



Speisekarte

frisch - fränkisch - regional

Suppen



Fränkische Festtagssuppe ^{A,C,G,I}

5,5



Pfannkuchensuppe ^{A,C,G,I}

4,4

Kürbiscremesuppe ^G mit gerösteten Kürbiskernen

5,5

Salatteller



Beilagensalat ^{C,G,J}

4



großer Beilagensalat ^{C,G,J}

6,8



Gemischte Salatschüssel mit Weißbrot ^A

9,5

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

klein 7,5

wahlweise mit Essig-Öl oder Kräuter-Dressing ^J oder Honig-Senf-Dressing

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

+ 5,5

... mit panierten Fetawürfeln

+ 5



... mit Schnitzelstreifen ^{A,C}

+ 4,4

Vegetarisch

Hokkaido gefüllt mit Pilzrisotto ^G

12,5

Spinatknödel ^{A,C,G}

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“ ^{A,C}

8,7
klein 6,7



Cordon Bleu ^{A,C,F1,3,5}

wahlweise mit Emmentaler oder Schmelzkäse

10,9
klein 8,9



Kotelett (wie gewachsen) ^{A,C} in der Pfanne gebraten

9,8



Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce ^G

13,1



Schnitzel „Holzfäller Art“

mit Speck, Zwiebeln und Champignons

10,9
klein 8,9

Vom Geflügel



Putenschnitzel „Wiener Art“ ^{A,C}

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 ^{A,C} mit Remouladensauce

9,5

Gedünstetes Kabeljaufilet ^{G,I}

Wurzelgemüse und Weißweinsauce

14,9

Beliebte Beilagen

Pommes

3,3

Kartoffelsalat ^I

3,3

Süßkartoffelpommes

5

Kartoffel-Gurken-Salat ^I

3,5

Bratkartoffeln ^A

3,9

Beilagensalat ^{C,G,J}

4

Kartoffel-Kürbis-Rösti ^{A,C}

3,9

Pilzrisotto ^G

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	3,3
Süßkartoffelpommes	5
Kroketten	3,5
Spätzle ^{A,C}	3,5
Kartoffelsalat ^I	3,3
Kartoffel-Gurken-Salat ^I	3,5
Bratkartoffeln ^A	3,9
Kartoffel-Kürbis-Rösti ^{A,C}	3,9
Pilzrisotto ^G	5
Beilagensalat ^{C,G,J}	4
Großer Beilagensalat ^{C,G,J}	6,8
Sauerkraut	3,3
2 Scheibe Schwarzbrot ^A	0,8
2 Scheiben Toastbrot ^A	0,8
2 Scheiben Weißbrot ^A	0,8
Extra Sauce ^I	2
Extra Remouladensauce ^C	1,5
Extra Senf, Ketchup ^{1,2,3,4} , Mayo ^C	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 ^A (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 ^{A,G,I} mit Crème fraîche - Speck - Zwiebeln – Käse	klein	8,5 6,5
Flammkuchen Elsässer-Art ^{A,G,I} "ohne" Käse mit Crème fraîche - Speck – Zwiebeln	klein	8,5 6,5
Flammkuchen Italienische Art ^{A,G,I} mit Crème fraîche - Tomatensauce - Schinken ^{1,3,5} - Salami – Oliven ⁹ - Peperoni – Käse	klein	9 7
Flammkuchen Fränkische Art ^{A,G,I} mit Crème fraîche - Tomatensauce - Bratwurstgehäck - Zwiebeln – Käse	klein	9 7
Flammkuchen Bauernschmaus ^{A,C,G,I} mit Crème fraîche - Speck - Zwiebeln - Kartoffeln - Spiegeleier – Käse	klein	9 7
Flammkuchen vegetarisch ^{A,G,I} mit Crème fraîche - Paprika - Zucchini - Zwiebeln - Peperoni - Oliven ⁹ - Käse	klein	9 7
Flammkuchen Süße Verführung ^{A,G,I} 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 ^A oder Kartoffelsalat ^I

2 Bratwürste	9,9
3 Bratwürste	12,7

Currywurst mit Pommes 12

Gebackener Camembert ^{A,C}
mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Toastbrot

1 Camembert	9,8
2 Camembert	14,2

Hawaii - Toast ^{A,G} 9,8
2 Scheiben Toast mit gek. Schinken ^{1,3,5}, Ananas, Käse und mit Preiselbeeren garniert klein 7,8

Schweizer Wurstsalat herzhaft und bunt ^{1,4} 10,9
mit Fleischwurst, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebelstreifen, Tomaten und Schwarzbrot

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

Extras

1 Kugel Eis ^G (Vanille, Schoko, Erdbeere)	1,5	1 Kugel Eis ^{G,H} (Walnuss)	1,8
Portion Sahne ^G	0,6	Schoko-Sauce ^G	1,5
Eierlikör ^G	3	Karamell-Sauce ^G	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 ^{A,C} mit Pommes und Ketchup ^{1,2,3,4} 6,5

Panierte Hähnchenbruststreifen ^{A,C} mit Pommes und Ketchup ^{1,2,3,4} 6,5

5 Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup ^{1,2,3,4} 6,5



1 Bratwurst mit Pommes und Ketchup ^{1,2,3,4} 5,5

Portion Pommes mit Ketchup ^{1,2,3,4} 3,5

Portion Spätzle ^{A,C,I} mit Sauce ^I 4

Räuberteller (zum Stibitzen bei den Eltern) 0

Nachtisch

Kinder-Eis ^{A,C,G,H} 2 Kugeln 4
gemischtes Eis mit Sahne und Smarties

1 Kugel Eis ^{A,C,G,H} 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“



Getränkekarte

frisch - fränkisch - regional

Alkoholfreie Getränke

Libella Orangen Limonade ^{3,4}	0,50 l	3,9
	0,25 l	3,1
Libella Zitronen Limonade ³	0,50 l	3,9
	0,25 l	3,1
Libella Cola-Mix ^{3,4,7}	0,50 l	3,9
	0,25 l	3,1
Coca Cola ^{4,7}	0,50 l	4,4
	0,25 l	3,6
Coca Cola Zero ^{4,6,7,10}	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 ^A	0,50 l	3,9
	0,33 l	3,1
Zirndorfer Kellerbier naturtrüb ^A	0,50 l	4,2
Tucher Urfränkisch dunkel ^A	0,50 l	4,2
Tucher Hefe-Weizen hell ^A	0,50 l	4,2
Tucher Hefe-Weizen leicht ^A	0,50 l	4,2
Tucher Hefe-Weizen alkoholfrei ^A	0,50 l	4,2
Leikeim Premium Pils ^A	0,50 l	4,2
Zirndorfer Bier alkoholfrei ^A	0,50 l	3,9
Radler ^A	0,50 l	3,9
Radler alkoholfrei ^A	0,50 l	3,9
Cola-Weizen ^{A 4,7}	0,50 l	4,4
Russen-Weizen ^{A 3}	0,50 l	4,2

Herzlich Willkommen in der Weinstube Zeitinger

Getränkekarte

frisch - fränkisch - regional



Aperitiv

Campari ⁴

Orange

4,6

Pur

4

Aperol Spritz ^{4,8}

6,5

Piccolo Riesling trocken

6,6

Piccolo Scheurebe mild

6,6

Weinschorlen

Frankenweinschorle ^L
(süß oder sauer)

0,50 l

5,3

0,25 l

4,2

Rotweinschorle ^L
(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 ⁷	Tasse	2,5
	Portion	4,4
Tee	Tasse	2,5
(Schwarzer Tee ⁷ , Kamille, Pfefferminz, Früchte, Rooibos)	Portion	4,4
Kakao ^F	Tasse	2,9
	Portion	5
Cappuccino ^{F,7}		3,6
Latte Macchiato ^{F,7}		4
Milchkaffee ^{F,7}		4
Espresso ⁷		2,6
Doppelter Espresso ⁷		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 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!