

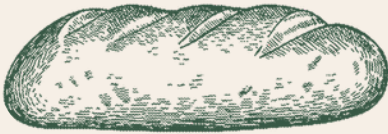
Die BROTZEITBAR ist ein Konzept mit Selbstbedienung



HERLICH WILLKOMMEN IN DER

BROTZEITBAR

Schön, dass du bei uns bist!



So funktioniert's bei uns

1. Such dir ein schönes Plätzchen
2. Entscheide dich für was Leckeres aus unserer Karte
3. Komm an die Theke, bestell' und bezahl's gleich
4. Lass es dir schmecken!
5. Stell dein Geschirr auf einen unserer Abräumwägen

DANKE



Baby, it's getting
cold outside

HEISSE GETRÄNKE FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Lebkuchen Latte - 5,1

Spekulatius Latte - 4,9

Pumpkin Spice Latte - 4,9

Lebkuchen Matcha Latte - 5,5

Sahne drauf + 0,9



Glühwein* - 4,5

rot oder weiß

** sobald verfügbar*

Feuerzangenbowle* - 6,5

Heißer Apfel - 4,5

Ingwer-Zitronen-Tee - 3,6

Ingwershot - 2,2

FRÜHSTÜCK

BIS 13:00 UHR



Frühstücksteller

Altstadt – 14,5

Gekochter Schinken und Salami italienischer Art von der Landmetzgerei Herrmann, Käseauswahl unserer regionalen Hofkäsereien, kleiner Bio-Naturjoghurt mit Müsli und frischem Obst, bunte Gemüsesticks mit Dip und hausgemachter Schoko-Haselnuss-Aufstrich. Dazu gibt's ein Körnerbrötchen und unser Sauerteigbrot.

Frühstücksteller

Sanderau (vegetarisch) – 14,9

Käseauswahl aus verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten unserer regionalen Hofkäsereien, kleiner Bio-Naturjoghurt mit Müsli und frischem Obst, bunte Gemüsesticks mit Dip und unsere Lieblingsmarmelade. Dazu gibt's ein Körnerbrötchen und unser Sauerteigbrot.

Frühstücksteller

Zellerau (vegan) – 14,7

Dreierlei selbstgemachte vegane Brotaufstriche, Sojajoghurt mit Müsli und frischem Obst und bunten Gemüsesticks mit Dip. Dazu gibt's ein Körnerbrötchen und unser Dinkelcornbrot.

Belegtes Croissant

Grombühl (vegetarisch möglich) – 6,3

Fluffiges Croissant mit saftigem Schinken und herzhaftem Käse belegt & überbacken, garniert mit Bio-Sprossen und frischem Rucola.

Rühreibrot

Hubland (vegetarisch möglich) – 9,9

Rührei vom Landhuhn mit frischen Paprikawürfeln und knusprigem Speck auf getoastetem Sauerteigbrot mit bester Butter, garniert mit Bio-Sprossen und frischem Rucola.

Müslibrot

Steinbachtal (vegetarisch, vegan möglich) – 10,9

Bio-Naturjoghurt aus Hohenroth, knuspriges Müsli, knackige Mandeln, frisches Obst vom Gärtner, Marmelade und Ahornsirup auf unserem Sauerteigbrot mit bester Butter.

Pancakes

Heidingsfeld (vegetarisch)

Drei luftige, mit Butter gebackene Pancakes mit Ahornsirup und frischen Früchten – 7,9 mit Schoko-Nuss-Aufstrich und Banane – 8,5

Weißwurstfrühstück (nur Freitag & Samstag)

Keesburg

1 Paar Weißwürste vom Landmetzger mit frischer Brezel und süßem Senf – 9,9 mit Weißbier (auch alkoholfrei) – 12,9

Extras:

- Rührei aus 2 Landeiern mit Paprikawürfeln, garniert mit Bio-Sprossen und Rucola – 4,5
- Frühstücksspeck – 2,0
- Buttercroissant – 2,2
- Kleiner Bio-Joghurt mit Früchten und Müsli (vegan möglich) – 3,6
- Vollkornbrötchen – 1,4
- Scheibe Brot – 1,1
- Portion Marmelade – 1,9
- Portion selbst gemachter Schoko-Haselnuss-Aufstrich – 1,9
- Zusätzlicher hausgemachter Aufstrich – 2,3
- Portion Butter – 0,7



Belegte Brote

Eine große Scheibe frisches Sauerteigbrot, belegt nach deinen Wünschen.

Alle Brotzeiten garnieren wir mit frischem Rucola, Bio-Sprossen, Paprika und / oder eingelegten Gurken.

Hausgemachte Aufstriche

[vegetarisch / vegan möglich] – ab 6,3

Such dir bis zu 3 verschiedene selbstgemachte Aufstriche aus unserer Frischetheke aus.

Schinken Variation – 7,6

Saftiger Grillschinken und geräucherter Schinken vom Schwein aus der Landmetzgerei [mit Butter].

Salami Variation – 7,4

Hausmacher Salami und Salami italienischer Art vom Schwein aus der Landmetzgerei [mit Butter].

Hausmacher Variation – 7,3

Rote & weiße Hausmacherwurst aus der Landmetzgerei [mit Butter].

Käse Variation [vegetarisch] – 7,9

Dreierlei Käse aus Kuhmilch mit verschiedenen Würzungen von unseren regionalen Hofkäsereien [mit Butter].

Ziegen Variation [vegetarisch] – 8,7

Auswahl an verschiedenen Ziegenkäsespezialitäten von regionalen Erzeugern [mit Butter].

Weichkäse Variation [vegetarisch] – 8,1

Halbfester Schnittkäse mit französischen Kräutern und Camembert natur von unseren regionalen Hofkäsereien, sowie unser herzhafter hausgemachter Gerupfter.

Butterbrot – 3,9

Cremige Butter mit frisch gemahlenem Meersalz.

New York – 8,7

Edle Rinder-Pastrami vom Landmetzger und milder Frankenlaib-Käse aus der Hofkäserei [mit Butter].

Mailand – 8,1

Fruchtiger, hausgemachter Tomate-Basilikum-Aufstrich und würzige Salami italienischer Art aus der Landmetzgerei.

Würzburg – 8,3

Deftiger, hausgemachter Kochkäse und saftiger Grillschinken vom Schwein aus der Landmetzgerei.

Madrid – 8,1

Hausgemachter mediterraner Käseaufstrich und geräucherter Schinken vom Schwein aus der Landmetzgerei.

Amsterdam [vegetarisch] – 7,8

Hausgemachter Curry-Dattel-Aufstrich und milder Frankenlaib-Käse aus der Hofkäserei.

Berlin [vegan] – 8,5

Saftiges Dinkelvollkornbrot mit hausgemachtem samtigem Hummus und pikantem Couscoussalat.

Alle Brotzeiten bekommst du auch mit unserem veganen Dinkelkornbrot [+1,2] oder Ciabatta [+0,9]. Für eine glutenfreie Alternative [+1,2] sprich bitte unser Personal an.



Brotzeitplatte

(vegetarisch möglich)

Unsere beliebtesten Wurstspezialitäten aus der Landmetzgerei mit einer vielfältigen Käseauswahl unserer Hofkäseereien serviert auf einem rustikalen Eichenholzbrett. Dazu gibt's einen hausgemachten Aufstrich nach Wahl, Butter und 2 Scheiben frisches Sauerteigbrot pro Person.

für 1 / 2 / 3 / ... Personen – 11,9 / 22,8 / 33,7

Ihr wollt alle zusammen schnabulieren?

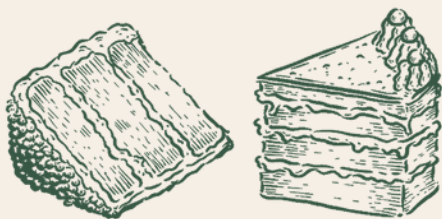
Kein Problem!

Für jede weitere Person berechnen wir 10,9.

Alle Brotzeiten bekommst du auch mit unserem veganen Dinkelkornbrot (+1,2) oder Ciabatta (+0,9). Für eine glutenfreie Alternative (+1,2) sprich bitte unser Personal an.

Süßes

Unsere Auswahl an selbst gebackenen Kuchen und süßen Kleinigkeiten findest du bei uns an der Theke!



Darf's ein bissl' mehr sein?

Unsere Extras

- Handwurst 1 Stk.
- Pusztastange / ger. Bratwurst / Polnische – 2,9
- Knädele rot o. weiß / Knoblauchstängle – 4,5
- Zusätzlicher hausgemachter Aufstrich – 2,3
- Zusätzliche Wurst- / Käsesorte – 1,5
- Portion Butter – 0,7
- Scheibe Brot – 1,1



Das sind unsere Brotsorten

Sauerteigbrot (vegetarisch)

Unser Klassiker: Krachend knusprige Kruste, saftig und grob krumig im Inneren. So wie man es sich in seinen kühnsten Brotträumen vorstellt. 80% Roggen, 20 % Weizen.

Dinkelkornbrot (vegan)

Kernig, saftig, gut. Die Alternative für alle Vollkornfans. Mit ganzen Sonnenblumenkernen und Kartoffelflocken. 60% Dinkelvollkorn.

Ciabatta (vegan)

Leicht und fluffig für den mediterranen Brotnuss. Aus Weizenmehl mit Olivenöl verfeinert.

GETRÄNKE



Heißgetränke

- Espresso** – 2,3 / 3,3
- Espresso Macchiato** – 2,8
- Cappuccino** – 3,4 / 4,6
- Flat White** – 4,1
- Latte Macchiato** – 3,8
- Milchkaffee** – 3,8
- Café Creme** – 2,9 / 4,2
- Americano** – 2,9 / 4,2
- Heiße Schokolade** – 3,9
- Tee** – 3,6

Grün / Schwarz / Früchte / Kräuter / Ingwer-Zitrone

- Chai Latte** – 4,5
- Vanilla Chai Latte** – 4,5
- Matcha Latte** – 4,7

mit Hafermilch – 0,5

koffeinfrei – 0,0

mit Sahne – 0,9

extra Shot Espresso – 1,0

Alle unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir aus fair gehandelten (Bio-)Bohnen von der Kaffee-manufaktur Würzburg und mit frischer Bio-Milch der SOS-Dorfgemeinschaft Hohenroth zu.



Prickelnd

- Secco Seitensprung** [0,11 / 0,75l] – 3,9 / 25,9
- Seccoschorle** [0,2l] – 4,9
- Bayerol Spritz** – der Aperol aus Bayern – 7,5
- Holunder Spritz** – 7,5

Kaltgetränke

- Hausgemachte Limonade** [0,4 l] – 5,5
Holunderblüte / Beeren / Zitrone-Ingwer
- Hausgemachter Eistee** [0,4 l] – 5,7
Holunderblüte / Beeren / Zitrone-Ingwer
- Bodo Spezi** [0,5 l] – 3,9
- Saftschorle** [0,25 l / 0,4 l] – 3,0 / 4,1
Apfel / Johannisbeere / Orange / Rhabarber
- Saft pur** [0,25 l / 0,4 l] – 3,1 / 5,2
Apfel / Johannisbeere / Orange / Rhabarber
- Wasser** [0,25 l / 0,75 l] – 2,7 / 5,2
still / medium / spritzig



Alkoholische Getränke

- Urfränkisch Hell** [0,5 l] – 4,3
- Pils** [0,5 l] – 4,3
- Urfränkisch Radler** [0,5 l] – 4,3
- Landbier** [Steinie 0,33 l] – 3,7
- Weißbier / alkoholfrei** [0,5 l] – 4,5
- Silvaner** [0,1 l / 0,2 l] – 3,1 / 5,2
- Scheurebe** [0,1 l / 0,2 l] – 3,3 / 5,4
- Weißweinschorle** [0,2 l] – 3,9
- Rosa Trinkfreu(n)de** [0,1 l / 0,2 l] – 3,3 / 5,4
- Rotwein** [0,1 l / 0,2 l] – 3,7 / 5,8