

# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional



## Suppen



Fränkische Festtagssuppe <sup>A,C,G,I</sup> 5



Pfannkuchensuppe <sup>A,C,G,I</sup> 4

Kartoffelcremesuppe <sup>I</sup> 4,5

## 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

gemischter Blattsalat, Karotten, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Orangenfilets, karamellisierte Sonnenblumenkerne klein 6,9

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

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 5

... mit panierten Champignons + 4,5



... mit Schnitzelstreifen <sup>A,C</sup> + 4

## Vegetarisch

Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> mit Röstzwiebeln 8,6

Spinatknödel <sup>A,C,G</sup> 9,6  
mit Parmesan, zerlassener Butter und Röstzwiebeln

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>

7,9  
klein 5,9



Cordon Bleu <sup>A,C,F,1,3,5</sup>  
wahlweise mit Emmentaler oder Schmelzkäse

9,9  
klein 7,9



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

8,9



Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce <sup>G</sup>

11,9



Omas Filettopf <sup>G</sup>  
mit Speck, Essiggurke, Tomaten, Champignons

12,9

## Vom Geflügel

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

8,9  
klein 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

Gebratene Lachsschnitte <sup>D,G</sup> mit Weißweinsauce

12,9

## 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	Mischgemüse <sup>G</sup>	3,5

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
Bratkartoffeln <sup>A</sup>	3,5
Salzkartoffeln	3
Mischgemüse <sup>G</sup>	3,5
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	8,5 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>

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“*

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# *Getränkekarte*

*frisch - fränkisch - regional*



## *Alkoholfreie Getränke*

Libella Orangen Limonade <sup>3,4</sup>	0,50 l	3
	0,25 l	2,4
Libella Zitronen Limonade <sup>3</sup>	0,50 l	3,3
	0,25 l	2,4
Libella Cola-Mix <sup>3,4,7</sup>	0,50 l	3,3
	0,25 l	2,4
Coca Cola <sup>4,7</sup>	0,50 l	3,5
	0,25 l	2,5
Coca Cola Zero <sup>4,6,7,10</sup>	0,50 l	3,5
	0,25 l	2,5
Mineralwasser	0,50 l	3,2
(spritzig, sanft oder still)	0,25 l	1,8
	0,70 l	3,9



Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger

# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



## Säfte und Schorlen

*Hesselberger Säfte von der fränkischen Moststraße*

Apfel – Holunder – Schorle	0,50 l	3,6
	0,25 l	2,4
Apfelsaftschorle (süß oder sauer)	0,50 l	3,6
	0,25 l	2,4
Orangensaftschorle (süß oder sauer)	0,50 l	3,6
	0,25 l	2,4
Traubensaftschorle – weiß (süß oder sauer)	0,50 l	3,6
	0,25 l	2,4
Traubensaftschorle – rot (süß oder sauer)	0,50 l	3,6
	0,25 l	2,4
Johannisbeersaftschorle (süß oder sauer)	0,50 l	3,6
	0,25 l	2,4
Apfelsaft	0,50 l	3,9
	0,25 l	2,6
Orangensaft	0,50 l	3,9
	0,25 l	2,6
Traubensaft weiß	0,50 l	3,9
	0,25 l	2,6
Traubensaft rot	0,50 l	3,9
	0,25 l	2,6
Johannisbeersaft	0,50 l	3,9
	0,25 l	2,6

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



## Flaschenbiere

Landbier hell <sup>A</sup>	0,50 l	3,3
	0,33 l	2,5
Zirndorfer Kellerbier naturtrüb <sup>A</sup>	0,50 l	3,5
Tucher Urfränkisch dunkel <sup>A</sup>	0,50 l	3,5
Tucher Hefe-Weizen hell <sup>A</sup>	0,50 l	3,5
Tucher Hefe-Weizen leicht <sup>A</sup>	0,50 l	3,5
Tucher Hefe-Weizen alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	3,5
Leikeim Premium Pils <sup>A</sup>	0,50 l	3,5
Lederer Pils <sup>A</sup>	0,50 l	3,1
Zirndorfer Bier alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	3,3
Radler <sup>A</sup>	0,50 l	3,3
Cola-Weizen <sup>A 4,7</sup>	0,50 l	3,8
Russen-Weizen <sup>A 3</sup>	0,50 l	3,5

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# *Getränkekarte*

*frisch - fränkisch - regional*



## *Aperitiv*

Campari <sup>4</sup>

Orange 3,9

Pur 3,4

Aperol Spritz <sup>4,8</sup> 4,5

Piccolo Riesling trocken 5

Piccolo Scheurebe mild 5

## *Weinschorlen*

Frankenweinschorle <sup>L</sup> 0,50 l 4,5  
(süß oder sauer)

0,25 l 2,5

Rotweinschorle <sup>L</sup> 0,50 l 4,5  
(süß oder sauer)

0,25 l 2,5

In allen Weinen sind Sulfite enthalten!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



## *Unsere gern getrunkenen weißen Weine*

Hausschoppen	0,25 l	3,3
Silvaner trocken	0,25 l	3,5
Bacchus trocken	0,25 l	3,5
Bacchus halbtrocken	0,25 l	3,5
Bacchus mild	0,25 l	3,5
Scheurebe halbtrocken/trocken	0,25 l	3,5
Scheurebe mild	0,25 l	3,5
Müller Thurgau trocken	0,25 l	3,1
Müller Thurgau halbtrocken	0,25 l	3,3

Aus den **Regionen Franken, Baden-Württemberg und Rheinhessen.**

In allen Weinen sind Sulfite enthalten!

Viele weitere Weine finden Sie auf unserer **Weinkarte!**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



## *Unsere gern getrunkenen roten & rose Weine*

Hausschoppen rot	0,25 l	3
Dornfelder trocken	0,25 l	4,5
Dornfelder halbtrocken/mild	0,25 l	3,7
Domina trocken	0,25 l	4,5
Regent trocken	0,25 l	4,5
Heroldrebe halbtrocken	0,25 l	3,5
Trollinger feinherb	0,25 l	3,8
Acolon trocken	0,25 l	4,9
Rotling trocken	0,25 l	3,9
Rotling halbtrocken	0,25 l	4
Portugieser rose trocken	0,25 l	3,6
Spätburgunder rose halbtrocken	0,25 l	3,9

Aus den **Regionen Franken, Baden-Württemberg und Rheinhessen.**

In allen Weinen sind Sulfite enthalten!

Viele weitere Weine finden Sie auf unserer **Weinkarte!**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



## *Schnäpse*

Fränkischer Birnenbrand	2 cl	2,6
Fränkisches Zwetschgenwasser	2 cl	2,6
Himbeergeist	2 cl	2,6
Kirschwasser	2 cl	2,6
Schlehengeist	2 cl	2,8
Mirabelle	2 cl	2,8
Tresterbrand	2 cl	3,1
Obstler	2 cl	2,5
Nussbrand	2 cl	2,8
Ouzo	2 cl	2,6
Underberg	2 cl	2,6
Fernet – Branca	2 cl	2,6
Ramazotti	2 cl	3
Weinbrand	2 cl	2,8
Weintraubenlikör	2 cl	2,8
Weinbergpfirsichlikör	2 cl	2,8
Jägermeister	2 cl	2,6

Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger

# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



## Warme Getränke

Kaffee <sup>7</sup>	Tasse	2,6
	Portion	3,8
Tee	Tasse	2
(Schwarzer Tee <sup>7</sup> , Kamille, Pfefferminz, Früchte, Rooibos)	Portion	3,2
Kakao <sup>F</sup>	Tasse	2,4
	Portion	3,9
Cappuccino <sup>F,7</sup>		3,1
Latte Macchiato <sup>F,7</sup>		3,1
Milchkaffee <sup>F,7</sup>		3,1
Espresso <sup>7</sup>		2
Doppelter Espresso <sup>7</sup>		3,5

**Kuchen und Tortenspezialitäten** auf Nachfrage!

# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



## Folgende Allergene und Zusatzstoffe sind enthalten:

- A** – Glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme Davon und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - B** – Krebstiere und Krebserzeugnisse
  - C** – Eier und Eiererzeugnisse
  - D** – Fisch und Fischerzeugnisse
  - E** – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
  - F** – Sojabohnen
  - G** – Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
  - H** – Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
  - I** – Sellerie und Sellerieerzeugnisse
  - J** – Senf und Senferzeugnisse
  - K** – Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
  - L** – Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
  - M** – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - N** – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 
- 1 – mit Konservierungsstoffen
  - 2 – mit Geschmacksverstärker
  - 3 – mit Antioxidationsmittel
  - 4 – mit Farbstoff
  - 5 – mit Phosphat
  - 6 – mit Süßungsmittel
  - 7 – koffeinhaltig
  - 8 – chininhaltig
  - 9 – geschwärzt
  - 10 – enthält eine Phenylalaninquelle

Trotz größter Sorgfalt kann es bei der Verarbeitung der Lebensmittel zum Kontakt mit anderen allergenen Stoffen kommen!