



# Bräuschänke-Journal

www.kitzmann.de

Reservierungen und Vorbestellungen: Tel. 09131/810 833,  
alle Speisen auch zum Mitnehmen.

*For orders and reservations please call: Phone 09131/810 833, all food with take away option.*

## SUPPEN / SOUPS

### Leberknödelsuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel und Pfannkuchenstreifen  
*Beef broth with liver dumplings and pancake strips*

A1, C, G, L, I, J

4,50

### Fränkische Krensuppe

Meerrettichsuppe mit Croutons  
*Franconian horseradish soup with croutons*

A1, G, I, J

4,50

### Pfannkuchensuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
*Beef broth with pancake strips*

A1, C

3,90

## SALATE / SALADS

### Salat „Giegala“

Bunter Salat der Saison mit gebrateten Streifen von der Hähnchenbrust  
*Mixed salad with fried chicken breast*

J, L

11,90

### Beilagensalat

Gerne auch als Vorspeise  
*Small side salad as starter or side order*

J, I, L, 1, 2, 4

2,90

## KLEINIGKEITEN/ SMALL MEALS

2 fränkische Bratwürste 8,60

3 fränkische Bratwürste 10,80

mit Sauerkraut und Brot  
oder mit hausgemachtem  
Kartoffelsalat

*Franconian sausages (fried)*

*served with sauerkraut and bread  
with homemade potato salad*

15, 3, 4, A1, L, I, J

mit Bratkartoffeln

*with fried potatoes*

L, 15

+ 1,50

2 fränkische blaue Zipfel 8,60

3 fränkische blaue Zipfel 10,80

im Zwiebel-Essigsud mit Brot

*Franconian sausages boiled in an  
onion vinegar broth served with bread*

A1, L, I,

2 Schaschlik-Bratwürste mit

Paprika-Sauce und Pommes

*Shashlik bratwurst with paprika  
sauce and chips*

15, 3, 4, A1, L, I, J

9,50

Hausgemachte Tellersülze

mit Brot *Homemade, cured meat in  
aspic with bread*

15, A1, I, L, J

7,90

mit Bratkartoffeln

*with fried potatoes*

I, J

+ 1,50

## Hausgemachter Bräuschänkebazda

mit Zwiebelringen und Brot  
*Bavarian style cheese spread with onions  
and served with bread*

A, C, G, L, I, J

8,90

## Hauptgerichte. Main Courses.

## FISCH / FISH

### Gebackener halber Aischgründer Karpfen

*half carp, deep fried*

A1, A3

15,80 €

### Gebackenes Aischgründer Karpfenfilet

*filet of carp, deep fried*

A1, A3

16,50 €

Alle Karpfengerichte backen wir im Kitzmann-Bier-Teig. Als Beilage servieren dazu hausgemachtem Kartoffelsalat. Auch als Pfeffer-Karpfen erhältlich

Gerne können Sie hierzu auch einen kleinen Salat für 2,90 € bestellen.

*All carp meals are fried with Kitzmann  
beer-dough and served with our  
homemade potato salad.*

*If you want, please order a small salad  
2,90 €.*

I, J, L

### Backfisch vom Rotbarsch

mit Gurken-Kartoffelsalat dazu hausgemachte Remouladensauce  
*Deep fried fish with cucumber-potato  
salad and homemade remoulade sauce*

2, 4, C, D, G, I, J, L

10,90

mit Bratkartoffeln

*with fried potatoes*

I, J

+ 1,50

Liebe Gäste,  
für Speisen die im Restaurant konsumiert  
und anschließend eingepackt werden sollen,  
berechnen wir pro Verpackung  
0,50,- Euro. Vielen Dank

# Hauptgerichte. Main Courses.

## HUHN / CHICKEN

### Heiße Henne

Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes oder Kartoffelsalat und Kräuterbutter  
*Grilled chicken breast with french fries and herb flavoured butter*

G, I, J, 1, 2, 4 **12,90**

### mit Bratkartoffeln

*with fried potatoes*

I, J **+ 1,50**

## SCHWEIN / PORK

### Schweinebraten

mit Dunkelbiersoße, Kloß und Sauerkraut  
*Roast pork in a dark beer sauce and sauerkraut served with potato dumpling*

15, A1, L, G, I, 5 **10,50**

### Schäufele

#### „der Fränkische Klassiker“

(immer frisch aus dem Ofen – wenn aus, dann aus...) Schweineschulterstück auf Knochen mit knuspriger Kruste, dazu Kloß, Dunkelbiersoße und Sauerkraut  
*Roasted pork shoulder with crackling in a dark beer sauce served with potato dumpling and sauerkraut*

15, A1, L, G, I, 5 **13,90**

### Grillhaxe mit Kruste

dazu Kloß und Sauerkraut  
*Grilled pork shank knuckle served with potato dumpling and sauerkraut*

15, A1, L, G, I, 5 **13,90**

### Paniertes Schweineschnitzel

Schnitzel vom Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
*Breaded and pan-fried pork schnitzel with homemade potato salad*

15, A1, C, G, J, L, I **12,90**

### mit Bratkartoffeln

*with fried potatoes*

I, J **+ 1,50**

### Braumeisterschnitzel

Schweineschnitzel gefüllt mit Bergkäse und rohem Schinken in Panade dazu hausgemachtem Kartoffelsalat  
*Panfried pork breaded with breadcrumbs, filled with alpine cheese and raw ham served with homemade potato salad*

15, A1, C, G, J, L, I **14,90**

### mit Bratkartoffeln

*with fried potatoes*

I, J **+ 1,50**

### „Eingschnittne Klöß“

Gebratene Kloßscheiben mit Ei, Speck und Salatgarnitur  
*Panfried potato dumpling served with scrambled egg, bacon, and salad garnish*

A1, C, L, G, 5, 15 **10,90**

### 2 Fleischküchle dazu

hausgemachter Kartoffelsalat  
*2 meatballs with homemade potato salad*

B, C, J, L, I, A1 **9,90**

### mit Bratkartoffeln

*with fried potatoes*

I, J **+ 1,50**

## RIND / BEEF

### Fränkisches Krenfleisch

im Wurzelsud gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kloß und Preiselbeeren  
*Franconian „Krenfleisch“ (beef) cooked in vegetable broth served with horseradish sauce, dumpling and cranberries*

3, I, J, G, L, 5 **15,90**

*Unsere Allergikerkarte gibt Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergene Zutaten. Fragen Sie unseren Service.*

## KALB / VEAL

### Original Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren  
*Breaded and pan-fried veal with homemade potato salad and cranberries*

A1, I, J, L, G, C **18,90**

### mit Bratkartoffeln

*with fried potatoes*

I, J **+ 1,50**

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

### Bratknödel

Gebratene Kloßscheiben mit Ei und Salatgarnitur  
*Panfried potato dumpling served with scrambled egg and salad garnish*

A1, C, L, G, 5 **9,50**

### Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

*Homemade swabian noodles with cheese and fried onions*

A1, C, I, G, L **9,90**

## KINDERMENÜ / CHILDREN'S MENU

### Kloß mit Soß

*Potato dumpling with sauce*

A1, I, L, 5 **3,20**

### Spätzle mit Soß

*Swabian noodles with sauce*

A1, C, G, I, L **3,90**

### Pommes „rot-weiß“

*French fries „red and white“ (i.e. with ketchup and mayonnaise)*

2, 4, C, J, L **3,50**

### Kinderschnitzel

Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes  
*Small schnitzel (pork) with french fries*

A1, C, J, L **7,90**

# Biere & Weine! Beers & Wines!

## NACHSPEISEN / DESSERTS

**Warmer Apfelstrudel**  
mit Vanillesauce  
*Warm apple strudel served with  
vanilla sauce*  
A1, C, G **5,90**

**Hausgemachte fränkische  
Apfelküchle**  
In Teig ausgebackene Apfelschei-  
ben mit Vanilleeis und Sahne  
*Battered deep fried apple slices coated  
with sugar and cinnamon, topped with  
vanilla ice cream and whipped cream*  
A1, C, G **5,90**

**Heiße Liebe**  
Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne  
G,C **5,90**

**Gemischtes Eis mit Sahne**  
(Erdbeer, Vanille, Schokolade)  
*Scoop of ice (strawberry, vanilla, chocolate)*  
G,C **4,40**

## VOM FASS / DRAUGHT BEER

**Edelpils von Kitzmann**  
0,50 lt. • Alk. 5,0 %  
A3 **3,80**

**Helles von Kitzmann**  
*Lager*  
0,50 lt. • Alk. 4,9 %  
A3 **3,80**

**Kellerbier 1904 von Kitzmann**  
*Unfiltered Lager*  
0,50 lt. • Alk. 4,9 %  
A3 **3,80**

**Weißbier von Kitzmann**  
*Wheat beer*  
0,50 lt. • Alk. 5,4 %  
A3 **3,80**

**Schwarzbier von Mönchshof**  
*Dark beer*  
0,50 lt. • Alk. 4,9 %  
A3 **3,95**

**BräuSchänke Original**  
Bernsteinfarbenes, unfiltriertes  
und naturbelassenes Bier.  
*Amber coloured, unfiltered beer*  
0,50 lt. • Alk. 5,2 %  
A3 **3,80**

**Naturradler von Mönchshof**  
*Lager shandy*  
0,50 lt. • Alk. 2,5 %  
A3 **3,80**

## AUS DER FLASCHE / BOTTLED BEERS

**Dunkles Weißbier von Kitzmann**  
*Dark wheat beer*  
0,50 lt. • Alk. 5,6 %  
A3 **3,80**

**Leichtes Weißbier von Kapuziner**  
*Light wheat beer*  
0,50 lt. • Alk. 3,1 %  
A3 **3,80**

## ALKOHOLFREIES BIER NON-ALCOHOLIC BEER

**Original Naturtüb's von  
Mönchshof, alkoholfrei**  
*Unfiltered Lager non-alcoholic*  
0,50 lt. • Alk. <0,5 %  
A3 **3,80**

**Weißbier von Kapuziner,  
alkoholfrei**  
*Non-alcoholic wheat beer*  
0,50 lt. • Alk. <0,5 %  
A3 **3,80**

**Naturradler von Mönchshof,  
alkoholfrei**  
*Lager shandy non-alcoholic*  
0,50 lt. • Alk. 0,0 %  
A3 **3,80**

## FRANKENWEINE / FRANCONIAN WINES

### weiß / white

**Silvaner - Franken - Weingut Stahl\***  
Schöner, klarer Fruchtgeschmack mit  
Anklängen an Apfel, Litschie, ein Hauch  
Zitrus. Perfekte Säure. Saftig und mit  
guter Struktur, ohne schwer zu sein.  
Anhaltend im Abgang

0,20 lt. – 4,90 • 0,50 lt. – 12,00  
L 1,00 lt. – 22,00

**Scheurebe - Franken - Weingut Stahl\***  
Sehr aromatisch mit komplexen Frucht-  
aromen. Frisch und saftig ohne schwer  
zu sein. Feine Mineralik und moderate  
Säure

0,20 lt. – 4,90 • 0,50 lt. – 12,00  
L 1,00 lt. – 22,00

**Riesling - Franken - Weingut Stahl\***  
Hellgelber Farbton zeigt sich in der Nase  
herrlich frisch und fruchtig. Aromen von  
Pfersich und Aprikose mit animierendem  
Trinkfluss

0,20 lt. – 4,90 • 0,50 lt. – 12,00  
L 1,00 lt. – 22,00

**Weißweinschorle**  
*White wine Spritzer*  
L 0,20 lt. – 3,50 • 0,50 lt. – 5,80

### rot / red

**ROT! CUVEE**  
Franken - Weingut Stahl\*  
Rebsorten: Spätburgunder und Regent  
Frisch, rund und harmonisch präsentiert  
er sich in der Nase und am Gaumen.  
Rote Früchte und eine dezente Gewürz-  
note prägen diesen Wein. Ein unkompli-  
zierter Rotwein für viele Gelegenheiten

0,20 lt. – 4,90 • 0,50 lt. – 12,00  
L 1,00 lt. – 22,00

# Erfrischungsgetränke. Soft drinks. Schnaps

## ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE / SOFT DRINKS

### Tafelwasser spritzig

*Sparkling water*

0,50 lt. – 3,- • 0,30 lt. – 2,30

1,0 lt. – 4,90

### Mineralwasser still

*Still water*

0,50 lt. – 3,- • 0,30 lt. – 2,30

1,0 lt. – 4,90

### Apfelschorle, Johannisbeer- schorle, Maracujaschorle, Trau- benschorle

*Apple Spritzer, Blackcurrant Spritzer,  
Orange Spritzer, Maracuja Spritzer,  
Grape Spritzer (mix of juice and mi-  
neral water)*

0,50 lt. – 3,80 • 0,30 lt. – 2,90

### Apfelsaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Traubensaft, *Apple juice, Blackcurrant juice, Orange juice, Maracuja juice, Grape juice*

0,30 lt. – 3,80

0,50 lt. – 5,90

### Original Almdudler

*Herbal lemonade*

1

0,35 lt. – 3,80

### Coca-Cola, Coca-Cola light

0,50 lt. – 3,80 • 0,30 lt. – 2,90

1, 3, 11, 8, 2

### Cola Mix

*Cola-orange lemonade-mix*

0,50 lt. – 3,80 • 0,30 lt. – 2,90

### Orangen- oder Zitronenlimonade

*Lemonade: orange or lemon flavour*

0,50 lt. – 3,80 • 0,30 lt. – 2,90

11, 1, 2, 3

## HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

### Haferl Kaffee, Cappuccino

*Large coffee*

11,

2,90

### Cappuccino

*Coffee with frothed milk*

11, G

2,90

### Milchkaffee

*Cafe au lait*

11, G

3,90

### Latte Macchiato

11, G

3,90

### Espresso

11

2,10 • groß / large – 3,50

### Espresso mit Vanilleeis

*Espresso with vanilla ice-cream*

11, G, G

3,50

## TEE / TEA

### Schwarzer Tee (Assam),

*Pfefferminztee, Moringa,*

*Früchtetee mit Beerenge-*

*schmack, Insel der Sinne*

*(Ayurvedischer Kräutertee*

*mit Ingwer), Grüner Tee*

*Black tea, Peppermint tea, Herbal*

*tea with pomegranate, Fruit tea with*

*berry flavour, Ayurvedic herbal tea with*

*ginger, Green tea*

3,50



## SPRITZIGES / „SPARKLING“

### Aperol Spritz

0,2 lt. – 5,50

## SCHNÄPSE / SPIRITS

### Obstler

*mixed fruits*

2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

### Zwetschgenwasser

*Plum*

2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

### Mirabellenwasser

*Yellow plum*

2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

### Kirschwasser

*Cherry*

2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

### Himbeergeist

*Raspberry*

2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

### Williams-Christ

*Pear*

2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

### Schlehengeist

*Blackthorn*

2 cl – 3,90 • 4 cl – 6,90

### Haselnuss

*Hazelnut*

2 cl – 3,90 • 4 cl – 6,90

### Fränkischer Hochmoorgeist

2 cl – 3,90 • 4 cl – 6,90

**Schnapsidee** (Fragen Sie den Service)  
*please ask our staff*

2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

### Streitberger Bitter

2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

### Ramazzotti/Ramazzotti Sour

4 cl – 4,00

### Jägermeister

2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90