



TURMKLASSIKER

Schnitzel -Wiener Art- mit Steakhouse frites	12.-
Cordon bleu gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Emmentaler dazu Steakhouse frites	15.-
Gasthof Turm´s Currywurst mit selbstgemachter Sauce, Röstzwiebeln und Steakhouse frites	10.-
Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl und Croûtons	6.-
kleiner gemischter Salat	4.-
Großer gemischter Salat mit Hausdressing, Croûtons und gebratenem Lachsfilet	16.-
Schweizer Wurstsalat mit Brot und Butter	8.-
Du magst keine Pommes? Probiere unsere frischen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4.-

FLAMMKUCHEN

-Der Klassische- mit Sauerrahm nach Hausrezept, Speck und Zwiebeln	9.-
-Der Knobi- mit Sauerrahm nach Hausrezept, viel Knoblauch, Schwarzwälder Schinken und roten Zwiebeln	9.-
-Der Nordische- mit Sauerrahm nach Hausrezept, frischem Lachs, Frühlingslauch und Basilikumpesto	10.-
-Der Kaiser- mit Sauerrahm nach Hausrezept, Spargel, Kirschtomaten und Bärlauchöl	10.-
-Flamm -Menü- ein Flammkuchen, ein Glas Wein Deiner Wahl und ein kleiner Salat	Flammkuchen +8.-

½ PFUND STANGENSPIRGEL

mit gekochten Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	14.-
dazu ein kleines Schnitzel -Wiener Art-	20.-
dazu Schwarzwälder Schinken	16.-
dazu ein gebratenes Lachsfilet	21.-

Fragen Sie nach unserem Tagesgericht und unseren süßen Leckereien!



OHNE ALKOHOL

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Mineralwasser still, medium, spritzig	2,10	3,20
Libella Orange oder Zitrone	2,60	3,50
Libella Cola oder Cola Mix	2,60	3,50
Pepsi Cola light	2,60	3,50
Saftschorle	2,60	3,50
Saft	3,00	4,00
Eistee	3,00	4,00
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	3,00	4,00

HEIßES

Tasse Kaffee	2,20
Topf Kaffee	3,00
Kännchen Kaffee	4,00
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,00
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,20
Topf koffeinfreier Kaffee	3,00
Kännchen koffeinfreier Kaffee	4,00
Topf Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Topf Milchkaffee	3,50
Topf heißer Kakao	3,50
Topf heißer Kakao mit Sahne	4,00
Tasse Tee	2,20
Kännchen Tee	3,00
Topf Grog	4,00



ZUM EINSTEIGEN & DABEIBLEIBEN

Fränkischer Secco, Weingut Störrlein & Krenig	4,00
Secco Cocktail (z. B. Aperol, Waldbeer oder Holunderblüte)	5,50
Rosato Berry (Ramazzotti Rosato mit Schweppe's Wild Berry)	5,50

BIERE

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Weismainer Pils vom Fass	2,60	3,60
Weismainer Hefeweizen		3,60
Radler	2,60	3,60
Erdinger dunkles Hefeweizen		3,60
Weismainer Kellertrunk		3,60
Weismainer leichtes Hefeweizen		3,60
Weismainer alkoholfreies Hefeweizen		3,60
Weismainer -Flechtera- alkoholfreies Bier		3,60

WEIN

0,2l 0,5l

Im offenen Ausschank:

Weiß:

2016er Brezza bianco feinherb Lungarotti, Umbrien, Italien	4,50	9,00
2016er Silvaner QbA trocken Weingut Störrlein&Krenig, Franken	4,50	9,00
2016er Müller- Thurgau QbA trocken Winzergemeinschaft Franken	4,50	9,00

Rosé:

2017er Rotling halbtrocken Die Jungen Franken, Kitzingen, Franken	4,50	9,00
--	------	------

Rot:

2018er Dornfelder Weingalerie QbA trocken Winzergemeinschaft Kitzingen, Franken	4,50	9,00
2016er Primitivo IGP trocken Cantine due Palme, Apulien, Italien	4,50	9,00
2016er Santa Laura trocken Weingut Patraiki, Griechenland	4,50	9,00
Weißwein- oder Rotweinschorle	3,50	7,00