



Fischerbärbel

Restaurant & Café



Sommerkarte



Suppen, Salate und Brotzeiten

Tagessuppe - wechselndes Angebot 5,90

Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing (C,M) 4,90

Großer Salatteller 10,90

verschiedene Blattsalate mit saisonalen
Zutaten, Sonnenblumenkernen und
hausgemachtem Dressing (C,M), Baguette (A)



wahlweise serviert mit

- gebratener Hähnchenbrust 14,90

- gebratenen Garnelen 14,90

- Räucherlachs (D) 14,90

Fränkisches Dreierlei mit Bauernbrot (A) 12,90

Gerupfter (G), Räucherlachs und Tranchen vom Fleischküchle

Lachsbrot 12,90

2 Scheiben Bauernbrot (A) mit Räucherlachs,
Salatbeilage

Schinkenbrot 10,90

2 Scheiben Bauernbrot (A) mit Kochschinken (2),
Salatbeilage

Fränkischer "Gerupfter" 10,90

angemachter Camembert (G) mit Butter, Sahne und
Paprika, dazu unser Bauernbrot (A)



2 Bratwürste (2) mit Sauerkraut und Bauernbrot (A) 10,90

Beilagen

Gemüse der Saison 4,90

Kartoffelpüree (G) 4,90

Kartoffelsalat (M) 4,90


Sauerkraut - nach Hausrezept dunkel abgeschmälzt 4,90

Pommes rot-weiß 4,90

Unsere Klassiker

Hausgemachtes Kartoffelpüree ^(G)	
mit frischen Pilzen und Marktgemüse	 10,90
mit gebratener Geflügelleber, Äpfeln und Zwiebeln	12,90
mit einer Bratwurst, Sauerkraut, Bratensoße	11,90
Schnitzel klassisch vom Schwein ^(A,C,G)	10,90
dazu Pommes	4,90
Kartoffelsalat ^(M)	4,90
kleiner bunter Salat ^(M,C)	4,90
Das "Echte" Wiener Schnitzel ^(A,C,G) vom Kalb , Preiselbeeren	19,90
dazu Pommes	4,90
Kartoffelsalat ^(M)	4,90
kleiner bunter Salat ^(M,C)	4,90
Cordon bleu vom Kalb	26,90
Pommes oder Kartoffelsalat, Preiselbeeren	

Aus der fränkischen Küche

Schäufele mit Sauerkraut und Klößen ^(A,5)	
im Biersud ^(L) langsam geschmorte Schweineschulter	18,90
Schweinebraten in Dunkelbiersoße ^(L) geschmort,	
dazu Klöße ^(A,5) und Sauerkraut	16,90
Pikantes Gulasch vom Kalb und Schwein	
mit Klößen ^(A,5) und kleiner Salat	17,90
Käsespätzle ^(A,G,C) mit geschmelzten Zwiebeln	 11,90
2 Fleischküchle mit Kartoffelsalat und Beilagensalat	14,90

Fisch aus heimischen und fremden Gewässern

Filet vom Buntbarsch ^(A) (Tilapia) gebraten dazu Kartoffelpüree ^(G) , Marktgemüse und Meerrettich- Dillsoße ^(G)	19,90
Forelle "Blau" im fränkischen Wurzelsud ^(L) mit Schwenkkartoffeln, zerlassener Butter ^(G) oder Meerrettich- Dillsoße ^(G)	20,90
Forelle ^(A) gebraten "Müllerin Art", dazu Kartoffelsalat	20,90
Forelle ^(A) gebraten "Müllerin Art", dazu Schwenkkartoffeln zerlassene Butter oder Meerrettich- Dillsoße ^(G)	20,90
Meefischli ^(A) mit Apfelremoulade ^(M) und Bauernbrot ^(A)	13,90
Meefischli ^(A) Apfelremoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat	17,90
Karpfenknusper ^(A) gebackene Streifen vom Karpfenfilet mit Kartoffelsalat ^(M) und Apfelremoulade ^(M)	20,90
Gebratenes Karpfenfilet ^(A) mit Kartoffelsalat ^(M) und Apfelremoulade ^(M)	20,90
Portion zerlassene Butter oder Merrettich-Dillsoße	2,50





Für die Kleinen

2 Klöße (A,5) **mit Soß** (L)

Spätzle (A,G,C) **mit Soß** (L)

SchniPo - kleines Schnitzel (A,C,G) **mit Pommes**

1 Bratwurst **mit Pommes oder Püree** (G)

Käpt'n Blaubart

4 Fischstäbchen (A,C) **mit Kartoffelpüree** (G)

Pommes rot-weiß



Linus →



4,90

4,90

6,90

6,50

6,90

4,90



Was Süßes

Gemischtes Eis (G,A) Vanille-, Schoko- und Erdbeereis	4,50
mit Sahne (G)	5,80
Waldbeerengrütze mit Vanilleeis (G,A)	5,90
Hausgebackene Kuchen (A,C,G) - täglich wechselndes Angebot	3,50
- mit Sahne (G)	4,80
Apfelträumle (A,G) - die fränkische Antwort auf das Tiramisu	6,90
Hausgebackener Apfelstrudel (A)	6,90
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne	
Torten	4,20
Portion Sahne (G)	1,30
1 Kugel Eis	1,50

Was Warmes



Tasse Kaffee	2,80
Espresso	2,30
doppelt	4,10
Cappuccino (G)	3,20
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato (G)	3,50
heisse Schokolade	3,50
<u>Tasse Tee</u>	3,00
Pfefferminz	
Kamille	
Früchtetee	
Earl Grey	
Darjeeling	
Kräutergarten	
Grüner Tee Asia Superior	

Fischerbärbel

Restaurant & Café

Alkoholfreie Getränke

Säfte



Apfelsaft	0,20 l	3,10		
Orangensaft	0,20 l	3,10		
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20 l	3,10		
Roter Traubensaft	0,20 l	3,10		
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,80	0,4 l	4,20
Orangensaftschorle	0,20 l	2,80	0,4 l	4,20
Johannisbeerschorle	0,20 l	2,80	0,4 l	4,20
Rote Traubenschorle	0,20 l	2,80	0,4 l	4,20

Mineralwasser

Bad Brückenauer Gourmet spritzig/medium/naturell			0,5 Fl	3,80
Tafelwasser spritzig	0,20 l	2,00		
Sprite, Fanta (1,2)	0,20 l	2,80	0,4 l	4,20
Coca Cola, Cola light (1,2,9,11)				
Eistee			0,5 l	4,50

Bier aus der Privatbrauerei Oechsner

Premium Pilsner vom Fass	0,30 l	3,20	0,5 l	4,50
Helles	0,30 l	3,20	0,5 l	4,50
Hefeweizen hell	0,30 l	3,40	0,5 l	4,80
Radler - der frische Mix für Aktive	0,30 l	3,20	0,5 l	4,50
Hefeweizen - alkoholfrei	0,50 Fl			4,50
Pils - alkoholfrei	0,50 Fl			4,20
Radler - alkoholfrei	0,50 l			4,50



Die besonderen Spezialitäten (Aa)

Hefeweizen dunkel	0,50 Fl			4,80
Naturtrübes Kellerbier	0,50 Fl			4,80
Schwarzbier	0,50 Fl			4,80

Franken weiß (O)

Hausschoppen trocken	0,25 l	5,20
Müller-Thurgau trocken	0,125 l	2,90
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2024		
Bacchus halbtrocken Qualitätswein	0,25 l	5,90
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2025	0,125 l	3,20
Silvaner trocken Qualitätswein	0,25 l	5,90
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2024	0,125 l	3,20
Riesling trocken	0,25 l	6,50
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2024	0,125 l	3,70
Grauburgunder	0,25 l	6,90
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2025	0,125 l	4,00
Weinschorle vom Hausschoppen	0,25 l	4,60

Franken rot (O)

Domina trocken Qualitätswein	0,25 l	6,80
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2023	0,125 l	3,70
Regent halbtrocken	0,25 l	6,80
Volkacher Kirchberg 2023 GWF	0,125 l	3,70
Acolon trocken Qualitätswein	0,25 l	6,90
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2023	0,125 l	3,80
Dornfelder halbtrocken		
Weingut Schwab - VDP Gutswein 2022		
Rotling trocken Qualitätswein	0,25 l	5,90
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2024	0,125 l	3,10

Prickelndes Franken

Frank & Frei Rotling Secco saignée 2024	0,10 l	4,20
Weingut Meintzinger - Frickenhausen 2023		
Aperol Spritz mit Secco	0,25 l	6,50
Limoncello Spritz mit Secco	0,25 l	6,50

Brennerei Prinz

Obstler		2 cl	3,20
Birne		2 cl	3,50
Heidelbeere		2 cl	3,20
Edelkirsch		2 cl	3,20
Zwetschge		2 cl	3,20
Marille		2 cl	3,20
Haselnuss		2 cl	4,20

Edelbrände aus dem Holzfass

Alte Marille		2 cl	4,90
Alte Wald- Himbeere		2 cl	4,90
Alte Williams- Christ- Birne		2 cl	4,90
Alte Erdbeere		2 cl	5,20

Spirituosen

Ramazzotti	4 cl	4,80
Jägermeister	2 cl	2,90
Fernet (1)	2 cl	2,90
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,80
Malteser	2 cl	2,90
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,50

Beilagen

Gemüse der Saison

Kartoffelpüree (G)

Kartoffelsalat (M)

Sauerkraut - nach Hausrezept dunkel abgeschmälzt

Pommes rot-weiß

Preise

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Inhaltsstoffe:

1 - Farbstoff

2 - Konservierungsstoffe

3 - Antioxidationsmittel

5 - geschwefelt

8 - mit Phosphat

9 - mit Süßungsmittel

11 - Koffeinhaltig

Allergene:

A - Glutenthaltiges Getreide - Weizen

C - Eier

D - Fisch

G - Milch

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

O - Sulfite

P - Lupine

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern*

*Gerne nehmen wir Änderungen und Umbestellungen
für einen Aufpreis von 2,00 € entgegen
vielen Dank für ihr Verständnis*