

GASTHOF SCHILLER



Biergarten • Gasthof • Hotel • Tagung

Amlingstadter Str. 14, 96129 Wernsdorf
Montag ab 16:30 Uhr
Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr geöffnet
mit ganztags warmer Küche bis 21 Uhr

Tel.: 0 95 43 / 44 02 0
www.gasthof-schiller.de

Kleine Gerichte

Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln	4,40
Cremsuppe der Saison	4,70
Currywurst mit Pommes Frites	8,40
Geräucherter Lachs im Rührei auf getoastetem Bauernbrot	11,00
Matjesfilet „Schillers Art“ mit Wernsdorfer Butterkartoffeln	11,00
Blattsalate mit Weißbrot, wahlweise mit...	
... gebratener Hähnchenbrust	12,30
... gratiniertem Ziegenkäse	11,00
... gebratenen Rumpsteakstreifen	17,90

Vegetarische Gerichte

Kräuterquark mit Zwiebeln , Butter und Wernsdorfer Butterkartoffeln oder Brot	7,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toasts	8,00
Veganes Rote Linsen-Chili mit Weißbrot	10,00
Veganes Gemüsecurry mit Duftreis	10,60
Gratinierte Käsespätzla mit Röstzwiebeln und buntem Salat	11,00
Blattsalate mit Weißbrot und gratiniertem Ziegenkäse	11,00

Mittwoch.....Gebratene Asia-Nudeln
DonnerstagSchälrippa mit Kloß und Kraut
Samstagabend (nur bei Schlechtwetter) Kalbsleber „Berliner Art“

Fränkische Klassiker

Ofenfrisches knuspriges Schäufelra..... 14,60

Rösch gebratene Schweinshaxe 14,00

je mit Sauerkraut oder Salat und Kartoffelkloß

Gesottener Tafelspitz 14,50
mit Preiselbeeren, herzhaftem Kren und Kartoffelkloß

Hirschkalbsgulasch von heimischen Hirschkalb und 16,20
Wildschwein mit Preiselbeeren und Kloß-Sticks

Immer Mittwoch- und Freitagabend

... *traditionell nur in den R-Monaten*

1/2 gebackener Karpfen mit buntem Salatteller
klein 14,30
mittel 16,50
groß 18,70

Gebackenes Karpfenfilet mit Remoulade und buntem Salatteller 17,40

Pfannengerichte

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat 14,60

Cordon Bleu vom Schweinerücken 15,00
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Salat

Rumpsteak 21,80
mit Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat

Kurze Wege – Pure Frische

Kartoffeln vom Opa Schiller • Karpfen aus Frensdorf

Brot aus Litzendorf • Gemüse aus dem Bamberger Land

Wild aus dem Hauptsmoorwald

Hausgemachte Brotzeiten

Zu unseren Brotzeiten reichen wir Butter und Brot.

Zwetschgenbammes	10,00
<i>Rinderschinken aus unserer Räucherammer</i>	
Roher Schinken	8,40
Leberstreichwurst	7,90
Gerupfter Käse mit Zwiebeln	8,10

Liebe Gäste,

*gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner,
in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene
detailliert aufgeschlüsselt sind.*

Gutscheine

*Sie suchen ein Geschenk für einen bestimmten Anlass?
Dann verschenken Sie doch schillernde Stunden!*

*Einzulösen in unserem Hotel, bei Veranstaltungen,
in der Gaststube und im idyllischen Biergarten ...*



Nachspeisen

Hausgemacht mit Liebe:

Apfelküchla mit Zimtucker und Vanilleeis.....	7,80
Lauwarmes Schokoladenküchla und Vanilleis	6,70

1 Kugel Vanilleeis im heißen Espresso	4,00
3 Kugeln gemischtes Eis	4,40
... mit Sahne	4,80
2 Kugeln Vanilleeis auf Baileys mit Sahne	7,20
2 Kugeln Walnußeis mit Eierlikör und Sahne	7,20

Warme Getränke

Tasse Bohnenkaffee / Kaffee Hag	2,00
SEGAFREDO Espresso	2,00
SEGAFREDO Cappuccino Originale	2,90
Latte Macchiato	3,30
Heiße Milch mit Honig	2,70
„Chociatto“ Heiße Schokolade mit Espresso	3,90
TEEKANNE Tee	2,90
Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Grüner Tee	
Grog Heißes Wasser mit Weinbrand	4,20
Glühwein	3,60
Russische Schokolade 2cl Wodka	4,70

Aperitifs

Fränkischer Kir Crème de Cassis mit Silvaner	0,1l	3,90
Weißer Portwein	5 cl	3,90
Fränkischer Aperol Sprizz mit Silvaner	¼l	4,80

Weißweine

Volkacher Kirchberg	¾l	1l
Bacchus QbA, halbtrocken mit vollem Bukett	3,90	14,90
Sommeracher Katzenkopf	3,90	14,90
Silvaner QbA, trocken und kräftig		
Dettelbacher Honigberg Rotling Kabinett	3,90	14,90
Weinkellerei Norbert Schamberger, Stettfeld		
Rödelseer Schwanleite Scheurebe QbA (0,75l)	5,20	14,90
trocken, geradlinig, feine Frucht		
Rödelseer Küchenmeister Riesling (0,75l)	5,90	17,10
Kabinett trocken, würzig klar und zupackend		
Weingut Karl Meyer, Rödelsee		

Rotweine

Dettelbacher Honigberg Domina QbA	4,60	17,60
gehaltvoll und ansprechend		
Weinkellerei Franz Schamberger, Stettfeld		
Rödelseer Küchenmeister Dornfelder QbA (0,75l)	5,20	14,90
Duft nach roten Früchten, samtige Fülle		
Rödelseer Küchenmeister Cabernet Dorsa QbA (0,75l)	5,70	16,40
Kuvee aus Dornfelder & Cabernet Sauvignon, würzig und erdig		
Weingut Karl Meyer, Rödelsee – Frankenweinmedaille in Silber		

Weinschorlen

Schorle von Silvaner oder Bacchus	½l	
	4,90	
Rotweinschorle mit Domina		5,60

Übrigens: Diese Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen.

Fassbiere ½l

„OTTO“ Vollbier der Brauerei Hübner Steinfeld	3,40
Kellerbier der St. Georgen Bräu Buttenheim Ungespundenes Bier mit geringem Kohlensäuregehalt	3,30
Pils der St. Georgen Bräu Buttenheim, feinporig und herb	3,30
Hefeweizen der St. Georgen Bräu Buttenheim hellgold glänzend und spritzig mit einer feinen Hefetrübung	3,40

Flaschenbiere ½l

Schlenkerla Rauchbier – das Bamberger Original	3,40
Schneider Weisse dunkel	3,40
Leichtes Weizen – St. Georgen Bräu Buttenheim	3,40
Erdinger Alkoholfreies Weizen	3,40
Alkoholfreies Bier der St. Georgen Bräu Buttenheim	3,40

Fränkisch Edel 2cl

Williams Christbirne, Himbeere, Schlehe, Mirabelle, Sauerkirsche, Zwetschge der Brennerei Motzelhof, Strullendorf	je 2,90
Huppendorfer Zwetschgenbrandy	2,90
Rhabarberlikör der Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	2,90
Haselnußgeist der Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	3,80
Williamsbirne im Portweinfass gelagert der Edelbrennerei Haas, Pretzfeld	4,20

Schnäpse aus aller Welt 2cl

Malteser Aquavit / Jägermeister / Fernet Branca & Menta	je 2,90
Frankenbitter – Goldprämiert mit 39 Kräutern	2,90
Ramazzotti & Averna*	2,90
Baileys Irish Cream / Amarettolikör / Kirschlikör	je 2,90
Hennessy Fine de Cognac	4,90

Alkoholfreie Getränke

½ l

Franken Brunnen Exquisit spritzig oder naturelle	2,90
Libella Limonade weiß oder gelb	2,90
Libella Cola Mix	3,10
Libella Cola & Coca Cola light	3,40
Schweppes Bitter Lemon	4,10
Bionade Holunder 0,33 l	3,00
Proviant Rhabarberlimo 0,33 l	3,00
Karamalz	3,30
Golfer Bitter Lemon und Grapefruitsaft	4,10

Pretzfelder Obstsäfte

½ l

Obstsäfte Apfel klar / Johannisbeere / Orange / Grapefruit / Traube	je 4,80
Saftschorle Apfel klar / Johannisbeere / Orange / Grapefruit / Traube	je 3,50
BIO-Apfelsaft naturtrüb	5,00
BIO-Apfelschorle naturtrüb	3,80



Wussten Sie schon...

*... dass Sie bei uns auch
übernachten können?*

*... dass Sie bei uns auch tagen
können?*

*Sprechen Sie uns gerne an.
Wir freuen uns auf ein baldiges
Wiedersehen!*

Familie Schiller & Team