

**AUFSESSER**



**Brauereigasthof Rothenbach**  
**91347 Aufseß / Fränkische Schweiz**

**Sehr geehrte Gäste,**

*Seit 1823 ist nun schon das damalige Wirtsgütlein im Besitz der Familien Rothenbach und im Jahre 1886 kauften unsere Vorfahren vom Gößweinsteiner Franziskanerkloster deren Brauereiwerkzeug und brachten es mit 10 Ochsenfuhrwerken nach Aufseß wo im November desselben Jahres der erste Sud unseres Dunklen Bieres gebraut wurde.*

*Heute braut für Sie und bewirtet Sie die sechste Generation unserer Familie mit seinen Mitarbeitern. Wir alle freuen uns sehr über Ihren Besuch und sind gerne Ihre Gastgeber. Unsere Bierig-Fränkische Küche verarbeitet die meisten Produkte aus der Region. So liefert zum Beispiel der Jäger das Wild direkt bei uns ins Haus. Auch verwenden wir nur Lammfleisch vom Fränkischen Juralamm. Wir unterstützen damit unsere Heimat und die heimischen Schäfer beim Erhalt des typischen Landschaftsbildes der Fränkischen Schweiz.*

*Wir alle sind Menschen, die sich um Sie bemühen und Spaß an der Arbeit haben. Bitte bedenken Sie, dass auch Menschen nicht immer perfekt sind. Einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt bei uns und wünscht Ihnen*

*Ihre Familie Rothenbach & Das Braugasthofteam*

Dear Guest,

Since 1823 the former farm house is owned and run by the family Rothenbach, whose ancestors bought brewing tools and brewing kettles from the Grey friars of Gößweinstein in 1886. It took ten ox carts to bring all the brewing machinery to Aufseß, where in November 1886 the first brew of our dark beer was brewed.

Nowadays you are served and hosted by the sixth generation of our family and their employees for which it is a pleasure to have you as our guest and to host and brew for you. For our typical Franconian cuisine we only use local products. The wild animals for our venison dishes are delivered directly from the huntsman into our kitchen. Our lamb dishes are only from home-grown Franconian "Juralamb". We try to support our homeland and the native shepherders helping them to keep and to protect the natural scenery of Franconian Switzerland.

In our public house you will find people you care for you and who are passionate hospitality workers who try everything to satisfy you. But in the end we are all humans and nobody is perfect.

We wish you a nice and pleasant stay with us!

Your family Rothenbach & team



**Zwicklbier gibt's immer,**  
*im Winter aus dem Bügel und im Sommer vom Fass*

**Bierkrimidinner und bierige Kleinkunst**  
*immer einmal im März und einmal im November*  
*Beachten Sie unsere Hinweise und Homepage*

**Aufsesser Kirchweih**  
*ist immer am Wochenende vom 3. Sonntag im*  
*September*

**Spargelzeit**  
*Ist von Anfang Mai bis Mitte Juni*

**Pfifferlinge**  
*Von Anfang Juli bis Anfang August*

**Karpfen**  
*Von September bis Karfreitag*

**Von April bis Oktober haben wir KEINEN Ruhetag!**

*Von November bis März ist der Dienstag unser Ruhetag.*

*Im Dezember und Februar haben wir jeweils*  
*von Montag bis Donnerstag geschlossen.*  
*Vorangemeldete Gruppen bewirten wir auch während dieser Tage gerne.*  
*Sprechen Sie mit uns.*

*Betriebsferien immer von Mitte November bis zirka Nikolaus*  
*und nach Heilige Drei Könige bis Ende Januar.*

#### **Gesetzliche Kennzeichnung von Zusatzstoffen**

*Wir sind gesetzlich verpflichtet Zusatzstoffe in Speisen und Getränken anzugeben. Diese Zusatzstoffe sind alle gesetzlich zugelassen und die Deklaration soll Menschen, die an Allergien leiden, eine Hilfe sein.*

1) mit Farbstoff

3) mit Phosphat

6) mit Süßungsmitteln

8) chininhaltig

2) mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalz o. geschwefelt)

4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Antioxidationsmittel

7) koffeinhaltig

*Eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Allergene finden Sie in unserer Übersicht, die an der Theke zur Einsicht zur Verfügung steht.*

### **Brauereiführung**

*Mit anschließender Bierprobe und Essen?*

*Unsere Pakete finden unter:*

*[www.Rothenbach.Beer](http://www.Rothenbach.Beer)*



### **Unsere komfortablen Zimmer**

*sind mit Dusche bzw. Bad, Fön und TV ausgestattet, auf Wunsch auch mit Telefon.*

*Fragen Sie nach unseren speziellen Angeboten.*



### **Hochzeit, Geburtstag, und andere Feste**

*Ob im engen Familienkreis oder mit Freunden und Verwandten.*

*Bis zu 100 Personen finden in unseren Räumen genügend Platz.*

*Wir sind gerne Ihre Gastgeber!*



### **Seminare, Tagungen, Besprechungen und Schulungen**

*In unseren flexibelen Räumen finden Sie die Ruhe zur erfolgreichen Arbeit.*

*Verschiedenste Tagungsmedien stehen Ihnen bei uns zur Verfügung.*

*Unsere geografische Lage ist zentral zwischen den Städten Bamberg, Bayreuth und Forchheim.*



## Kaffee von Melitta

Häfala Kaffee 2,30 €

Häfala entkoffeiniertes Kaffee 2,30 €

Latte Macchiato 3,20 €

Cappuccino mit Milchschaum 2,60 €

Espresso 1,80 €

Espresso Macchiato 2,10 €

Heiße Schokolade 2,30 €

## Liköre und Bitter 2 cl

Baileys Irish Creme 2,20 €

Aufsesser Bierlikör 2,20 €

**Streitberger Bitter** 2,20 €  
(Kräuterlikör aus der Region)

Fernet Branca 2,20 €

## Hochprozentige Genüsse 2 cl

**Aufsesser Bierschnaps** 2,20 €

Asbach Uralt 2,20 €

Bacardi Rum 2,20 €

## Extra

Whisky Johnnie Walker  
Red Label 4cl auf Eis 4,80 €

Baileys Likör 4cl auf Eis 4,20 €

Ramazotti 2 cl mit Eis und Zitrone 2,80 €

## Tee aus dem Teehaus Ronnefeldt

Glas schwarzer Tee 2,00 €

wählen Sie zwischen  
"Darjeeling Superfine"  
und  
"Assam extra dry"

Glas grüner Tee "Classic" 2,00 €  
Apart-herbe Note; belebend & entspannend

verschiedene weitere Teesorten

Glas 2,00 €

Kamille, Hagebutte,  
Pfefferminze, Red Berry

## Streitberger Gebranntes und Geistliches 2 cl

Fränkischer Obstler  
Obstbrand 2,20 €

Himbeergeist 2,20 €

Haselnussgeist 3,20 €

Schlehengeist 2,20 €  
(Dörnheggwassa)

Williams Christ Birne  
(Birnenbrand) 2,50 €

*Peter kommt ganz aufgeregt von der Schule: "Mama stell Dir vor, wir hatten heute das erste Mal Chemie!" Darauf die Mutter: "Schön und was macht Ihr morgen in der Schule?"  
Peter: "Welche Schule?"*

*Klöße mit Soße 3,50 €  
potato dumpling with sauce*

*Spätzle mit Soße 3,50 €  
Spätzle (swebian noodles) with sauce*

*Portion Pommes mit Ketchup 2,90 €  
French fries with ketchup*

*Kinderbraten mit Kloß und Soß 4,50 €  
small roast of pork with potato dumpling*

*Kinderschnitzel  
mit Pommes Frites und Ketchup 4,50 €  
small "schnitzel" with french fries and ketchup*

*Hähnchensnacks  
mit Pommes Frites und Ketchup 4,50 €  
chicken nuggets with french fries and ketchup*

*Der Lehrer gibt die Mathearbeit zurück.  
Lehrer: "Fritzchen, du hast die gleichen Fehler gemacht wie dein  
Tischnachbar! - Wie kommst Du das erklären?" Darauf antwortet Fritzchen  
mit einem Lächeln: "Ganz einfach, wir haben den gleichen Mathelehrer!"*

## Suppen (Soups)

**Pfannkuchensuppe**  
Sliced pancakes soup

3,00 €

*weitere Suppe finden Sie auf unserer Tageskarte*  
You will find more soups in our daily menu

## Unsere Fischspezialitäten (Fish dishes)

**Forelle Blau** mit Sahnekren, zerlassener Butter,  
Salzkartoffeln und verschiedenen Salaten  
Boiled trout with creamed horseradish, melted butter,  
boiled potatoes and mixed salad

je 100 Gr. 2,90 €

**Forelle nach Müllerinnenart** mit  
Kartoffelsalat und verschiedenen Salaten  
Panfried trout with potato salad and mixed salad

je 100 Gr. 2,90 €

**Karpfen gibts bei uns von Anfang September bis zirka Mitte April (Karfreitag)**  
**oder einfach gesagtin den Monaten MIT "R"**

**Karpfen Blau** mit Sahnekren, zerlassener Butter,  
Salzkartoffeln und verschiedenen Salaten  
Boiled carp with creamed horseradish, melted butter,  
boiled potatoes and mixed salad

je 100 Gr. 2,50 €

**Karpfen gebacken** mit  
Kartoffelsalat und verschiedenen Salaten  
Fried Carp with potato salad and mixed salad

je 100 Gr. 2,50 €

## Vegetarisch geht's auch (vegetarian dishes)

**Blumenkohl-Käse-Medaillon** mit Remoulade,  
Salzkartoffeln und verschiedenen Salaten  
Cauliflower-cheese-medaillon (roasted) with remoulade, boiled potatoes and mixed salad

6,80 €

**Ofenkartoffel** mit Kräuterrahm und Salatgarnitur  
Baked Potato with sour cream with herbs; served with salad

4,50 €

**Käsespätzle** mit bunten Salaten  
Cheese swedian noodles with fried onions and salad

6,50 €

**Gebackener Camembert** (125 Gr.) mit Preiselbeeren,  
Toast und verschiedenen Salaten  
Fried camembert with cranberries, toast and mixed salad

6,50 €

## **Aus der Bratenröhre** (roast meat dishes)

**Fränkischer Schweinebraten in Biersoße mit Wirsing und Klößen<sup>2)5)</sup>** 7,80 €  
Franconian roast of pork in beer sauce with savoy cabbage and potato dumplings

**Räuberbraten vom Jungrind mit Spätzle und verschiedenen Salaten** 9,20 €  
Roast of Beef in a Sauce with paprika, carrots and mushrooms, with Spätzle (swebian noodles) and mixed salad

*Weitere Bratengerichte nach Saison finden Sie auf unser Tageskarte.*  
There are more seasonal roasts in our daily menu.

## **Aus der Pfanne und vom Grill** (pan-fried and grilled dishes)

**Gärtnerschnitzel vom Schweinerücken natur mit buntem Gemüse und Käse überbacken; Dazu Bratkartoffeln und verschiedene Salate** 9,20 €  
"Gardener Schnitzel" (pork) gratinated with vegetables and cheese; served with sautéed potatoes and mixed salad

**Schweineschnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken mit Pommes Frites und verschiedenen Salaten** 8,20 €  
"Schnitzel" (pork) viennese with french fries and mixed salad

**Brauerschnitzel vom Schweinerücken mit deftiger Zwiebel-Speck-Füllung, Bratkartoffeln und verschiedenen Salaten** 9,20 €  
Escalope of pork (filled with savory onion and bacon) with roast potatoes and mixed salad

**Mälzerschnitzel vom Schweinerücken in der Malzkruste mit Bratkartoffeln und verschiedenen Salaten** 9,20 €  
"Schnitzel" (pork) in malty cruste with roast potatoes and mixed salad

**Rumpsteak Braumeister (vom fränkischem Jungrind) mit Speckbohnen<sup>2)</sup> und Bratkartoffeln** 15,50 €  
Rump steak "master brewer" from the franconian young cattle with beans with bacon and roast potatoes

**Pfeffer-Rumpsteak (vom fränkischem Jungrind) auf Pfefferrahmsoße mit Kroketten und verschiedenen Salaten** 14,50 €  
Rump steak in Pepper sauce from the franconian young cattle with potato croquettes and mixed salad

**3 Fränkische Bratwürste<sup>2)3)</sup> mit Sauerkraut und Brot** 5,90 €  
3 Panfried sausages with bread and sauerkraut (pickled cabbage)

## Abends gibt's noch ... (additionally for dinner)

### **Grillpfanne mit**

*Schweinelendchen, kleinem Rumpsteak, Bratwurst<sup>2)3)</sup>,  
Speckbohnen, Pfeffersoße und Kroketten*  
Tenderloin of pork, small rump steak, Panfried sausage,  
beans with bacon, pepper sauce and potato croquettes

15,50 €

### **Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit Kroketten und verschiedenen Salaten**

Tenderloin of pork in creamy champignon sauce, potato croquettes and mixed salad

11,90 €

### **Schlemmertost - Toast und Schinken mit**

*Schweinelendchen, Tomaten und Käse überbacken*

Tenderloin of pork on toast, ham and gratinated with tomatoes and cheese

8,80 €

## Brotzeiten für den Abend (cold dishes for dinner)

### **Gemischte Schinkenplatte<sup>2)</sup> mit Butter und Brot**

Plate with various ham, served with butter and brown bread

6,80 €

### **Brauerbrotzeit<sup>2)</sup> (Hausmacherspezialitäten) mit Gurke und Brot**

Brewer's snack; (brawn, pork chelly, ham, liver sausage,...)  
with pickled cucumber and brown bread

5,80 €

### **Hausmacherpressack<sup>2)</sup> (roter und weißer) mit Gurken und Brot**

Homemade brawn with pickled cucumber and brown bread

5,50 €

### **Sülze<sup>2)</sup> mit Musik und Bratkartoffeln**

Pork chelly with vinegare and oil, served with raost potatoes

5,80 €

### **Fränkisch-Schweizer Wurstsalat mit Brot**

Franconian-swiss sausage salad with brown bread

4,90 €

### **Buntes Käsebrett mit Butter und Brot**

Plate with various cheese served with butter and brown bread

5,80 €

### **Ziebalaskäs mit Butter und Brot**

Franconian quark served with butter and brown bread

4,50 €

### **Grupfta (Angemachter Camembert) mit**

*Zwiebeln, Butter und Brot*

Refinde camembert with onions, served with butter and brown bread

5,50 €





## Hausgebraute Biere vom Fass (draft beer)

**Aufmesser Pils** (Pilsner beer) **0,5 Ltr. 2,40 €**

**Kleines 0,3 Ltr. 1,70 €**

Unser hellgoldenes Aufmesser Pils überzeugt durch schlanken und leicht spritzigen Geschmack.

Die aromatische Hopfennote rundet das Geschmackserlebnis ab.

Stammwürze: 11,6 % - Alkoholgehalt: 5,0 % Vol.

**Aufmesser Dunkel** (dark copper lager) **0,5 Ltr. 2,40 €**

**Kleines 0,3 Ltr. 1,70 €**

Seit über 130 Jahren wird von uns dieses vollmundige leicht malzig kupferfarbene Lagerbier gebraut. Die betont leichte Hopfennote im Abgang macht Lust auf den nächsten Schluck.

Stammwürze: 12,2 % - Alkoholgehalt: 4,7 % Vol.

**Aufmesser Zwickl** (unfiltered light amber lager) **(0,5 Ltr. 2,40 €**

**Kleines 0,3 Ltr. 1,70 €**

Vom Geheimtipp zum Renner. Unser bernsteinfarbenes, naturtrübes und unfiltriertes Aufmesser Zwickl besticht durch den vollmundigen, malzigen Geschmack, leichter Hopfenbittere und einer etwas kräftigeren Hefebittere. Der Name Zwickl kommt übrigens vom Probierhahn am Lagertank, dem Zwicklhahn.

Stammwürze: 11,7 % - Alkoholgehalt: 4,8 % Vol.

**Aufmesser Hefeweizen** (wheat ale) **0,5 Ltr. 2,60 €**

**Kleines 0,3 Ltr. 1,70 €**

Diese obergärige Bierspezialität empfängt uns mit einem umwerfenden fruchtigen, bananigen Aroma, das wir mit dem weichen, vollen leicht malzigen Geschmack am Gaumen bestätigt bekommen. Die Spritzigkeit verleiht dem Bier eine Sonderstellung bei den Sommerbieren und den Frauen, da die leichten Hopfennoten fast ganz ohne eine Bittere sich entfalten.

Stammwürze: 12,2 % - Alkoholgehalt: 5,1 % Vol.

**Radler** (shandy) Aufmesser Dunkles mit Aufmesser Gluggerla Zitronenlimonade - **0,5 Ltr. 2,40 €**

**Kleines - 0,3 Ltr. 1,70 €**

## Hausgebraute Biere in der Flasche (bottled beer)

**Aufmesser Festbier in der Bügelverschlussflasche** (amber maerzen lager) **0,5 Ltr. 2,60 €**

Erstmals wurde dieses untergärige, bernsteinfarbene Märzenbier 1972 zum Jubiläumsfest der Aufmesser Feuerwehr eingebraut und hat daher seinen Namen. Der malzbetonte vollmundige und leicht caramelige Geschmack dieses Bieres wird mit einer angenehmen Hopfenbittere abgerundet.

Stammwürze: 13,2 % - Alkoholgehalt: 5,1 % Vol.

**Aufmesser Seidla Hell in der Bügelverschlussflasche** (light lager) **0,5 Ltr. 2,40 €**

Unser Seidla Hell ist ein helles untergäriges Lagerbier mit einer intensiven goldgelbenen Farbe. Der vollmundige kräftige, würzige Geschmack und die leichte Bittere lässt das Seidla Hell zum Begleiter für viele Speisen werden.

Stammwürze: 12,3% - Alkoholgehalt: 5,1 % Vol.

## Andere Biere und "bierähnliche Getränke"

(something like beer)

**Alkoholfreies Weizenbier** (alcohol-free wheat ale)

von der Brauerei Maisel aus Bayreuth **0,5 Ltr. 2,60 €**

**Grosch Malztrunk'** (alcohol-free malt beer)

alkoholfreier Malztrunk vom Kollegen aus Rödental **0,5 Ltr. 2,60 €**

**Prostel Alkoholfreies Bier** (alcohol-free lager)

Kaiserdombrauerei Bamberg **0,5 Ltr. 2,60 €**

**AUFMESSER**  
PREMIUM  
Regional



WASSER IST DER KÖRPER DES BIERES  
MALZ IST DIE SEELE DES BIERES  
HOPFEN IST DIE WÜRZE DES BIERES  
HEFE IST DER GEIST DES BIERES

## Aufmesser Gluggerla

**Zitronenlimonade** (lemonade) - 0,2 Ltr.  
Groß - 0,5 Ltr.

**Orangenlimonade<sup>1)</sup>** (orangeade) - 0,2 Ltr.  
Groß - 0,5 l

**Grapefruit-Diät-Fruchtsaftgetränk<sup>6)</sup>** (grapefruit-lemonade) -  
0,5 Ltr. in der Bügelflasche

**Cola - Mix<sup>17)</sup>** (cola and lemonade mix) - 0,2 Ltr.  
Groß - 0,5 Ltr.



1,60 €  
2,20 €

1,60 €  
2,20 €

2,50 €



1,80 €  
2,50 €

## Pretzfelder Säfte

**Apfelsaft** (apple juice) - 0,2 Ltr.

**Orangensaft** (orange juice) - 0,2 Ltr.

**Roter Traubensaft** (red grape juice) - 0,2 Ltr.

**Schwarzer Johannisbeersaft** (black currant juice) - 0,2 Ltr.

1,60 €

1,70 €

1,90 €

1,90 €

## Erfrischendes

**Brauwasser spritzig** (soda water) (*Tafelwasser spritzig*) 0,5 Ltr.  
klein - 0,2 Ltr.

**Brauwasser still** (table water) (*Tafelwasser still*) 0,5 Ltr.  
klein - 0,2 Ltr.

**König Otto Sprudel forte** (mineral water with soda) (*spritzig*) 0,5 Ltr.  
klein - 0,2 Ltr.

**König Otto Sprudel andante** (mineral water medium) 0,5 Ltr.  
klein - 0,2 Ltr.

**Frankenweinschorle** (wine spritzer) - 0,5 Ltr.

**Rotweinschorle** (red wine spritzer) - 0,5 Ltr.

**Apfelsaftschorle** (apple juice spritzer) - 0,5 Ltr.

**Orangensaftschorle** (orange juice spritzer) - 0,5 Ltr.

**Sinalco Cola<sup>17)</sup> oder Cola Light** (diet cola) 0,2 Ltr.

**Schweppes Bitter Lemon<sup>8)</sup>** - 0,2 Ltr.

1,90 €  
1,50 €

1,90 €  
1,50 €

2,20 €  
1,60 €

2,20 €  
1,60 €

3,90 €

3,90 €

2,70 €

2,90 €

1,80 €

1,90 €

## Offene Weisweine (white wine)

### aus Franken (from Franconia) **(0,2 Ltr.)**

**Silvaner** Q.b.A. trocken (dry) (RZ 6,9),  
2015er Kitzinger Hofrat,  
Weinkellerei Röser Kitzingen 3,60 €

**Riesling** Q.b.A. trocken (dry) (RZ 6,0),  
2015er Kitzinger Hofrat  
Weinkellerei Röser Kitzingen 3,60 €

**Bacchus** Q.b.A. halbtrocken (medium) (RZ 13,9),  
2015er Kitzinger Hofrat  
Weinkellerei Röser Kitzingen 3,60 €

## Offene Rotweine (red wine)

### aus Franken (from Franconia) **(0,2 Ltr.)**

**Domina** Q.b.A.trocken (dry) (RZ 4,5)  
Weinkellerei Röser Kitzingen 3,80 €

**Dornfelder** Q.b.A. halbtrocken (medium) (RZ 11,3)  
2014er Kitzinger Hofrat  
Weinkellerei Röser Kitzingen 3,80€

### aus Württemberg (from Wuerttemberg) **(0,2 Ltr.)**

**Trollinger mit Lemberger** Q.b.A.2015er - halbtrocken (medium)  
(RZ 14,3) Weinkonvent Dürrenzimmern 3,60 €

## Sekt (champagne) aus der Würzburger Kellerei Oppmann

Oppmann trocken (dry) 0,75 Ltr. 14,50 €  
Oppmann halbtrocken (medium) 0,75 Ltr. 14,50 €