

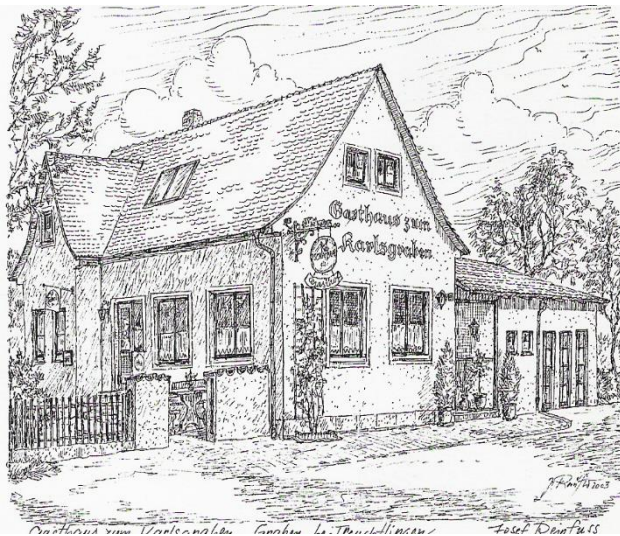
Speisenkarte

Gaststätte zum Karlsgraben

Biergarten

Gaststube ca. 45 Plätze

Nebenraum ca. 35 Plätze



Graben

Nagelbergstrasse 5

91757 Treuchtlingen

Tel. 09142 / 4521

Fax. 09142 / 200545

info@gaststaette-zum-karlsgraben.de

www.gaststaette-zum-karlsgraben.de

Warme Küche

von 11.³⁰ Uhr bis 14.⁰⁰ Uhr

von 17.⁰⁰ Uhr bis 20.⁰⁰ Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

Sehr verehrte Gäste

Herzlich Willkommen

**Wir freuen uns, Sie in der Gaststätte zum Karlsgraben
begrüßen zu dürfen**



**Da sämtliche Gerichte nach Ihrer Bestellung
stets frisch zubereitet werden
bitten wir Sie um etwas Zeit und Geduld**

Ein altes Sprichwort lautet

Gut Ding will Weile haben

**Für Ihre Familienfeiern, Feste und Feten liefern wir Ihnen
Gaumenfreuden auch nach Hause**

**Für Planung und Wünsche zum Catering stehen wir Ihnen gerne mit
Rat und Tat zur Seite**

Vorspeisen

**Tomatencremsuppe^(g) mit
Croutons^(a)**

4,80 €

fränkische Hochzeitssuppe^(a,c,i)

5,00 €

**Räucherlachs^(d) mit Rote Bete Puffer^o
und Sahnemeerrettich^(g)**

9,50 €

Salatauswahl



kleiner gemischter Salat

5,00 €

**Salatteller mit Schinken^(2,3) – Käsestreifen^(1,2,g),
Ei und Weißbrot^(a)**

8,50 €

**Kartoffeltaschen^(a) mit Kräuterquark –
füllung^(g) im Salatbeet**

9,00 €

**bunter Salat mit gebackener Hähnchenbrust^(a,c)
und Ananas**

10,50 €

**unser hausgemachtes Essig Öl Dressing enthält ^(1,4,j)
unser Hausdressing enthält ^(1,4,c,g,j)**

Für kleine Gäste



Portion Pommes frites mit Ketchup⁽⁴⁾

4,00 €

**Knödel^(2,3) oder Spätzle^(a,c) mit
Bratensoße^(a,i)**

4,50 €

**kleines Schnitzel paniert^(a,c) mit
Pommes frites und Salatteller**

7,00 €

**Hähnchennuggets^(a) mit Salatgarnitur
und Farmerkartoffeln**

7,50 €

Vom Grill



**Schweineschnitzel paniert^(a,c) mit Pommes
frites und Salatteller**

13,00 €

**Putenbrust^(a,c) in Mandeln paniert
auf Curryrahm^(a,g) mit Reis und
Obstgarnitur**

17,50 €

Schwabentopf

**Schweinelendchen auf hausgemachten Spätzle^(a,c)
in Rahmsoße^(a,g,i) mit Schinken^(2,3)-Käse^(1,2,g) überbacken
und Salatteller**

19,50 €

**Pfeffersteak^(a,g,i) von der Rinderlende mit
Farmerkartoffeln und Mandelbroccoli**

24,50 €

**Auch Senioren Portionen erhältlich
Bitte beachten Sie unsere wechselnden Tagesgerichte**

Aus dem Frankenland

1 Paar saure Bratwürste^(1,4)

7,00 €

**1 Paar Bratwürste gebraten mit
Sauerkraut**

7,80 €

**Kassler⁽²⁾ auf Linsengemüse^(a,i)
mit Salzkartoffeln**

11,00 €

**gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße,
Gemüse und Kartoffeln**

13,50 €

**Für das von uns bereitgestellte PET-Verpackungsmaterial berechnen
wir einen kleinen Unkostenbeitrag von 0,50 €.**

**Wir bitten um Ihr Verständnis
Vielen Dank**

Vegetarische Gerichte

**Gemüsefritten mit Dip^(f) und
Salatbouquet (vegan)**

7,20 €

**Camembert^(a,g) gebacken mit Salatgarnitur,
Preißelbeeren und Knoblauchbrot^(a)**

7,50 €

**Sunny Veggie Burger auf Vollkorntoast^(a)
dazu Krautsalat**

8,00 €

**gebackener Hirtenkäse^(8,a,g) mit Salatgarnitur,
Preißelbeeren und Knoblauchbrot^(a)**

8,50 €

**Broccoli- Nussecken^(h) an Rohkostsalat
mit Cashewkerndressing^(h)**

9,50 €

Aus dem See



**Zuchtwels^(d) im Knuspermantel^(a,c) mit
Butterkartoffeln und
Salatteller**

18,00 €

**gegrilltes Seehechtfilet^(d) auf
Ratatouillegemüse mit Rösti**

21,50 €

Kalte Gerichte

Preßback^(2,3) weiß und rot mit Musik^(1,4,j)

6,50 €

Wurstsalat^(1,2,3,4,7,j)

7,00 €

Wurstsalat^(1,2,3,4,7,j) mit Käsestreifen^(1,2,g)

7,50 €

**Romandur^(g) in Essig – Ölmarinade^(1,4,j)
mit Zwiebeln**

7,00 €

**Brotzeiteller mit Wurstspezialitäten aus Franken,
Bauernschinken⁽²⁾ und Käse^(1,2,g)**

9,50 €

**Bauernschinken⁽²⁾ schwarzgeräuchert
am Stück oder fein geschnitten**

10,50 €

Zu diesen kalten Gerichten servieren wir Brot^(a)

Getränke



Fassbiere

0,5 lt.

Bier hell^(a)	<u>3,30 €</u>
Weizen^(a)	<u>3,50 €</u>
Cola-Weizen^(1,9,a)	<u>3,50 €</u>
Russ^(3,13,a)	<u>3,50 €</u>
Radler^(3,13,a)	<u>3,30 €</u>

Pils^(a)	<u>0,4 lt.</u>	<u>3,50 €</u>
---------------------------	-----------------------	----------------------

Flaschenbiere

0,5 lt.

Helles Alkoholfrei^(a)	<u>3,30 €</u>
dunkles Bier^(a)	<u>3,50 €</u>
Leichtes Hefeweizen^(a)	<u>3,50 €</u>
Gutmann Hefeweizen^(a)	<u>3,50 €</u>
Gutmann Hefeweizen dunkel^(a)	<u>3,50 €</u>
Weizen Alkoholfrei^(a)	<u>3,50 €</u>

Alkoholfreies und Säfte

	<u>0,3 lt.</u>	
schwarze Johannisbeere		<u>2,30 €</u>
Sauerkirschnektar		<u>2,30 €</u>
Traubensaft		<u>2,30 €</u>
	<u>0,3 lt.</u>	<u>0,5 lt.</u>
Tafelwasser	<u>2,10 €</u>	<u>3,00 €</u>
Apfelsaft	<u>2,30 €</u>	<u>3,30 €</u>
Orangensaft	<u>2,30 €</u>	<u>3,30 €</u>
Coca Cola^(1,9)	<u>2,20 €</u>	<u>3,20 €</u>
Fanta^(1,2)	<u>2,20 €</u>	<u>3,20 €</u>
Sprite⁽²⁾	<u>2,20 €</u>	<u>3,20 €</u>
Spezi^(1,2,9)	<u>2,20 €</u>	<u>3,20 €</u>
Apfelsaftschorle	<u>2,20 €</u>	<u>3,20 €</u>
Orangensaftschorle	<u>2,20 €</u>	<u>3,20 €</u>
Saftschorle	<u>2,40 €</u>	<u>3,50 €</u>
Bitter Lemon⁽¹⁰⁾	<u>2,40 €</u>	<u>3,50 €</u>
Tasse Kaffee⁽⁹⁾		<u>1,80 €</u>
Portion Kaffee⁽⁹⁾		<u>3,20 €</u>
Haferl Kaffee⁽⁹⁾		<u>3,00 €</u>
Cappuccino^(9,g)		<u>2,80 €</u>
Espresso⁽⁹⁾		<u>1,80 €</u>
heiße Schokolade mit Sahne^(g)		<u>2,50 €</u>
Milchkaffee^(9,g)		<u>3,00 €</u>
Glas Tee		<u>1,80 €</u>

Aperitif

Campari ⁽¹⁾	<u>4 cl</u>	<u>2,50 €</u>
Campari ⁽¹⁾ mit Orangensaft		<u>3,00 €</u>
Martini weiß oder rot ⁽¹⁾	<u>4 cl</u>	<u>2,50 €</u>
Sherry dry Sandeman	<u>5 cl</u>	<u>2,50 €</u>
Kir (Weißwein mit Cassisslikör)		<u>2,60 €</u>
Kir Royal (Sekt mit Cassisslikör)		<u>3,40 €</u>
Glas Sekt		<u>2,80 €</u>
Sekt mit Orangensaft		<u>3,10 €</u>
Piccolo		<u>5,50 €</u>
Flasche Haussekt	<u>0,75 lt.</u>	<u>14,50 €</u>

Spirituosen

2 cl.

Asbach Uralt	<u>2,00 €</u>	Fränkische Pflaume	<u>2,00 €</u>
Rüscherl	<u>2,60 €</u>	Fernet Branca	<u>2,00 €</u>
Jack Daniels	<u>3,90 €</u>	Jägermeister	<u>2,00 €</u>
Jack Daniels Cola	<u>4,50 €</u>	Kümmerling	<u>2,00 €</u>
Remy Martin VSOP	<u>2,80 €</u>	Underberg	<u>2,00 €</u>
Metaxa *****	<u>2,20 €</u>	Ramazotti	<u>2,10 €</u>
Obstler	<u>2,00 €</u>	Eierlikör	<u>2,00 €</u>
Malteser Aquavit	<u>2,00 €</u>	Kirschlikör	<u>2,00 €</u>
Himbeergeist	<u>2,10 €</u>	Baileys	<u>2,00 €</u>
Zwetschgenwasser	<u>2,10 €</u>		
Kirschwasser	<u>2,10 €</u>		
Williams Christ	<u>2,10 €</u>		
Grappa	<u>2,20</u>		

Weine offen



Schoppenweine weiß

0,25 lt.

Heilbronner Staufenberg

Müller-Thurgau QbA. Württemberg / herzhaft,würzig

5,00 €

Frikenhäuser Meintzinger

Silvaner QbA. Franken / trocken,elegant,rund

5,00 €

Schoppenweine rot

0,25 lt.

Besigheimer Schalkstein

Trollinger QbA. Württemberg / feinfruchtig,halbtrocken

5,00 €

Südtiroler Vernatsch Doc

Schreckbichler Weingut Martini / fruchtig,leicht,trocken

5,00 €

Franken Rotling (rose)

trocken Kabinett

5,40 €

Weinschorle

0,3 lt.

0,5 lt.

weiß o. rot

2,90 €

4,00 €

Alle Preise sind inklusive Bedienung und der gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

Fußnote	Zusatzstoff	Fußnote	Allergen
1	mit Farbstoff	a	Glutenhaltiges Getreide
2	mit Konservierungsstoff	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	c	Eier
4	mit Geschmacksverstärker	d	Fische
5	mit Schwefeldioxid	e	Erdnüsse
6	geschwärzt	f	Soja
7	mit Phosphat	g	Milch
8	mit Milcheiweiß	h	Schalenfrüchte (Nüsse)
9	koffeinhaltig	i	Sellerie
10	chininhaltig	j	Senf
11	gewachst	k	Sesamsamen
12	mit Taurin	l	Schwefeldioxid und Sulfite
13	enthält eine Phenylalaninquelle	m	Lupine
14	mit Süßungsmittel	n	Weichtiere