

Herzlich Willkommen im
SONNEN-BRÄU
in Mürsbach

Seit 1868 ist dieses Haus im Besitz unserer Familie. Die bestehende Bäckerei wurde von unseren Vorfahren um eine Brauerei und dazugehörigem Gasthaus erweitert.

Von Beginn an wurde unser Bier klassisch von Hand gebraut. Wir halten auch heute noch an den drei traditionellen Säulen der altüberlieferten Bierkultur fest. Unser Sudkessel wird nach wie vor mit Holz geheizt, wir praktizieren offene Gärung und gönnen unserem Jungbier anschließend 4-6 Wochen Zeit um zu reifen. Diese Art des Bierbrauens ist aufwendig und deshalb, selbst im Bierparadies Oberfranken, vom Aussterben bedroht. Unser Braumeister steht jede Woche an seinem Bottich und freut sich, nach vorheriger Anmeldung, über wissbegierige Zuschauer. Neben unserem Kellerbier und unserem Hefeweizen bieten wir Ihnen immer wieder saisonal wechselnde Bierspezialitäten an. Da Bier und gutes Essen in Franken unzertrennlich sind, bieten wir Ihnen eine Auswahl an traditionellen aber auch an modernen Gerichten. Wir denken, dass auch für Sie etwas dabei ist und wünschen Ihnen „Guten Appetit“.

Komplimente sind Geschenke, die keiner so schnell umtauscht – wir auch nicht. Sollten Sie jedoch einmal nicht zufrieden sein, so lassen Sie es uns bitte wissen, denn eine gute Kritik spornt uns noch mehr an.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind
und wünschen einen schönen Aufenthalt!

Vergelt's Gott

Ihre Wirtsleut` Familie Schmitt

Sonnen-Bräu Kellerbier /A3/ - aus eigener Brauerei	0,25l 1,60 €	0,5l 2,20 €
Sonnen-Bräu Weisse /A1/A3/ - aus eigener Brauerei	0,30l 1,80 €	0,5l 2,50 €
Sonnen-Bräu saisonale Bierspezialität	0,30l 1,80 €	0,5l 2,50 €
Radler /A3/	0,30l 1,60 €	0,5l 2,20 €
Alkoholfreies Pils /A3/		0,5l 2,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen /A1/A3/		0,5l 2,50 €
Lim(0)2), Cola(1) 9), Spezi(1)2)9),		
Apfel-, Orangen-, Johannisbeere-, Traubenschorle	0,30l 1,60 €	0,5l 2,20 €
Mineralwasser medium oder spritzig	0,30l 1,60 €	0,5l 2,20 €
Orangen-, Traubensaft, 100% Fruchtsaft aus Konzentrat	0,20l 1,60 €	
Franken-Weinschorle, Qualitätswein, Müller Thurgau/M/	0,30l 2,20 €	0,5l 3,20 €
2014 Thüngersheimer Ravensburg, Franken, Qualitätswein		
Dornfelder Rotwein /M/, trocken		0,2l 3,20 €
2014 Thüngersheimer Ravensburg, Franken, Qualitätswein		
Dornfelder Rotwein /M/, halbtrocken		0,2l 3,20 €
2014 Edition Winzerkeller Sommerach, Franken, Qualitätswein		
Bacchus /M/, halbtrocken		0,2l 3,20 €
2014 Edition Winzerkeller Sommerach, Franken, Qualitätswein		
Silvaner /M/, trocken		0,2l 3,50 €
2014 Rheinbergkellerei Bingen am Rhein, Rheinhessen, Qualitätswein		
Portugieser Weißherbst /M/, fruchtig halbtrocken		0,2l 3,20 €

Spirituosen

Williams-Birne, Himbeergeist, Zwetschgenwasser, Underberg, Jägermeister,		
Bamberger Siebenhügel, Ramazzotti, Kirschlikör, Baileys /G/		2 cl 2,20 €
Glas Sekt, Sonnen-Bräu Hausmarke		0,1l 2,50 €

Nach dem Essen empfehlen wir:

Pott Kaffee 9)	2,30 €
Tasse Kaffee 9)	1,80 €
Cappuccino 9) mit Milchschaum /G/	2,50 €
Latte Macchiato	2,80 €
Espresso 9)	1,80 €
doppelter Espresso 9)	3,20 €
Glas Tee – Schwarzer, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Grüner	1,80 €



Aus dem Suppentopf

Gulaschsuppe /A1/A3/C/F/J/K/1)4) **3,20 €**
mit Holzofenbrot /A1/A2/

Flädlesuppe /A1/C/F/K/4) **3,00 €**
mit grünen Kräutern

Leberknödelsuppe /A1/C/F/J/K/4) **3,20 €**
ein feiner Klassiker

Knackige Salate

Salatteller „Pute“ Dressing /A1/C/G/, Blattsalate,
Gurken, Tomaten, Zwiebeln und gewürzte Putenstreifen 4)11) **9,90 €***

Hirtensalat Dressing /A1/C/G/, Hirtenkäsewürfel /G/,
Blattsalate, Oliven, Gurken, Tomaten und Holzofenbrot /A1/A2/ **8,00 €***

Salatteller „Meeresfrüchte“ Dressing /A1/C/G/, **9,90 €***
Blattsalate, Gurken, Tomaten, Meeresfrüchte /D/, Ei /C/ und Zwiebeln 4)11)

Gemischter Saisonsalat /F/K/J/4)11) Dressing /A1/C/G/, **2,80 €**
klein aber fein

**ESSEN UND TRINKEN HÄLT
LEIB UND SEELE
ZUSAMMEN.**

Für den kleinen Hunger

Currywurst /J/1)2)3)4) **5,50 €**
mit Pommes Frites

1 Paar Bratwürste /C/J/1)4) **5,80 €**
mit Sauerkraut und Holzofenbrot /A1/A2/

Schinken mit Rührei **5,00 €**
Hinterschinken 2)3)4) in Streifen mit Rührei /C/ und Holzofenbrot /A1/A2/

**ES GIBT NIEMANDEN,
DER NICHT ISST UND TRINKT,
ABER NUR WENIGE,
DIE DEN GESCHMACK
ZU SCHÄTZEN WISSEN.**

KONFUZIUS

Fleischlos glücklich

Camembert /A1/C/G/ **6,00 €**
gebacken mit Butter, warmen Toast /A1/ und Preiselbeeren

Käsespätzle /A1/C/F/K/G/ **8,50 €***
mit gemischtem Salatteller /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/

Kartoffeltaschen /C/G/ **8,00 €**
gefüllt mit Frischkäse /C/G/ auf einer Salatvariation /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/

Brokkoli **8,00 €***
überbacken /A1/C/F/G/J/, dazu Rösti

Limburger /C/G/ **8,00 €**
im Bierteig /A1/ gebacken mit Salatgarnitur/F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/

Fischiges aus den Meeren

Zanderfilet **12,50 €**
natur mit Salzkartoffeln, Kräuterbutter /G/ und Salatteller/F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/

Leckere Pfannenschnitzel

Cordon Bleu vom Schwein	10,50 €
Schnitzel paniert /A1/C/, mit Hinterschinken /A1/C/F/G/J/K/ und Edamer (Lactosefrei) dazu Pommes Frites und Salatteller /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/	
Bauernschnitzel vom Schwein	11,50 €
Schnitzel paniert /A1/C/, mit Salami /C/J/K/ und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salatteller /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/	
Pizzaschnitzel vom Schwein	10,50 €*
Schnitzel paniert /A1/C/, mit Pizzabelag /A1/C/F/G/H/J/K/ dazu Pommes Frites und Salatteller /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/	
Mediterranes Schnitzel vom Schwein	10,00 €
Schnitzel natur mit Hirtenkäse /G/, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Edamer (Lactosefrei) überbacken dazu Pommes Frites und Salatteller /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/	
Jägerschnitzel vom Schwein	8,80 €*
Schnitzel Natur in Champignonrahmsauce /A1/C/F/K/dazu Pommes Frites und Salatteller /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/	
	paniert 9,80 €*
Fitnessschnitzel vom Schwein	8,00€
Schnitzel natur mit Kräuterbutter /G/ und Salatgarnitur /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/	
Wienerschnitzel vom Schwein	8,50€*
Schnitzel paniert /A1/C/, dazu Kartoffelsalat /F/K/J/ und ein Salatteller /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/	

Alle Pfannenschnitzel können wir Ihnen gerne auch mit Fleisch von der Putenbrust anrichten, sollten Sie jedoch keinen Hinweis geben, werden wir Schweineschnitzel servieren.

Sollte die genannte Beilage zu Bratkartoffeln umgeändert werden, berechnen wir +€1,00.

Das **Pizza-, Jäger- Wienerschnitzel** gibt's auch als Seniorenteller,

hierfür werden wir Ihnen -1,50 € abrechnen. Naturschnitzel paniert +€1,00

Sollten Sie sonst noch einen Wunsch haben, so wenden Sie sich bitte an uns.

Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Brotzeiten – die kalte Alternative

Schinkenplatte 7,00 €*
roh /K/2)4) oder gekocht /A1/C/F/G/J/K/ mit Butter, Gurke und Holzofenbrot /A1/A2/

Brotzeitplatte 7,00 €*
„Hausmacher Wurst“ /J/K/2)4), Scheibenkäse (Lactosefrei), Ziebeleeskäs` /G/
dazu eine Gurke und Holzofenbrot /A1/A2/

Pressack /J/2)4) **gemischt** 5,80 €*
mit Holzofenbrot /A1/A2/

Pressack /J/2)4) **weiß mit „Musik“** 5,80 €*
und Holzofenbrot /A1/A2/

Dosenfleisch /J/2)4) 6,00 €*
mit Gurke und Holzofenbrot /A1/A2/

Räucherbauch /J/K/2)4) 6,00 €*
(gekocht) mit Holzofenbrot /A1/A2/

Eingelegter Limburger /C/G/ 5,50 €*
mit Holzofenbrot /A1/A2/

Ziebeleeskäs` /G/ 5,30 €*
mit Butter und Holzofenbrot /A1/A2/

Sie können gerne die mit * gekennzeichneten **Brotzeiten** als Seniorenteller wählen.
Hierfür werden wir Ihnen -1,00€ vom Portionspreis abrechnen.

Süße Verführungen

Verwöhnte Vanille	5,50 €
3 Kugeln Vanilleeis /C/E/G/ mit heißen Himbeeren	
Nusseis mit Baileys	6,00 €
3 Kugeln Walnusseis /C/E/G/H1/ mit Baileys /G/	
Eistrio mit oder ohne Sahne	3,50 €
3 Kugeln gemischtes Eis /C/E/G/H1/	
Kaiserschmarrn /A/C/G/	6,50 €
mit Apfelmus 3)	

**KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK,
DEN ER ZURÜCKLÄSST,
IST BLEIBEND.**

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

***Hinweis:**

Sie können die Gerichte, die mit * gekennzeichnet sind, gerne als Seniorenteller wählen. Hierfür werden Ihnen **-€ 1,50** bei warmen Gerichten und **-€ 1,00** bei kalten Gerichten in Abzug gebracht.

Liebe Gäste,

der Gesetzgeber erlässt uns als Gastronomiebetrieb gewisse Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel.

Hier die Erläuterungen für die Fußnoten an unseren Gerichten:

Die Zahlen weisen auf die enthaltenen **Zusatzstoffe**

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Geschwefelt, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiß, 9) Koffeinhaltig, 10) Chininhaltig, 11) Süßungsmittel

und die Buchstaben auf die verschiedenen **Allergene hin**

/A/ Glutenthaltiges Getreide (A1-Weizen, A2-Roggen, A3-Gerste), /B/ Krebstiere, /C/ Eier, /D/ Fisch, /E/ Erdnüsse, /F/ Sojabohnen, /G/ Milch, /H/ Schalenfrüchte (H1-Walnüsse), /J/ Sellerie, /K/ Senf, /L/ Sesamsamen, /M/ Schwefeldioxid und Sulphite, /N/ Lupine, /O/ Weichtiere

Hinweis zu den allergenen Inhaltsstoffen:

Mögliche Kreuzkontaminationen mit allergenen Inhaltsstoffen wie Senf, Sellerie, Eier, Soja, Milch (Laktose), Schalenfrüchten und glutenthaltigem Getreide können bei der Herstellung der Wurstwaren nicht ausgeschlossen werden.

Bitte beachten Sie auch unser Infoblatt auf der nächsten Seite zum Thema Allergien vom Bundesverband DEHOGA.