



WILLKOMMEN IM BRATWURSTGLÖCKLE

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Bitte unterstützen Sie uns bei der Eindämmung des Coronavirus und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

BITTE BEACHTEN SIE DESHALB FOLGENDE VERHALTENSREGELN:

- Mindestabstand 1,5 m wahren
- Händehygiene einhalten
- Kontaktbeschränkungen beachten
- Auf Umarmungen und Händeschütteln verzichten
- Bei Krankheitsanzeichen oder Kontakt zu Erkrankten auf Besuch verzichten
- Registrierungspflicht beachten
- Nies- und Hustenetikette wahren
- Abstände auch auf Wegen und im Toilettenbereich einhalten
- Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen
- Mund-Nasen-Bedeckung tragen, außer am Tisch

Vielen Dank
Ihre Familie Hippler
und das Team des Bratwurstglöckle

VORWEG

KRÄFTIGE BRÜHE VOM FRÄNKISCHEN OCHSEN
mit Leberknödel und Schnittlauch € 6,00

✓ KAROTTENSUPPE
mit Ingwer abgeschmeckt € 5,50

✓ SCHICHTSALAT VORWEG ODER DAZU
Blattsalate und Rohkost im Weckglas € 5,00

VESPER

TELLERFLEISCH
vom fränkischen Ochsen mit lauwarmer
Vinaigrette und Ballingbrot € 10,50
oder mit Bratkartoffeln € 14,00

FRÄNKISCHER GERUPFTER
angemachter Camembert mit Zwiebeln
und Ballingbrot € 9,00

✓ LAUWARMER ZIEGENKÄSE
mit Thymianhonig, Blattsalaten
und gerösteten Kernen € 12,00

FRÄNKISCHE BROTZEIT
mit Hausmacherwurst und Gerupfter,
reichlich garniert mit Ballingbrot € 10,00

FLEISCHLOS SATT

✓ SPINATKNÖDEL*
mit Blattspinat, brauner Butter
und Bergkäs € 13,00

✓ KÄSSPÄTZLE*
hausgemachte Spätzle mit reichlich Bergkäs,
Zwiebeln und kleinem Salat € 13,00

WÜRSTELPARADE

VON DEN KISSINGER TRADITIONSMETZGEREIEN
BRUNNER UND FEINKOST FABER

NÜRNBERGER BRATWÜRSTCHEN
mit Weinsauerkraut und Ballingbrot
3 Stück € 7,50
6 Stück € 9,50
9 Stück € 11,50

CURRYWURST 180g
mit hausgemachter Currysoße
und Pommes € 9,50
mit hausgemachter Currysoße,
Pommes und kleinem Salat € 13,00

„BLAUE ZIPFEL“
6 Stück im Essigsud mit Gemüse,
Meerrettich und Ballingbrot € 9,50

GLÖCKLE PFÄNNLE
3 Stück Nürnberger, ein Käsebeisser,
ein Krakauerli mit Weinsauerkraut,
Meerrettich und Ballingbrot € 12,50
auf'n Tisch für zwei € 24,00
auf'n Tisch für vier € 46,00

Portion Kartoffelpüree dazu € 3,00
Portion Bratkartoffeln dazu € 4,00

130 JAHRE GLÖCKLE JUBILÄUMSGEDECK
2 Stück grobe fränkische Bratwurst
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
UND 0,5l Würzburger Festbier
aus dem Jubiläumskrug € 13,00

GUTES Essen
für jedes verkaufte
Gedeck spenden wir
1 € an die



HAUPTSACHEN *gerne auch als kleine Portion

SCHÄUFELE
mit Kartoffelklößen und Krautsalat € 15,00

FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN *
gekochter Rindertafelspitz
mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren
und abgeschmelzten breiten Nudeln € 15,00

MÜNCHENER SCHNITZEL*
vom Freilandschwein in
Meerrettich-Senf-Panade, mit Röstkartoffeln
und Rahmgurkensalat € 15,00

SCHNITZEL „WIENER ART“*
vom Freilandschwein, in der Pfanne gebrutzelt
mit Kartoffelsalat ODER Pommes
und kleinem Salat € 14,00

SCHWEINSBRATEN *
vom Freilandschwein mit Dunkelbiersoße,
Kartoffelklößen und Rahmwirsing € 13,00

RINDERSCHMORBRATEN *
mit Spätzle und Rahmgurkensalat € 15,00

HASSENBACHER FORELLENFILET *
mit Blattspinat, brauner Butter
und Kartoffelpüree € 16,00

HINTERHER

VERDAUERLE
eine Kugel Haselnusseis in einem heißen
Espresso, dazu 2cl Nüsse von der
Genussbrennerei Lutz, Windheim € 6,00

KAISERSCHMARRN
mit Mandelblättchen und Apfelkompott
solo € 9,00
für zwei € 13,00

TOPFENKNÖDEL
mit Zuckerbrösel und Zwetschgenröster € 9,00

Achtung!
Sind meist
schnell
weg!

BIER VOM FASS

...auch als Radler, sauer oder süß.



AUGUSTINER BRÄU MÜNCHEN HELLES

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner. Stammwürze 11,5%, Alkohol 5,2%.

0,5l € 4,00
0,25l € 3,00



WÜRZBURGER HOFBRÄU PILS

Das traditionsreiche Pils aus unserer fränkischen Heimat. Gebraut mit brauereieigenem Brunnenwasser und heimischem Gerstenmalz. Veredelt durch feine Aromahopfen aus der Hallertau. Stammwürze 11,5%, Alkohol 4,9%.

0,4l € 3,40
0,3l € 2,60



KAPUZINER HEFEWEIZEN

Ein besonderer Genuss für den anspruchsvollen Weizenkenner. Durch die Zugabe extra-feiner Hefe aus brauereieigener Reinzucht erhält das Kellerweizen seinen ausgeprägt abgerundeten, vollmundigen, aromatisch-fruchtigen Geschmack. Stammwürze 12,5%, Alkohol 5,4%.

0,5l € 3,90
0,3l € 2,50



MÖNCHSHOF KELLERBIER

Die naturtrübe, bernsteinfarbene Mönchshof Bierspezialität, urtümlich mild im Charakter, trifft vor allem den Geschmack von Freunden unfiltrierter Zwickelbiere. Stammwürze 12,4%, Alkohol 5,4%.

0,5l € 3,90
0,25l € 2,40

BIER AUS DER FLASCHE



AUGUSTINER BRÄU MÜNCHEN DUNKEL IM TONKRUG

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuß. Stammwürze 13,4%, Alkohol 5,6%.

0,5l € 4,00



MÖNCHSHOF ZOIGL IM TONKRUG

Das naturtrübe, bernsteinhelle »Zoigl« mit ausgeprägt weichem Malzkörper, leichter Fruchtigkeit am Gaumen und dezenter Spritzigkeit ist kalt vergoren und bei bis zu 1° Celsius kalt gelagert. Stammwürze 12,3%, Alkohol 5,4%.

0,5l € 3,90



MÖNCHSHOF NATURTRÜB'S ALKOHOLFREI IM TONKRUG

Unser Mönchshof Naturtrüb's Alkoholfrei ist die unfiltrierte, naturtrübe Brauspezialität ohne Alkohol. Es wird mit seinem ausgewogenen, vollmundigen und milden Geschmack auch den anspruchsvollen Genießer begeistern. Enthält weniger als 0,5% Alkohol.

0,5l € 3,90



KAPUZINER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

Dieser obergärigen Weißbier-Spezialität mit feiner Hefe wurde auf schonende Weise der Alkohol nachträglich entzogen. Es schmeckt nicht nur erfrischend, sondern ist darüber hinaus auch kalorienarm und vitaminhaltig. Enthält weniger als 0,5% Alkohol.

0,5l € 3,90



MÖNCHSHOF NATURRADLER ALKOHOLFREI

prickelnd-fruchtig, naturtrüb, mit natürlichem Zitronensaft, mit natürlichen Aromen, ohne künstliche Süß- und Konservierungsstoffe. Alkohol 0,0%.

0,5l € 3,90

APÉRITIF

fränkischer Secco 0,1l € 4,00
Weingut Baldauf, Ramsthal

Aperol Spritz 0,25l € 6,00
Aperol, Secco, Mineralwasser

Bavarian Spritz 0,25l € 5,00
Augustiner Hell, Aperol, Zitronenlimo

WEIN³

Hausschoppen im „Römer“ 0,25l € 3,40
Weingut Martin, Volkach

„Stammtischschoppen“ 0,25l € 5,90
Silvaner trocken,
Weingut Juliuspital, Würzburg

Weine vom Weingut Baldauf, Ramsthal

Silvaner Q.b.A., trocken 0,125l € 2,70
0,25l € 4,90

Bacchus Q.b.A., halbtrocken 0,125l € 2,70
0,25l € 4,90

Frankenschorle 0,25l € 3,40

Rotling Q.b.A., halbtrocken 0,125l € 2,70
0,25l € 4,90

Baron rot Q.b.A., trocken 0,125l € 3,20
0,25l € 5,90

Baronesse rot, halbtrocken 0,125l € 3,20
0,25l € 5,90

HOCHPROZENTIGES

von der Genussbrennerei Lutz, Windheim

Apfelbrand 40% vol. 2cl € 2,80

Obstler 40% vol. 2cl € 2,80

„Der Willi“ Birnenbrand 40% vol. 2cl € 3,20

Marillenbrand 40% vol. 2cl € 3,20

„Nüsse“ Haselnussspirituose 40% vol. 2cl € 3,20

„Hüttenwilli“ mit Birnschnitz Spirituose 32% vol. 2cl € 3,60



ALKOHOLFREIES

Bad Brambacher Mineralwasser
(spritzig, medium, naturell) 0,70l € 4,80
0,25l € 2,50

Coca Cola^{1,2,5}, Cola Light^{1,2,4,5}
Fanta^{1,2}, Mezzo Mix^{1,2,5} 0,33l € 3,20

BIONADE 0,33l € 3,50
Holunder, Kräuter, Ingwer-Orange

Rhöner Fruchtsäfte
von der Fruchtsaftkellerei Söder, Sandberg
naturtrüber Apfel, Orange, Johannisbeere
auch als Schorle 0,2l € 2,20
0,4l € 3,80

BURKHOF KAFFEE⁵

Espresso € 2,00
Espresso doppio € 3,60
Haferl Kaffee „Melange Bavaria“ € 2,80

Haferl Milchkaffee € 3,20
Kaffee mit viel heißer Milch

Cappuccino € 3,20
Espresso mit Milch und Milchschaum

Latte Macchiato € 3,20
Espresso im Glas mit viel heißer Milch

Eilles Tee € 2,60
English Select Ceylon, Grüntee Jasmin,
Kräutergarten, Pfefferminz, Sommerbeere



¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ geschwefelt, ⁴ mit Süßungsmittel, ⁵ koffeinhaltig
Wir können Spuren von Allergenen und Spuren, die Unverträglichkeiten auslösen, in unseren Speisen leider nicht ausschließen. Unser Service gibt Ihnen ggf. gerne Auskunft! Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.