



### **TURMKLASSIKER**

Schnitzel -Wiener Art- mit Pommes frites	11.-
Cordon bleu gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Emmentaler dazu Pommes frites	15.-
Gasthof Turm´s Currywurst mit selbstgemachter Sauce, Röstzwiebeln und Pommes frites	8.-
dazu EXTRA:	
kleiner gemischter Salat	4.-
Portion Rahmschwammerl	4.-
Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4.-

### **FLAMMKUCHEN**

-Der Klassische- mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	8.-
-Der Knobi- mit Sauerrahm, viel Knoblauch, Schwarzwälder Schinken und roten Zwiebeln	8.-
-Der Nordische- mit Sauerrahm geräuchertem Lachs, Frühlingslauch und Meerrettichcreme	10.-
-Der Franzose- mit Sauerrahm, Camembert, Birnen und Preiselbeeren	8.-
-Der Gästeliebling- mit gebratenen Pilzen, Emmentaler und Röstzwiebeln	8.-
-Flamm -Menü- ein Flammkuchen, ein Glas Wein Deiner Wahl und ein kleiner Salat	Flammkuchen +7.-

### **WECHSELNDE LECKEREIEN**

Pastinakencremesuppe mit gerösteten Walnüssen und Croûtons	5.-
kleiner gemischter Salat	4.-
Gebäckner Camembert mit gemischtem Salat, Preiselbeeren und Bauernbrot	10.-
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Butterkartoffeln und Wurzelgemüse	15.-
Gebratenes Zanderfilet mit Rote Bete- Risotto und frisch geriebenem Kren	15.-
Bauernfrühstück -klassisch- mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke	10.-
Bauernfrühstück -mediterran- mit Tomate, Feta und Oliven	10.-
Schweizer Wurstsalat mit Brot und Butter	8.-

### **SÜDES**

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Eis und Sahne	5.-
Marillenknödel in grösteten Dinkelbröseln paniert dazu Vanillesauce (min.15 Minuten Wartezeit)	8.-
Kugel Eis	1.-
Eiskaffee & Eischokolade	4.-



## **OHNE ALKOHOL**

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

## **HEIßES**

Tasse Kaffee	2,00
Topf Kaffee	3,00
Kännchen Kaffee	4,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,00
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,00
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	3,00
Topf heißer Kakao mit Sahne	3,50
Tasse Tee	2,00
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)	5,00
Rosato Berry (Ramazzotti Rosato mit Schwegge´s Wild Berry)	5,00

## **BIERE**

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Weismainer Pils vom Fass	2,50	3,50
Weismainer Hefeweizen		3,50
Radler	2,50	3,50
Erdinger dunkles Hefeweizen		3,50
Weismainer Kellertrunk		3,50
Weismainer leichtes Hefeweizen		3,50
Weismainer alkoholfreies Hefeweizen		3,50
Weismainer -Flechterla- alkoholfreies Bier		3,50

## **WEIN**

	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
<u>Im offenen Ausschank:</u>		
<u>Weiß:</u>		
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
<u>Rosé:</u>		
2017er Rotling halbtrocken Die Jungen Franken, Kitzingen, Franken	4,50	9,00
<u>Rot:</u>		
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