



Willkommen / Welcome

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 wünscht Ihnen

Ihre Familie Rothenbach & Die Braugasthofcrew



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
- 2) mit Konservierungsstoff (Nitrit Pökelsalz o. geschwefelt)
- 3) mit Phosphat
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Süßungsmitteln
- 7) koffeinhaltig
- 8) Chinin haltig

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

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%.



Nur für Kinder / Only Kid's menu

Klöß²⁾⁵⁾ mit Soß

potato dumplings with sauce

5,3

Spätzle mit Soße

Spätzle (swebian noodles) with sauce

5,3

Portion Pommes Frites mit Ketchup

French Fries with ketchup

5,3

Kinderbraten

mit Kloß²⁾⁵⁾ und Soße

small roast of pork with potato dumpling

7,5

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites und Ketchup

small "schnitzel" with french fries and ketchup

7,5

Hähnchensnacks

mit Pommes Frites und Ketchup

chicken nuggets with french fries and ketchup

7,5





Hauptgerichte mit Fleisch / *Main dishes with meat*

Fränkischer Schweinebraten in Biersoße mit Wirsing und Klößen²⁾⁵⁾

Franconian roast of pork in beer sauce with savoy cabbage and potato dumplings

13,5



Aufsesser Lager

Nur auf Vorbestellung bis zum Vortag an Samstagen oder ab 8 Stück an anderen Tagen
Only by pre-order by the day before on Saturdays or from 8 pieces on other days



Fränkisches Schäuferla mit Klößen²⁾⁵⁾ und Sauerkraut

*Franconian Special: Roasted shoulder of pork,
with sauerkraut (pickled cabbage) and potato dumplings*

16,8



Aufsesser Lager

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

Schweinerahmgeschnetzeltes

mit Spätzle

Creamde pork slices with Spätzle (swebian noodles)

14,5



Aufsesser Hell

Schweineschnitzel “Wiener Art” vom Schweinerücken

mit Kartoffelsalat

“Schnitzel” (pork) viennese with potato salad

13,5



Aufsesser Seidla Hell

Kleines Schweineschnitzel “Wiener Art”

mit Kartoffelsalat

small “Schnitzel” (pork) viennese with potato salad

8,8



Aufsesser Seidla Hell

Brauerschnitzel vom Schweinerücken

mit deftiger Zwiebel- Speck²⁾-Füllung,

Pommes Frites

Escalope of pork (filled with savory onion and bacon) with French fries

14,9



Aufsesser Zwickl

Änderung Bratkartoffeln / Change fried potatoes

1,5

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsoße mit Kroketten

*Tenderloin of pork in creamy champignon sauce
and potato croquettes*

19,8



Aufsesser Seidla Hell

3 Fränkische Bratwürste ^{2) 3)}

mit Sauerkraut und Brot

3 Panfried sausages with bread and sauerkraut (pickled cabbage)

10,8



Aufsesser Lager

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

*Rump steak with herb butter
and roast potatoes*

21,9



Aufsesser Lager

Rumpsteak in Pfefferrahmsoße mit Kroketten

*Rump steak in Pepper sauce
with potato croquettes*

21,9



Aufsesser Lager

Beilagensalat / Mixed salat

3,3



Fischspezialitäten / Fish dishes



Forelle Müllerinnenart

mit Kartoffelsalat

Panfried trout with potato salad

19,8 (mittlere Größe)



Aufsesser Pils

*Karpfen gibt's bei uns ab Mitte September bis Karfreitag
immer Freitag bis Sonntag und an Feiertagen.*



Vegetarisch geht's auch / vegetarian dishes

Kohlrabischnitzel in der Malzkruste

mit Salzkartoffeln und bunten Salaten

*Kohlrabi-schnitzel in malty crust with potatoes
and mixed salad*

12,5



Aufsesser Lager



Ofenkartoffel

mit Kräuterrahm und Salatgarnitur

Baked Potato with sour cream with herbs; served with salad

8,9



Aufsesser Seidla Hell



Brotzeiten für den Abend / cold dishes for dinner

Brauerbrotzeit²⁾ (Hausmacherspezialitäten)

mit Rettich, Gurke und Brot

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

10,5



Aufsesser Lager



Gemischte Schinkenplatte ²⁾

mit Butter und Brot

Plate with various ham, served with butter and brown bread

12,8



Aufsesser Lager

Buntes Käsebrett

mit Butter und Brot

Plate with various cheese served with butter and brown bread

10,5



Aufsesser Zwickl

Grupfta (Angemachter Camembert)

mit Zwiebeln, Butter und Brot

*Refined camembert with onions, served with
butter and brown bread*

9,4



Aufsesser Zwickl

