



Bierland
FRANKEN.de



SONNEN-BRÄU

Mürsbach

Zum
Bierkalender



pdf-Download

BIER VOM FASS

Unsere 3 ganzjährigen und 12 saisonale Bierspezialitäten werden Dich passend zu den Jahreszeiten durch das Jahr 2026 begleiten.

So verschieden unsere Biere in der Machart, Malzmischung und Hopfenbeigabe sind – und auch wenn Sie als Gast geschmacklich teilweise Neuland betreten – so haben sie alle eines gemeinsam: **Gebraut wurden sie von Hand in unserem holzbefeuerten Sudkessel nach alter Brautradition.**

Alle Biere: 0,3l 2,50 | 0,5l 3,40

Dein vollmundiger Klassiker

Kellerbier 4,7%vol. // 11,8°P

Unser fruchtiger Geheimtipp

Hefeweizen 5,2%vol. // 12,5°P

Goldgelb, frisch & hopfig

Lager 5,2%vol. // 12,5°P

Das milde Helle

Helle Sonne¹ 4,9%vol. // 11,5°P

Das wechselnde Highlight

Sondersud - mehr Infos im Bierkalender

Kellerbier-Radler süß oder sauer
0,25l 2,50 | 0,5l 3,40

ALKFREI

Alkoholfreies Helles 0,0 %
Alkoholfreies Hefeweizen 0,0 %
0,5l 3,40

Kaiserdom Spezialitäten Brauerei

WEIN

Franken-Weinschorle
Qualitätswein, Müller-Thurgau
0,25l 3,50 | 0,5l 5,00

Dornfelder Rotwein 0,2l 5,00
Franken, Qualitätswein, trocken

Dornfelder Rotwein 0,2l 5,00
Pfalz, Qualitätswein, halbtrocken

Bacchus 0,2l 5,00
Franken, Qualitätswein, halbtrocken

Silvaner 0,2l 5,00
Franken, Qualitätswein, trocken

Portugieser Weißherbst 0,2l 5,00
Rheinhessen, Qualitätswein,
fruchtig halbtrocken

KEIN BIER



Alkoholfreie 0,33l 3,40
hopfensüße Erfrischung

Mineralwasser 0,5l 3,40
still, medium oder spritzig

Limo¹⁾²⁾ // Cola¹⁾⁹⁾ // Spezi¹⁾²⁾⁹⁾
0,5l 3,40

Schorlen 0,5l 3,40
Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere

Eistee Pfirsich 0,5l 3,40
aus der Staffelberg-Bräu

Orangen-, Traubensaft 0,25l 2,60
100% Fruchtsaft aus Konzentrat

BIER COCKTAILS

A Gedeck 2.0: Frisches Mürsbacher Fassbier trifft auf die Barkultur dieser Welt!

Keller Sprizz 0,3l 5,50
sommerlicher Aperitif mit Kellerbier vom Fass, Secco und Aperol

Weißbier Hugo 0,3l 5,50
ein Mix aus spritzigem Hefeweizen, Holunderblütensirup und Secco

Lager Wild Berry 0,3l 5,50
hopfiges Lagerbier trifft auf fruchtige Waldbeeren und Lillet

Die Alternative 0,2l 5,50
Aperol, Lillet Wild Berry oder Hugo

HOCH%IGES

SONNEN-eisbock 4cl 3,50
Frag nach der Eisbockkarte

Schnaps-Spezialitäten² 2cl 4,20
Alte Williams-Christ Birne holzfassgereift,
Alte Wald-Himbeere holzfassgereift

Brände³ 2cl 3,30
Birne, Zwetschgenwasser, Obstler,
Mirabelle, Schlehe, Alter Korn

Liköre³ 2cl 3,30
Brombeer, Himbeer, Johannisbeer,
Sauerkirsch, Nuss-Likör

Kräuterzeug 2cl 3,30
Bamberger Siebenhügel, Jägermeister,
Ramazotti

1) April-September

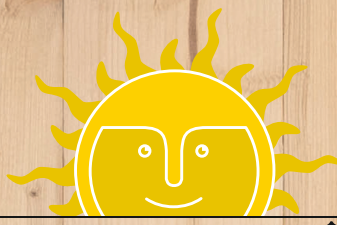
2) Aus der Feinbrennerei Prinz, AT-Hörbranz:

3) Aus der Hofbrennerei Ludwig Bock, Salmsdorf:



Warum wir
dein Bier
in die Dose
füllen

sonnen-braeu.de/
hellesonne



SONNEN-BRÄU

Mürsbach

Genussvoll auch
durch den Winter – hier
geht's ins Bräustübli



sonnen-braeu.de/
braeustuebla

BROTZEIT

SONNEN-BRÄU Platte	13,50
„Hausmacher Wurst“ ²⁾⁴⁾ , Gerupfter, Ziebeleskäs` dazu Butter, eine Gurke, Holzofenbrot und einen Schnaps	
Bauernplatte	11,50
„Hausmacher Wurst“ ²⁾⁴⁾ mit Gurke und Holzofenbrot	
Schinkenplatte	10,90
roher & gekochter Schinken mit Butter, Gurke und Holzofenbrot	
Pressack²⁾⁴⁾ rot/weiß	9,50
mit Holzofenbrot	
Pressack²⁾⁴⁾ weiß mit „Musik“	9,50
mit Holzofenbrot	
Dosenfleisch²⁾⁴⁾	11,50
mit Gurke und Holzofenbrot	
Räucherbauch²⁾⁴⁾	10,90
mit Holzofenbrot	
Göttinger	10,90
mit Gurke und Holzofenbrot	
Laubender`s Wurstsalat²⁾⁴⁾	9,90
mit Käsestreifen ⁴⁾⁷⁾ und Holzofenbrot	
Käseplatte	13,90
verschiedene Käsesorten mit Butter und Holzofenbrot	
Ziebeleskäs`	8,50
mit Butter und Holzofenbrot	
Eingelegter Limburger	9,50
mit Holzofenbrot	
Hackepeterbrot	3,50

DANACH ...

Pott Kaffee⁹⁾	3,20
Tasse Kaffee⁹⁾	2,50
Cappuccino mit Milchschaum⁹⁾	3,50
Latte Macchiato	3,50
Espresso⁹⁾	2,20 / doppelt 4,00
Pott Tee /Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminze	2,50

Alle Preise in Euro

Gekennzeichnete warme Gerichte (= minus 2,00) und Brotzeiten (= minus 1,00) sind als Seniorenteller bestellbar.

Sollten Sie sonst noch einen Wunsch oder Fragen haben, so wenden Sie sich bitte an uns.
Unsere Küche ist bis 20.45 Uhr (Sonn- & Feiertag bis 20 Uhr) für Sie geöffnet, danach gibt es eine kleine Karte, siehe Aushang!
Wechselnde Tagesgerichte finden Sie am Aushang nahe der Theke.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff // 2) mit Konservierungsstoffen // 3) mit Antioxidationsmittel // 4) mit Geschmacksverstärker // 5) geschwefelt // 6) geschwärzt // 7) mit Phosphat // 8) mit Milcheiweiß // 9) koffeinhaltig // 10) chininhaltig // 11) mit Süßungsmittel // 12) enthält eine Phenylalaninquelle // 13) gewachst.

VEGGIE

Käsespätzle	12,10
mit gemischtem Salatteller ⁴⁾¹¹⁾ , Dressing	
Salatteller“Ackerbauer“	12,10
3 Röstitaschen, gefüllt mit Frischkäse, Salatvariation ⁴⁾¹¹⁾ mit Dressing und Braumalz	
Rote Beete Puffer	13,10
aus Rote-Beete-Stücken, Kichererbsen, Gurken- und Zwiebelwürfeln in einer knusprigen Maispanade, Salatbeilage	
3 Gemüse Kuchla unpaniert	12,40
mit Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Paprika, Zwiebeln und Mais mit Sour Cream, Salatbeilage	
Kartoffelbaggers mit Apfelmus³⁾	9,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus³⁾	9,50
Pommes Frites	3,50
Gemischter Beilagensalat	3,50



WARMZEIT

Hausgemachte Gulaschsuppe	7,20
mit Holzofenbrot ¹⁾⁴⁾	
Currywurst¹⁾²⁾³⁾⁴⁾	10,90
mit Pommes Frites	
1 Paar Bratwürste¹⁾⁴⁾	10,20
mit Sauerkraut und Holzofenbrot	
Jägerschnitzel vom Schwein	13,40
Pfannenschnitzel natur in Champignon-rahmsauce - dazu Pommes Frites paniert 14,40	
Fitnessschnitzel vom Schwein	12,90
Pfannenschnitzel natur mit Kräuterbutter und Salatbeilage ⁴⁾¹¹⁾ , Dressing	
Schweineschnitzel Wiener Art	13,40
Pfannenschnitzel paniert – dazu Pommes Frites oder hausgem. Kartoffelsalat	
6 Chicken Nuggets	7,50
mit Pommes Frites	
Kartoffelbaggers	12,90
mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich ⁴⁾¹¹⁾	
Salatteller „Hopfenzupfer“	14,90
Hopfenöl-Dressing, Blattsalate, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Hähnchenbrust ⁴⁾¹¹⁾	

