



URIG GUT

SEIT 1890



**Bratwurst
glöckle**

WIRTSHAUS

...AUS DER SUPPENKÜCHE!

KRÄFTIGE BRÜHE VOM FRÄNKISCHEN OCHSEN

mit Leberknödel und viel Schnittlauch

€ 6,00

mit Pfannkuchenstreifen

€ 6,00

✓ FRÄNKISCHE KARTOFFELSUPPE

auf Wunsch mit Blutwurstgröstel ^{4.8}

€ 5,00

€ 6,50

BROTZEIT

TELLERFLEISCH VOM FRÄNKISCHEN OCHSEN

mit lauwarmer Radieserlvinaigrette

und Ballingbrot

€ 9,50

oder Bratkartoffeln

€ 13,00

HAUSMACHERSÜLZE ^{8,3,2}

mit Zwiebeln, Vinaigrette und Bratkartoffeln

€ 12,50

BAYERISCHER WURSTSALAT VON DER LYONER ³

mit sauren Gurken ⁸, roten Zwiebeln

und Ballingbrot

€ 8,50

oder Bratkartoffeln

€ 12,00

SCHWEIZER WURSTSALAT VON DER LYONER ³

mit Emmentaler Käse, sauren Gurken ⁸, roten Zwiebeln

und Ballingbrot

€ 9,50

oder Bratkartoffeln

€ 13,00

✓ PORTION FRÄNKISCHER GERUPFTER

mit reichlich Zwiebeln und einer Brezel

€ 7,50

Brezel extra

€ 1,50

WÜRSTLPARADE⁷

Unsere Würste beziehen wir von den Kissinger
Traditionsmetzgereien Brunner und Feinkost Faber

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE

klassisch serviert mit Weinsauerkraut, Senf und Ballingbrot

4 Stück € 7,50 | 6 Stück € 9,50 | 8 Stück € 11,50

SECHS „BLAUE ZIPFEL“

aus dem Wurzelsud mit frischem Meerrettich
und Ballingbrot

€ 9,50

EIN PAAR KRAKAUERLI

mit Weinsauerkraut, Senf und Ballingbrot

€ 8,00

EIN PAAR KÄSEBEISSER

mit Weinsauerkraut, Meerrettich und Ballingbrot

€ 8,00

GLÖCKLE PFÄNNLE

drei Nürnberger, ein Käsebeisser und ein Krakauerli
mit Weinsauerkraut, Meerrettich und Ballingbrot

€ 12,50

GLÖCKLE PFÄNNLE AUF´N TISCH FÜR ZWEI PERSONEN

€ 24,00

GLÖCKLE PFÄNNLE AUF´N TISCH FÜR VIER PERSONEN

€ 46,00

EXTRAWÜNSCHE

Portion Pommes, 2 Klöße, Weinsauerkraut, Apfelblaukraut,
Kartoffel-Gurken-Salat oder Butterkartoffeln

€ 3,00

Portion Bratkartoffeln

€ 4,00

Brotkorb mit Butter

€ 3,50



In seiner heutigen Form entstand das Gebäude, in dem sich das Bratwurstglöckle befindet, im Jahr 1887. Das Bratwurstglöckle wurde vom Wirt Valentin Kolb, seit 1889 Eigentümer des Grundstücks, am 9. April 1890 eröffnet. Er richtete das Lokal im altfränkischen sowie im gründerzeitlichen Stil ein und nahm von Beginn an Biere der Würzburger Hofbräu sowie Nürnberger und Fränkische Bratwurstspezialitäten in sein Angebot auf.

WIRTSCHAUS-KLASSIKER ...wenn möglich auch als kleine Portion!

FRÄNKISCHES HOCHZEITSESEN

gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren
und abgeschmelzten Bandnudeln € 15,00

SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM FREILANDSCHWEIN

in der Pfanne gebrutzelt mit Kartoffel-Gurkensalat
oder Pommes frites € 14,00

RAHMSCHNITZEL VOM FREILANDSCHWEIN

natur gebraten, mit Rahmschwammerl und Semmelklößen € 15,00

SCHWEINSBRATEN VOM KAMM

mit Kellerbiersoße, Apfelblaukraut und Kartoffelklößen € 13,00

✓ SPINATKNÖDEL

mit brauner Butter, Bergkäse und Salat € 13,00

✓ SEMMELKNÖDEL

mit Rahmschwammerl und Salat € 14,00

knuspriges Hendl

½ KNUSPRIGES HENDL € 7,50

mit Kartoffelsalat
oder Pommes frites € 10,50

Weil es zuhause am schönsten ist, gibt
es unsere leckeren Hähnchen auch zum
Mitnehmen!

Geangeltetes

FRÄNKISCHE FORELLE „MÜLLERIN ART“
mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln
und Salat € 17,00

✓ **SCHICHTSALAT AUS DEM WECKGLAS** dazu oder vorweg
in süß-saurem Dressing

€ 5,00

✓ **GROBER SALAT**

saisonale Blattsalate in süß-saurem Dressing sowie allerlei
Rohkost wie Tomate, Gurke, Mais und Paprika

€ 10,00

CHEFSALAT

saisonale Blattsalate mit Rohkost in süß-saurem Dressing,
klassisch mit Emmentaler Käse, Kochschinken ^{4.7} und Ei

€ 13,00

✓ **BUNTE ZIEGE**

Großer Salatteller mit milder Ziegenrolle, gratiniert mit
Honig und Thymian

€ 13,00

...ZUM NASCHEN

TOPFENKNÖDEL -brauchen ca. 15 Minuten-
mit Zimtzucker und Zwetschgenröster

€ 8,00

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN -braucht ca. 15 Minuten-
mit Mandelblättchen und Apfelkompott
für zwei

€ 10,00

€ 15,00

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN
mit weichem Kern und Vanilleeis ¹

€ 8,00

„VERDAUERLE“

eine Kugel Haselnusseis in einem heißen Espresso ⁹,
dazu 2cl Nüsse von der Genussbrennerei Lutz, Windheim

€ 6,00

VANILLEEIS¹ MIT HEIßEN ZIMTKIRSCHEN

€ 6,00

Was gibts denn da zu feiern?

Geburtstag, Taufe, Firmenausflug oder Weihnachtsfeier - es gibt immer einen Grund zu feiern! Unsere schöne Stube im Obergeschoß bietet bis zu 50 Gästen Platz. Doch noch mehr eingeladen? Ab 50 Gästen gibt's das Glöckle auf zwei Etagen exklusiv!

Feiern Sie urig gemütlich im Herzen von Bad Kissingen! Wir beraten Sie gerne.

ALKOHOLFREIES

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

Coca Cola ^{1,2,9}, Cola Light ^{1,2,8,9}
Fanta ^{1,2}, Mezzo Mix ^{1,2,9} 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 KAFFEE ⁹

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

WEIN ⁶

„Piccolo“ Sekt brut 0,2l € 6,00
Sektkellerei J. Oppmann, Würzburg

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

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

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Nitritpöckelsalz, 4 mit Antioxidationsmitteln,
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 mit Phosphat, 8 mit Süßungsmittel, 9 koffeinhaltig

Wir können Spuren von Allergenen und Spuren, die Unverträglichkeiten auslösen, in unseren Speisen
leider nicht ausschließen. Eine separate Speise- und Getränkekarte mit den Allergenkennzeichnungen
erhalten Sie beim Service! Fragen Sie einfach Ihre Bedienung.

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

"Bierbrettle"

verschiedene Biere frisch gezapft
zum Probieren auf dem Holzbrett!

3x0,2l € 6,50



URIG GUT

SEIT 1890



**Bratwurst
Glöckle**

WIRTSHAUS



Das „Glöckle“ war von je her ein von Kissingern gern besuchtes Lokal. Hier trafen sich die Bürger am Stammtisch. Dabei wurden Themen aus Stadt, Umland und der Welt ausgiebig besprochen. Bekannte und unbekannte Personen waren ebenfalls Gegenstand der Gespräche (soweit sie nicht anwesend waren).

Aber auch Persönlichkeiten aus der Welt der Bühne, des Films und des Fernsehens haben sich ins Gästebuch eingetragen. Zu ihnen zählen unter anderem Josef Meinrad, Günter Noris, Inge Meysel, Max Greger, Lilo Pulver, Hans-Joachim Kulenkampff, Karlheinz Böhm oder Horst Tappert. Sogar der spätere Bundespräsident Johannes Rau war im Bratwurstglöckle Gast.

BRATWURSTGLÖCKLE

Grabengasse 6, 97688 Bad Kissingen
www.bratwurstgloeckle-badkissingen.de