sup>	2
Extra Remouladensauce <sup>C</sup>	1,5
Extra Senf, Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> , Mayo <sup>C</sup>	0,2
Extra Meerrettich	1
Extra Preiselbeeren	1
Extra Butter	0,5
Extra Kräuterbutter	1,5
Extra Bratwurst	2,5
Extra Ei (Spiegelei)	1
Extra Kloß <sup>A</sup> (nur Samstag, Sonntag und Feiertags)	1,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*



# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional

## Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer-Art <sup>A,G,I</sup> mit Crème fraîche - Speck - Zwiebeln – Käse	klein	8,5 6,5
Flammkuchen Elsässer-Art <sup>A,G,I</sup> "ohne" Käse mit Crème fraîche - Speck – Zwiebeln	klein	8,5 6,5
Flammkuchen Italienische Art <sup>A,G,I</sup> mit Crème fraîche - Tomatensauce - Schinken <sup>1,3,5</sup> - Salami – Oliven <sup>9</sup> - Peperoni – Käse	klein	9 7
Flammkuchen Fränkische Art <sup>A,G,I</sup> mit Crème fraîche - Tomatensauce - Bratwurstgehäck - Zwiebeln – Käse	klein	9 7
Flammkuchen Bauernschmaus <sup>A,C,G,I</sup> mit Crème fraîche - Speck - Zwiebeln - Kartoffeln - Spiegeleier – Käse	klein	9 7
Flammkuchen vegetarisch <sup>A,G,I</sup> mit Crème fraîche - Paprika - Zucchini - Zwiebeln - Peperoni - Oliven <sup>9</sup> - Käse	klein	9 7
Flammkuchen Süße Verführung <sup>A,G,I</sup> mit Crème fraîche - Waldpreiselbeeren - Käse	klein	8 6,5

## Extras

Sardellen	1	Ei (Spiegelei)	1
Flammkuchen halb und halb	1		

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*"Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit"*

# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional



## Kleine Gerichte



Fränkische Bratwürste  
mit Sauerkraut und Brot <sup>A</sup> oder Kartoffelsalat <sup>I</sup>

2 Bratwürste	8,5
3 Bratwürste	11,5

Currywurst mit Pommes 10,9

Gebackener Camembert <sup>A,C</sup>  
mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Toastbrot

1 Camembert	8,9
2 Camembert	12,9

Hawaii - Toast <sup>A,G</sup>	8,9
2 Scheiben Toast mit gek. Schinken <sup>1,3,5</sup> , Ananas, Käse und mit Preiselbeeren garniert	klein 6,9

Schweizer Wurstsalat herzhaft und bunt <sup>1,4</sup> 9,9  
mit Fleischwurst, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebelstreifen, Tomaten und Schwarzbrot

Emmentaler-Brot <sup>A,G</sup> 5

Extra Gedeck (Teller, Besteck, Serviette) 2

Unsere Bratwürste beziehen wir von der Metzgerei Schönleben Oberfürberg.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*



# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional

## Dessert

Lauwarmer Schokokuchen <sup>A,C,G</sup> auf fruchtigem Bett mit 1 Kugel Eis		7,5
Apfelküchle <sup>A,C,G</sup> mit Vanilleeis		5,9
Bananensplit <sup>A,C,G,H</sup> Vanille- und Schokoeis mit Banane, Sahne, Schokoladensauce und Krokant	3 Kugeln	6,9
Gemischtes Eis <sup>A,C,G,H</sup> Schoko, Vanille, Erdbeere	3 Kugeln	5,3
mit Sahne	3 Kugeln	5,8
Walnussbecher <sup>A,C,G,H</sup> Walnusseis mit Sahne, Walnüssen und Karamellsauce	3 Kugeln	6,9
Eierlikörtraum <sup>A,C,G,H</sup> Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	3 Kugeln	6,9
Eis mit heißen Himbeeren <sup>A,C,G,H</sup> mit Rum verfeinert und Sahne	3 Kugeln	6,9
Coup Dänemark <sup>A,C,G,H</sup> Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce	3 Kugeln	6,9
Espresso-Kick <sup>A,C,G,H,7</sup> Vanilleeis mit heißem Espresso und Sahne	1 Kugeln	4,4

## Extras

1 Kugel Eis <sup>G</sup> (Vanille, Schoko, Erdbeere)	1,5	1 Kugel Eis <sup>G,H</sup> (Walnuss)	1,8
Portion Sahne <sup>G</sup>	0,5		

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*

# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional



## Für unsere jungen Gäste



Kinderschnitzel <sup>A,C</sup>  
mit Pommes und Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> 6

Panierte Hähnchenbruststreifen <sup>A,C</sup>  
mit Pommes und Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> 6,5

5 Fischstäbchen  
mit Pommes und Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> 6,5



1 Bratwurst  
mit Pommes und Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> 5

Portion Pommes mit Ketchup <sup>1,2,3,4</sup> 3,5

Portion Spätzle <sup>A,C,I</sup> mit Sauce <sup>I</sup> 4

Räuberteller (zum Stibitzen bei den Eltern) 0

## Nachtisch

Kinder-Eis <sup>A,C,G,H</sup> 2 Kugeln 4  
gemischtes Eis mit Sahne und Smarties

1 Kugel Eis <sup>A,C,G,H</sup> in der Waffel 2  
(Vanille, Erdbeere oder Schoko)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*











# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional

## Empfehlungen des Hauses

	Ofenfrisches Schäufole <sup>l</sup>	7,9
	Kleines ofenfrisches Schäufole <sup>l</sup>	5,9
	Schweinebraten <sup>l</sup>	6,9
	Kleiner Schweinebraten <sup>l</sup>	4,9
	Sauerbraten <sup>l</sup> vom Rind mit Preiselbeeren	8,9
	Kleiner Sauerbraten <sup>l</sup> vom Rind mit Preiselbeeren	6,9
	Sülze mit Musik	6,9
		klein 5,9
	... mit Bratkartoffeln <sup>A</sup>	+ 3,5
	... mit Schwarzbrot <sup>A</sup> je Scheibe	+0,5

## Beliebte Beilagen

1 Kloß <sup>A,G,L,I</sup>	1,5	Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	3,9
Spätzle <sup>A,C</sup>	3	Großer Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	6,5
Sauerkraut	3	Extra Sauce <sup>l</sup>	2

## Hausgemachte Kuchen und Torten

Stück Kuchen <sup>A,C</sup>	2,7
Stück Torte <sup>A,C,G</sup>	3,1
Portion Sahne	0,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*

# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional



## Empfehlungen zur Spargelsaison

	Spargelcremesuppe mit Croutons <sup>A,G</sup>	5
	Portion Butterspargel mit Kartoffeln <sup>G</sup>	13,9
	... mit kleinem panierten Schnitzel <sup>A,C</sup>	+ 4
	... mit großem panierten Schnitzel <sup>A,C</sup>	+ 7
	... mit Bratwurst je	+ 2,5
	Portion Spargelsalat	10,9
	... mit kleinem panierten Schnitzel <sup>A,C</sup>	+ 4
	... mit großem panierten Schnitzel <sup>A,C</sup>	+ 7
	... mit Bratwurst je	+ 2,5
	Spargel-Schnitzel mit gekochtem Schinken, <sup>1,3,5,G</sup> Spargelstangen und Käse überbacken dazu Pommes und Salat <sup>C,G,J</sup>	18,8
	Spargelschlemmertost mit gekochtem Schinken <sup>1,3,5,G</sup> , Spargelstangen und Käse überbacken	12,9
	Flammkuchen Spargel <sup>A,G</sup> mit Crème fraîche – grüner und weißer Spargel – Tomatenwürfel – Käse	9,9 klein 7,9
	Sülze mit Musik	6,9 klein 5,9
	... mit Bratkartoffeln <sup>A</sup>	+ 3,5
	... mit Schwarzbrot <sup>A</sup> je Scheibe	+ 0,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Die allergene Auszeichnung finden Sie auf der letzten Seite.*

*„Ihre Weinstube Zeitinger wünscht Ihnen einen Guten Appetit“*