

Brotzeiten

Brauerei & Wirtshaus

Göller
seit 1865

FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

*Göllers Hausplatte ^(1,2,3,4) (roter und weißer Preßsack, Göttinger, Dörrfleisch Dosenfleisch, Leberwurst, Schinken) Brot, Gurke, Senf	8,00
*Göllers Brotzeiteller ^(1,2,3,4) – (Ziebeleskäse, Gerupfter , Göttinger, Leberwurst, Salami, Schinken, Dosenfleisch) dazu Brot, Butter, Gurke ^(1,2,11) und Senf ^(1,3,11)	8,50
Zwetschgenbames ^(2,3,4) - roher Rinderschinken ^(2,4) , mit Brot, Butter u. Gurke	8,00
Schinken roh ^(2,3) mit Brot, Butter und Gurke	7,00
Dörrfleisch ^(2,4) mit Brot, Gurke u. Senf	6,50
Dosenfleisch ⁽⁴⁾ mit Brot, Gurke und Senf	6,50
Göttinger ^(4,7) mit Brot, Gurke und Senf	6,50
Preßsack – rot oder weiß – mit Brot, Gurke und Senf	5,20
Portion Leberwurst mit Brot	5,00
Wurst mit Musik ^(1,3) Brot und Butter	6,20
Schweizer Wurstsalat ^(1,3) mit Brot und Butter	7,20
Sülze mit Musik ^(1,2,3,4) Brot und Butter	6,50
Portion Gerupfter mit Zwiebeln und Brot	6,50
Kochkäse mit Brot	5,80
Ziebeleskäse mit Brot und Butter - mit Kartoffeln	6,50 8,00
Limburger mit Musik, Brot und Butter	6,50
Scheibe Brot 0,30, 1 Butter 0,50, 1 Gurke ^(2,11,17) 0,50	
*leider keine Änderungen möglich	

In Klammern sind die beinhalteten Zusatzstoffe:

1.Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7. Phosphat
8.Milchweiß 9. Koffeinhaltig 10.chinihaltig 11.Süßungsmittel 13.gewachst 14.Taurin 15..Säuerungsmittel 16. Eier 17. Milch 18. Sellerie
19. Sesamsamen 20.Schwefeldioxid 21.Erdnüsse 22. Gluten 23. Lupine 24. Schalenfrüchte 25. Senf 26. Sojabohnen 27. Weichtiere

Warme Speisen

16.00 – 20 Uhr

Portion Pommes	2,80
Kloß und Soße	2,00
Hähnchen Nuggets ^(18,22,25) mit Pommes und Ketchup ^(1,2,3,11)	5,50
Heißer Kammschinken ^(2,3,4) mit Kartoffelsalat ^(1,3)	7,70
1 Paar grobe Bratwürste mit Kraut und Brot	6,00
Currywurst ^(1,3,11,25) mit Pommes	6,70
Pfannenschnitzel „Förster“ ^(16,17,22) mit Rahmpilzen u. Pommes	9,50
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ ^(16,17,22) mit Pommes	8,00
Biergulasch mit Zwiebeln in Biersoße ^(2,3,4) dazu 2 Klöße ^(2,3,15)	8,70
1 Paar vegetarische Bratwürste mit Kraut und Brot	7,00
Gemüseschnitzel(gebacken) ⁽²²⁾ mit Kartoffelsalat	8,90
Beilagensalat ^(1,3)	2,80
Grüner Salat ^(1,3) groß	5,50
Grüner Salat groß mit Falafel ⁽²²⁾ , Kartoffeltaschen oder kleinen Schnitzel	8,20

Mittagskarte

Sonntag 29.8.21

11 - 13.30 Uhr

Brauerei & Wirtshaus
Göller
seit 1865
FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Beilagensalat ^(1,3,6,11)	2,80
Portion Pommes	2,80
Hähnchen Nuggets mit Pommes	5,50
Bunte Blattsalate ^(1,3,6,11) mit Tomaten und Mozzarella	8,20
Schweineschäuferla mit 2 Klößen und Sauerkraut	11,50
Kalbsrahmbraten mit 2 Klößen und Wirsing	12,00
Entenbrust mit 2 Klößen und frischer Bamberger Wirsing	14,40
Tafelspitz mit Meerrettich ^(1,3,15,17) ,dazu 2 Klöße	12,40
Sauerbraten ^(1,3,22) mit 2 Klößen und Blaukraut ^(1,3,11)	11,40
Schweinekernbraten mit 2 Klößen ^(2,3,15) und frischer Bamberger Wirsing ⁽²²⁾	9,00
Wildgulasch mit 2 Klößen und Blaukraut	13,90

Tag des Bratens – So. 5.9.21 den ganzen Tag nix als Bräten

Essenszeiten 11 – 13.30 / 16 – 19.30 Uhr

Brotzeit, Kaffee und Kuchen gibt's auch noch

In Klammern sind die beinhalteten Zusatzstoffe:

1.Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7. Phosphat
8.Milchweiß 9. Koffeinhaltig 10.chininhaltig 11.Süßungsmittel 13.gewachst 14.Taurin 15..Säuerungsmittel 16. Eier 17. Milch 18. Sellerie
19. Sesamsamen 20.Schwefeldioxid 21.Erdnüsse 22. Gluten 23. Lupine 24. Schalenfrüchte 25. Senf 26. Sojabohnen 27. Weichtiere