

# GASTHOF SCHILLER



## **Biergarten • Gasthof • Hotel • Tagung**

Amlingstadter Str. 14, 96129 Wernsdorf  
Montag ab 16:30 Uhr  
Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet  
mit ganztags warmer Küche bis 21 Uhr

Tel.: 0 95 43 / 44 02 0  
[www.gasthof-schiller.de](http://www.gasthof-schiller.de)

## Kleine Gerichte

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Leberknödeln	4,40
<b>Cremesuppe der Saison</b>	4,70
<b>Currywurst</b> mit Pommes Frites	8,40
<b>Geräucherter Lachs</b> im Rührei auf getoastetem Bauernbrot	11,10
<b>Matjesfilet „Schillers Art“</b> mit Wernsdorfer Butterkartoffeln	11,10
<b>Blattsalat mit Weißbrot, wahlweise mit...</b>	
... gebratener Hähnchenbrust	12,30
... gebratenen Rumpsteakstreifen	17,90

## Vegetarische Gerichte

<b>Kräuterquark mit Zwiebeln</b> , Butter und Wernsdorfer Butterkartoffeln oder Brot	7,80
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Weißbrot	8,10
<b>Veganes Rote Linsen-Chili</b> mit Weißbrot	10,00
<b>Veganes Gemüsecurry</b> mit Duftreis	10,60
<b>Gratinierte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und buntem Salat	11,00
<b>Blattsalate mit Weißbrot und gratiniertem Ziegenkäse</b>	11,00

Mittwoch.....Gebratene Asia-Nudeln  
Donnerstag ..... Schälrippa mit Kloß und Kraut  
Samstagabend (nur bei Schlechtwetter) ..... Kalbsleber „Berliner Art“

# Fränkische Klassiker

**Ofenfrisches knuspriges Schäufelra**..... 14,60

**Rösch gebratene Schweinshaxe** ..... 14,10

je mit Sauerkraut oder Salat und Kartoffelkloß

**Gesottener Tafelspitz** 14,50  
mit Preiselbeeren, herzhaftem Kren und Kartoffelkloß

**Hirschkalbsgulasch** mit Preiselbeeren und Herzoginkartoffeln 16,20

## Immer Mittwoch- und Freitagabend

... *traditionell nur in den R-Monaten*

**1/2 gebackener Karpfen** mit buntem Salatteller  
klein 14,30  
mittel 16,50  
groß 18,70

**Gebackenes Karpfenfilet** mit Remoulade und buntem Salatteller 17,40

## Pfannengerichte

**Paniertes Schnitzel** mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Salat 14,60

**Cordon Bleu vom Schweinerücken** 15,10  
gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites und Salat

**Rumpsteak** mit Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und Salat 21,80

## Kurze Wege – Pure Frische

**Kartoffeln vom Opa Schiller • Karpfen aus Frensdorf**

**Brot aus Litzendorf • Gemüse aus dem Bamberger Land**

**Wild aus dem Hauptsmoorwald**

# Hausgemachte Brotzeiten

*Zu unseren Brotzeiten reichen wir Butter und Brot.*

<b>Zwetschgenbammes</b>	10,00
Rinderschinken aus unserer Räucherammer	
<b>Roher Schinken</b>	8,40
<b>Leberstreichwurst</b>	7,90
<b>Gerupfter Käse mit Zwiebeln und Brot</b>	8,10

**Liebe Gäste,**

*gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner,  
in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene  
detailliert aufgeschlüsselt sind.*

## Gutscheine

***Sie suchen ein Geschenk für einen bestimmten Anlass?  
Dann verschenken Sie doch schillernde Stunden!***

***Einzulösen in unserem Hotel, bei Veranstaltungen,  
in der Gaststube und im idyllischen Biergarten ...***



# Nachspeisen

## Hausgemacht mit Liebe:

Apfelküchla mit Zimtucker und Vanilleeis.....	7,80
Lauwarmes Schokoladenküchla und Vanilleis .....	6,70

1 Kugel Vanilleeis im heißen Espresso	4,00
3 Kugeln gemischtes Eis	4,40
... mit Sahne	4,80
2 Kugeln Vanilleeis auf Baileys mit Sahne	7,20
2 Kugeln Walnußeis mit Eierlikör und Sahne	7,20

## Warme Getränke

Tasse Bohnenkaffee / Kaffee Hag	2,00
SEGAFREDO Espresso	2,00
SEGAFREDO Cappuccino Originale	2,90
Latte Macchiato	3,30
Heiße Milch mit Honig	2,70
„Chociatto“ Heiße Schokolade mit Espresso	3,90
TEEKANNE Tee	2,90
Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Grüner Tee	
Grog Heißes Wasser mit Weinbrand	4,20
Glühwein	3,60
Russische Schokolade 2cl Wodka	4,70

## Aperitifs

<b>Fränkischer Kir</b> Crème de Cassis mit Silvaner	0,1l	3,90
<b>Weißer Portwein</b>	5 cl	3,90
<b>Fränkischer Aperol Sprizz</b> mit Silvaner	¼l	4,80

## Weißweine

<b>Volkacher Kirchberg</b> Bacchus QbA, halbtrocken mit vollem Bukett	¾l	1l
<b>Sommeracher Katzenkopf</b> Silvaner QbA, trocken und kräftig	3,90	14,90
<b>Dettelbacher Honigberg</b> Rotling Kabinett Weinkellerei Norbert Schamberger, Stettfeld	3,90	14,90
<b>Rödelseer Schwanleite</b> Scheurebe QbA (0,75l) trocken, geradlinig, feine Frucht	5,20	14,80
<b>Rödelseer Küchenmeister</b> Riesling (0,75l) Kabinett trocken, würzig klar und zupackend Weingut Karl Meyer, Rödelsee	5,90	17,10

## Rotweine

<b>Dettelbacher Honigberg</b> Domina QbA gehaltvoll und ansprechend Weinkellerei Franz Schamberger, Stettfeld	¾l	1l
<b>Rödelseer Küchenmeister</b> Dornfelder QbA (0,75l) Duft nach roten Früchten, samtige Fülle	5,20	14,90
<b>Rödelseer Küchenmeister</b> Cabernet Dorsa QbA (0,75l) Kuvee aus Dornfelder & Cabernet Sauvignon, würzig und erdig Weingut Karl Meyer, Rödelsee – Frankenweinmedaille in Silber	5,70	16,40

## Weinschorlen

<b>Schorle von Silvaner oder Bacchus</b>	½l	
<b>Rotweinschorle</b> mit Domina		4,90
		5,60

*Übrigens: Diese Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen.*

## Fassbiere ½l

„OTTO“ Vollbier der Brauerei Hübner Steinfeld	3,40
Kellerbier der St. Georgen Bräu Buttenheim Ungespundenes Bier mit geringem Kohlensäuregehalt	3,30
Pils der St. Georgen Bräu Buttenheim, feinporig und herb	3,30
Hefeweizen der St. Georgen Bräu Buttenheim hellgold glänzend und spritzig mit einer feinen Hefetrübung	3,40

## Flaschenbiere ½l

Schlenkerla Rauchbier – das Bamberger Original	3,40
Schneider Weisse dunkel	3,40
Leichtes Weizen – St. Georgen Bräu Buttenheim	3,40
Erdinger Alkoholfreies Weizen	3,40
Alkoholfreies Bier der St. Georgen Bräu Buttenheim	3,40

## Fränkisch Edel 2cl

Williams Christbirne, Himbeere, Schlehe, Mirabelle, Sauerkirsche, Zwetschge der Brennerei Motzelhof, Strullendorf	je 2,90
Huppendorfer Zwetschgenbrandy	2,90
Rhabarberlikör der Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	2,90
Haselnußgeist der Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	3,80
Williamsbirne im Portweinfass gelagert der Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	4,20

## Schnäpse aus aller Welt 2cl

Malteser Aquavit / Jägermeister / Fernet Branca & Menta	je 2,90
Frankenbitter – Goldprämiert mit 39 Kräutern	2,90
Ramazzotti & Averna*	2,90
Baileys Irish Cream / Amarettolikör / Kirschlikör	je 2,90
Hennessy Fine de Cognac	4,90

## Alkoholfreie Getränke

½ l

Franken Brunnen Exquisit spritzig oder naturelle	2,90
Libella Limonade weiß oder gelb	2,90
Libella Cola Mix	3,10
Libella Cola & Coca Cola light	3,40
Schweppes Bitter Lemon	4,10
Bionade Holunder 0,33 l	3,00
Proviant Rhabarberlimo 0,33 l	3,00
Karamalz	3,30
Golfer Bitter Lemon und Grapefruitsaft	4,10

## Pretzfelder Obstsäfte

½ l

Obstsäfte Apfel klar / Johannisbeere / Orange / Grapefruit / Traube	je 4,80
Saftschorle Apfel klar / Johannisbeere / Orange / Grapefruit / Traube	je 3,50
BIO-Apfelsaft naturtrüb	5,00
BIO-Apfelschorle naturtrüb	3,80



## Wussten Sie schon...

*... dass Sie bei uns auch  
übernachten können?*

*... dass Sie bei uns auch tagen  
können?*

*Sprechen Sie uns gerne an.  
Wir freuen uns auf ein baldiges  
Wiedersehen!*

*Familie Schiller & Team*