

Speisenkarte

Gaststätte zum Karlsgraben



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

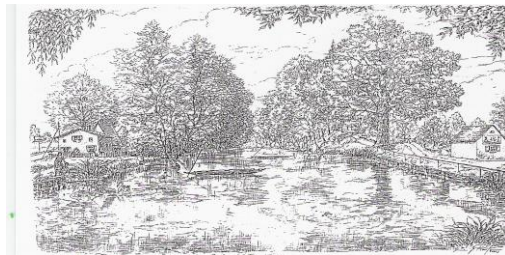
von 17.⁰⁰ Uhr bis 20.⁰⁰ Uhr

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

Warme Speisen

fränkische Hochzeitssuppe	<u>5,00 €</u>
1 Paar saure Bratwürste ^(1,4)	<u>8,00 €</u>
1 Paar Bratwürste mit Sauerkraut	<u>8,80 €</u>
Gemüsefritten mit Dip [Ⓟ] und Salatbouquet (vegan)	<u>7,50 €</u>
Currywurst ^(2,3,7,a,i,j) mit Pommes frites	<u>9,00 €</u>
Kassler auf Linsengemüse ^(a) mit Salzkartoffeln	<u>11,50 €</u>

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

Wir bitten um Ihr Verständnis

Vielen Dank

Warme Speisen



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

14,00 €

Schweinerücken „Zigeuner Art“^(2,3,a) mit Pommes frites und Salat

16,50 €

Nackensteak auf buntem Gemüse^(g) mit Farmerkartoffeln

17,50 €

Putenschnitzel „Mailänder Art“^(a,g) mit Tomatennudeln und Salat

19,50 €

Steak von der Rinderlende mit Kräuterbutter^(g), Pommes Frites und Salat

25,50 €

Auch Senioren Portionen erhältlich
Bitte beachten Sie unsere wechselnden Tagesgerichte

Kalte Gerichte

Preßack^(2,3) weiß und rot mit Musik^(1,4,j) 7,00 €

Wurstsalat^(1,2,3,4,7,j) 7,50 €

Wurstsalat^(1,2,3,4,7,j) mit Käsestreifen^(1,2,g) 8,00 €

Romandur^(g) in Essig – Ölmarinade^(1,4,j)
mit Zwiebeln 8,00 €

Brotzeiteller mit Wurstspezialitäten aus Franken,
Bauernschinken⁽²⁾ und Käse^(1,2,g) 10,50 €

Bauernschinken⁽²⁾ schwarzgeräuchert
am Stück oder fein geschnitten 11,00 €

Zu diesen kalten Gerichten servieren wir Brot^(a)

Salatauswahl

kleiner gemischter Salat	<u>5,50 €</u>
Camembert ^(a,g) gebacken mit Salatgarnitur, Preißelbeeren und Knoblauchbrot ^(a)	<u>8,50 €</u>
gebackener Hirtenkäse ^(8,a,g) mit Salatgarnitur, Preißelbeeren und Knoblauchbrot ^(a)	<u>9,50 €</u>
Salatteller mit Schinken ^(2,3) , Käsestreifen ^(1,2,g) Ei und Weißbrot ^(a)	<u>9,50 €</u>
Kartoffeltaschen ^(a) mit Kräuterquark – füllung ^(g) im Salatbeet	<u>9,80 €</u>
Bunter Salat mit gebackener Hähnchenbrust ^(a,c) und Ananas	<u>12,00 €</u>

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

Für kleine Gäste

Portion Pommes frites mit Ketchup⁽⁴⁾

4,50 €

Spätzle^(a,c) mit Bratensoße^(a,i)

4,50 €

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

7,50 €

Hähnchennuggets^(a) mit Salatgarnitur
und Farmerkartoffeln

8,00 €

Getränke

Fassbiere

0,5 lt.

Bier hell ^(a)	<u>3,50 €</u>
Weizen ^(a)	<u>3,70 €</u>
Cola-Weizen ^(1,9,a)	<u>3,70 €</u>
Russ ^(3,13,a)	<u>3,70 €</u>
Radler ^(3,13,a)	<u>3,50 €</u>

Pils ^(a)	<u>0,4 lt.</u>	<u>3,70 €</u>
---------------------	----------------	---------------

Flaschenbiere

0,5 lt.

Helles Alkoholfrei ^(a)	<u>3,50 €</u>
dunkles Bier ^(a)	<u>3,70 €</u>
Leichtes Hefeweizen ^(a)	<u>3,70 €</u>
Gutmann Hefeweizen ^(a)	<u>3,70 €</u>
Gutmann Hefeweizen dunkel ^(a)	<u>3,70 €</u>
Gutmann Hefeweizen dunkel alkoholfrei ^(a)	<u>3,70 €</u>
Weizen Alkoholfrei ^(a)	<u>3,70 €</u>

Alkoholfreies und Säfte

	<u>0,3 lt.</u>	
schwarze Johannisbeere		<u>2,50 €</u>
Sauerkirschnektar		<u>2,50 €</u>
Traubensaft		<u>2,50 €</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>2,50 €</u>	<u>3,50 €</u>
Coca Cola ^(1,9)	<u>2,50 €</u>	<u>3,50 €</u>
Fanta ^(1,2)	<u>2,50 €</u>	<u>3,50 €</u>
Sprite ⁽²⁾	<u>2,50 €</u>	<u>3,50 €</u>
Spezi ^(1,2,9)	<u>2,50 €</u>	<u>3,50 €</u>
Apfelsaftschorle	<u>2,50 €</u>	<u>3,50 €</u>
Orangensaftschorle	<u>2,80 €</u>	<u>3,80 €</u>
Saftschorle	<u>2,90 €</u>	<u>4,00 €</u>
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	<u>2,80 €</u>	<u>3,80 €</u>

Haferl Kaffee ⁽⁹⁾	<u>3,20 €</u>
Cappuccino ^(9,g)	<u>3,00 €</u>
Espresso ⁽⁹⁾	<u>2,00 €</u>
heiße Schokolade mit Sahne ^(g)	<u>2,80 €</u>
Milchkaffee ^(9,g)	<u>3,20 €</u>

Aperitif

Campari ⁽¹⁾	<u>4 cl</u>	<u>3,00 €</u>
Campari ⁽¹⁾ mit Orangensaft		<u>3,50 €</u>
Martini weiß oder rot ⁽¹⁾	<u>4 cl</u>	<u>3,00 €</u>
Sherry dry Sandeman	<u>5 cl</u>	<u>3,00 €</u>
Kir (Weißwein mit Cassisslikör)		<u>3,00 €</u>
Kir Royal (Sekt mit Cassisslikör)		<u>3,50 €</u>
Glas Sekt		<u>3,00 €</u>
Sekt mit Orangensaft		<u>3,50 €</u>
Piccolo		<u>6,00 €</u>
Flasche Haussekt	<u>0,75 lt.</u>	<u>15,00 €</u>

Spirituosen

2 cl.

Asbach Uralt	<u>2,00 €</u>	Fränkische Pflaume	<u>2,00 €</u>
Rüscherl	<u>3,00 €</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>
Metaxa *****	<u>2,50 €</u>	Underberg	<u>2,00 €</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>2,30 €</u>	Baileys	<u>2,00 €</u>
Zwetschgenwasser	<u>2,30 €</u>		
Kirschwasser	<u>2,30 €</u>		
Williams Christ	<u>2,30 €</u>		
Grappa	<u>2,40 €</u>		

Weine offen

Schoppenweine weiß 0,25 lt.

Heilbronner Staufenberg 5,50 €

Müller-Thurgau QbA. Württemberg / herzhaft,würzig

Frikenhäuser Meintzinger 5,50 €

Silvaner QbA. Franken / trocken,elegant,rund

Schoppenweine rot 0,25 lt.

Besigheimer Schalkstein 5,50 €

Trollinger QbA. Württemberg / feinfruchtig,halbtrocken

Südtiroler Vernatsch Doc 5,50 €

Schreckbichler Weingut Martini / fruchtig,leicht,trocken

Franken Rotling (rose) 5,80 €

trocken Kabinett

Weinschorle 0,3 lt. 0,5 lt.

weiß o. rot 3,50 € 5,00 €

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