



# Speisekarte

frisch - fränkisch - regional

## Suppen



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

5,5



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

4,4

Süßkartoffelsuppe <sup>E,I</sup> mit gerösteten Erdnüssen

5,5

## Salatteller



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

4



großer Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>

6,8



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

9,5

gemischter Blattsalat, Karotten, Kirschtomaten, rote Zwiebeln,  
Orangenfilets, karamellisierte Sonnenblumenkerne

klein 7,5

wahlweise mit Essig-Öl oder Kräuter-Dressing <sup>J</sup> oder Honig-Senf-Dressing

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

+ 5,5

... mit panierten Fetawürfeln

+ 5



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

+ 4,4

## Vegetarisch

Kräutercrêpes <sup>A,C,G</sup> gefüllt mit Ratatouille und Fetakäse

11,5

Spinatknödel <sup>A,C,G</sup>

10,6

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>

8,7  
klein 6,7



Cordon Bleu <sup>A,C,F1,3,5</sup>

wahlweise mit Emmentaler oder Schmelzkäse

10,9  
klein 8,9



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

9,8



Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce <sup>G</sup>

13,1



Omas Filettopf <sup>G</sup>

mit Speck, Essiggurke, Tomaten, Champignons

14,2

## Vom Geflügel



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

9,8  
klein 7,8

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

9,5

Gebratenes Doradenfilet <sup>G</sup>

überbacken mit Feta und Pinienkerne

15,9

## Beliebte Beilagen

Pommes	3,3	Kartoffelsalat <sup>l</sup>	3,3
Süßkartoffelpommes	5	Kartoffel-Gurken-Salat <sup>l</sup>	3,5
Bratkartoffeln <sup>A</sup>	3,9	Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	4
Rosmarinkartoffeln	3,3	Ratatouille	3,9

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	3,3
Süßkartoffelpommes	5
Kroketten	3,5
Spätzle <sup>A,C</sup>	3,5
Kartoffelsalat <sup>l</sup>	3,3
Kartoffel-Gurken-Salat <sup>l</sup>	3,5
Bratkartoffeln <sup>A</sup>	3,9
Rosmarinkartoffeln	3,3
Ratatouille	3,9
Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	4
Großer Beilagensalat <sup>C,G,J</sup>	6,8
Sauerkraut	3,3
2 Scheibe Schwarzbrot <sup>A</sup>	0,8
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	2,8
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	9,9
3 Bratwürste	12,7

Currywurst mit Pommes 12

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

1 Camembert	9,8
2 Camembert	14,2

Hawaii - Toast <sup>A,G</sup> 9,8  
2 Scheiben Toast mit gek. Schinken <sup>1,3,5</sup>, Ananas, Käse und mit Preiselbeeren garniert klein 7,8

Schweizer Wurstsalat herzhaft und bunt <sup>1,4</sup> 10,9  
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>	0,6	Schoko-Sauce <sup>G</sup>	1,5
Eierlikör <sup>G</sup>	3	Karamell-Sauce <sup>G</sup>	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



## Für unsere jungen Gäste



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

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> 5,5

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> gemischtes Eis mit Sahne und Smarties 2 Kugeln 4

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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

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

# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



## Alkoholfreie Getränke

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



# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



## Säfte und Schorlen

*Hesselberger Säfte von der fränkischen Moststraße*

Apfel – Holunder – Schorle	0,50 l	4,1
	0,25 l	3,4
Apfelsaftschorle (süß oder sauer)	0,50 l	4,1
	0,25 l	3,4
Orangensaftschorle (süß oder sauer)	0,50 l	4,1
	0,25 l	3,4
Traubensaftschorle – weiß (süß oder sauer)	0,50 l	4,1
	0,25 l	3,4
Traubensaftschorle – rot (süß oder sauer)	0,50 l	4,1
	0,25 l	3,4
Johannisbeersaftschorle (süß oder sauer)	0,50 l	4,1
	0,25 l	3,4
Apfelsaft	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,5
Orangensaft	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,5
Traubensaft weiß	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,5
Traubensaft rot	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,5
Johannisbeersaft	0,50 l	4,2
	0,25 l	3,5

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# *Getränkekarte*

*frisch - fränkisch - regional*



## *Flaschenbiere*

Landbier hell <sup>A</sup>	0,50 l	3,9
	0,33 l	3,1
Zirndorfer Kellerbier naturtrüb <sup>A</sup>	0,50 l	4,2
Tucher Urfränkisch dunkel <sup>A</sup>	0,50 l	4,2
Tucher Hefe-Weizen hell <sup>A</sup>	0,50 l	4,2
Tucher Hefe-Weizen leicht <sup>A</sup>	0,50 l	4,2
Tucher Hefe-Weizen alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	4,2
Leikeim Premium Pils <sup>A</sup>	0,50 l	4,2
Zirndorfer Bier alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	3,9
Radler <sup>A</sup>	0,50 l	3,9
Radler alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50 l	3,9
Cola-Weizen <sup>A 4,7</sup>	0,50 l	4,4
Russen-Weizen <sup>A 3</sup>	0,50 l	4,2

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# *Getränkekarte*

*frisch - fränkisch - regional*



## *Aperitiv*

Campari <sup>4</sup>

Orange

4,6

Pur

4

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

6,5

Piccolo Riesling trocken

6,6

Piccolo Scheurebe mild

6,6

## *Weinschorlen*

Frankenweinschorle <sup>L</sup>  
(süß oder sauer)

0,50 l

5,3

0,25 l

4,2

Rotweinschorle <sup>L</sup>  
(süß oder sauer)

0,50 l

5,3

0,25 l

4,2

In allen Weinen sind Sulfite enthalten!

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# *Getränkekarte*

*frisch - fränkisch - regional*



## *Unsere gern getrunkenen weißen Weine*

Hausschoppen	0,25 l	3,7
Silvaner trocken	0,25 l	4,4
Bacchus trocken	0,25 l	4,2
Bacchus halbtrocken	0,25 l	4,4
Bacchus mild	0,25 l	3,9
Scheurebe halbtrocken/trocken	0,25 l	4,1
Scheurebe mild	0,25 l	4,3
Müller Thurgau trocken	0,25 l	4,4
Müller Thurgau halbtrocken	0,25 l	4,4

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

In allen Weinen sind Sulfite enthalten!

Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger

# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



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

## *Unsere gern getrunkenen roten & rosé Weine*

Hausschoppen rot	0,25 l	3,5
Dornfelder trocken	0,25 l	5
Dornfelder halbtrocken/mild	0,25 l	4,1
Domina trocken	0,25 l	5
Regent trocken	0,25 l	5
Heroldrebe halbtrocken	0,25 l	4,1
Trollinger feinherb	0,25 l	4,6
Acolon trocken	0,25 l	5
Rotling trocken	0,25 l	4,4
Rotling halbtrocken	0,25 l	4,4
Fleur de rosé cuveé	0,25 l	4
Spätburgunder rose halbtrocken	0,25 l	4,3

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

In allen Weinen sind Sulfite enthalten!

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

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# *Getränkekarte*

*frisch - fränkisch - regional*



## *Schnäpse*

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

*Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger*

# Getränkekarte

*frisch - fränkisch - regional*



## Warme Getränke

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

**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 Eierzeugnisse
  - 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!