



SONNEN-BRÄU
Mürsbach

Herzlich Willkommen!

Seit über 150 Jahren 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 mindestens 4 Wochen Zeit um zu reifen. Diese Art des Bierbrauens ist aufwendig und deshalb, selbst im Bierparadies Oberfranken, vom Aussterben bedroht. Neben unserem Kellerbier und unserem Hefeweizen bieten wir Ihnen immer wieder saisonale Sondersude an, fragen Sie auch nach unseren aktuellen Kreativbieren die wir im Angebot haben! 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

Mürsbach



SONNEN-BRÄU Kellerbier /A3/ - Der Klassiker!	0,3l 1,80 €	0,5l 2,50 €
SONNEN-BRÄU Hefeweizen /A1/A3/ - Der Geheimtipp!	0,3l 1,80 €	0,5l 2,50 €
SONNEN-BRÄU Sondersud -...aus unserem Bierkalender!	0,3l 1,80 €	0,5l 2,50 €
proBIERbrett -Der Klassiker, der Geheimtipp und der aktuelle Sondersud in	3x 0,1l	3,30 €

Radler /A3/	0,25l 1,80 €	0,5l 2,50 €
Alkoholfreies Bier /A1/A3/		0,5l 2,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen /A1/A3/		0,5l 2,50 €
Lim(1)2), Cola(1) 9), Spezi(1)2)9),		
Apfel-, Orangen-, Johannisbeere-, Traubenschorle	0,25l 1,80 €	0,5l 2,50 €
Mineralwasser still, medium oder spritzig	0,25l 1,80 €	0,5l 2,50 €
Orangen-, Traubensaft, 100% Fruchtsaft aus Konzentrat	0,25l 2,00 €	
Franken-Weinschorle, Qualitätswein, Müller-Thurgau/M/	0,25l 2,50 €	0,5l 4,00 €
2018 Thüngersheimer Ravensburg, Franken, Qualitätswein		
Dornfelder Rotwein /M/, trocken		0,2l 3,50 €
2018 Thüngersheimer Ravensburg, Franken, Qualitätswein		
Dornfelder Rotwein /M/, halbtrocken		0,2l 3,50 €
2018 Edition Winzerkeller Sommerach, Franken, Qualitätswein		
Bacchus /M/, halbtrocken		0,2 l 3,50 €
2018 Edition Winzerkeller Sommerach, Franken, Qualitätswein		
Silvaner /M/, trocken		0,2 l 3,50 €
2018 Rheinbergkellerei Bingen am Rhein, Rheinhessen, Qualitätswein		
Portugieser Weißherbst /M/, fruchtig halbtrocken		0,2 l 3,50 €

Spirituosen

Williams-Birne, Himbeergeist, Zwetschgenwasser, Bamberger Siebenhügel,		
Hopfenlikör, Jägermeister, Ramazzotti, Kirschlikör, Baileys/G/,		2 cl 2,50 €
Glas Sekt		0,1l 3,00 €

Nach dem Essen empfehlen wir:

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





SONNEN-BRÄU
Mürsbach

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe /A1/C/F/K/4) **3,20 €**

Knackige Salate

Salatteller „Pute“Dressing /A1/C/G/, Blattsalate, **10,90 €**
Gurken, Tomaten, Zwiebeln und gewürzte Putenstreifen 4)11)

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

Gemischter Saisonsalat /F/K/J/4)11) Dressing /A1/C/G/, **3,20 €**
klein aber fein

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



SONNEN-BRÄU Mürsbach

Für den kleinen Hunger

Currywurst /J/1)2)3)4) mit Pommes Frites	6,80 €
1 Paar Bratwürste /C/J/1)4) mit Sauerkraut und Holzofenbrot /A1/A2/	6,50 €
Warmer Räucherbauch /J/K/2)4) mit Sauerkraut und Holzofenbrot /A1/A2/	7,50 €
Kartoffelpuffer /A1/C/G/F/J/ mit frischem Räucherlachs und Sahnemeerrettich /G/4)11)	8,80 €
Kartoffelpuffer /A1/C/G/F/J/ mit Apfelmus 3)	6,80 €
5 Chicken Nuggets /A1/J/C/F/ mit Pommes Frites	5,90 €

Fleischlos glücklich

Camembert /A1/C/G/ gebacken mit Butter, warmen Toast /A1/ und Preiselbeeren	6,80 €
Käsespätzle /A1/C/F/K/G/ mit gemischtem Salatteller /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/	8,90 €*
Kartoffeltaschen /C/G/ gefüllt mit Frischkäse /C/G/ auf einer Salatvariation /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/	9,50 €



SONNEN-BRÄU

Mürsbach

Leckere Pfannenschnitzel

Cordon Bleu

11,50 €

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

11,80 €

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

11,80 €*

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

10,80 €

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

9,90 €*

Schnitzel Natur in Champignonrahmsauce /A1/C/F/K/dazu

Pommes Frites und Salatteller /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/ paniert **10,90 €***

Fitnessschnitzel

9,50€

Schnitzel natur mit Kräuterbutter /G/
und Salatgarnitur /F/K/J/4)11), Dressing /A1/C/G/

Schweineschnitzel „Wiener Art“

10,50 €*

Schweineschnitzel paniert /A1/C/, als Pfannenschnitzel,
dazu Kartoffelsalat /F/K/J/ und ein Salatteller /F/K/J/4)11), Dressing/A1/C/G/

Alle Pfannenschnitzel werden mit Schweinelachsfleisch angerichtet.

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

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

hierfür werden wir Ihnen -1,50 € abrechnen.

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

Wir helfen Ihnen gerne weiter!



SONNEN-BRÄU
Mürsbach

Brotzeiten – die kalte Alternative

Schinkenplatte	7,50 €*
gemischt 2)4) /A1/C/F/G/J/K/ mit Butter, Gurke und Holzofenbrot /A1/A2/	
Presssack /J/2)4) gemischt	6,00 €*
mit Holzofenbrot /A1/A2/	
Presssack /J/2)4) weiß mit „Musik“	6,00 €*
und Holzofenbrot /A1/A2/	
Dosenfleisch /J/2)4)	6,80 €*
mit Gurke und Holzofenbrot /A1/A2/	
Räucherbauch /J/K/2)4)	6,80 €*
(gekocht) mit Holzofenbrot /A1/A2/	
Ziebeleskäs` /G/	6,00 €*
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.



SONNEN-BRÄU
Mürsbach

Süße Verführungen

Verwöhnte Vanille	6,00 €
3 Kugeln Vanilleeis /C/E/G/ mit heißen Himbeeren	
Nusseis mit Baileys	6,50 €
3 Kugeln Walnusseis /C/E/G/H1/ mit Baileys /G/	
Eis Trio mit oder ohne Sahne	3,90 €
3 Kugeln gemischtes Eis /C/E/G/H1/	
Kaiserschmarrn /A/C/G/	6,80 €
mit Apfelmus 3)	

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

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE



SONNEN-BRÄU

Mürsbach

***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/ Glutenhaltiges 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 glutenhaltigem 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.