

Fährhaus Winterkarte

(gültig samstags & sonntags)



Fährhaus Winterpunsch • *selbstgemacht* ^{3,14} 4,00 €

* * * * *

12h-Kesselgulasch • *Kartoffelbrötchen* (große Schale) ^{1,2,3,5,10,16,18} 7,50 €

* * * * *

Matjesbrötchen • *Rettich* ^{1,3,5,8,10,14,18,20} 4,50 €

* * * * *

Hamburger Backfischfilet (Zwei Stk.) • *Kartoffelsalat* • *Remoulade* ^{1,2,5,8,9,10,18,20} 14,50 €

* * * * *

Großes Schnitzel aus d. Schweinerücken • *Kartoffel- & Gurkensalat* • *Preiselbeeren* ^{1,2,3,5,9,10,11,20} 15,50 €

* * * * *

Oma Nette's selbstgemachter Winterkuchen 4,00 €
mit Sahne 4,50 €



*** * * Fonduewelt Deluxe * * ***
for Lovers only

Genießen Sie einen entspannten Abend zu zweit an unserem Kamintisch und erleben Sie ungestörte Zweisamkeit bei einem außergewöhnlichen Dinner rund um den Fonduetopf.

* * * * *

2,3,5,9,10,12,20

...präsentiert auf großer Platte zum krossen Anbraten in Rapsöl mit
Botswana Hüftsteak • Nürnberger Rostbratwürstchen • Hähnchenbrust •
Entenbrust • Black Tiger Gambas
(insgesamt 200g Fleisch p.P.)

FONDUE AUS LEIDENSCHAFT

* * * * *

+ 1 Käsefondue *nach Wahl*

* * * * *

...serviert mit

Runzelkartoffeln mit Meersalz • Antipasti • hausgebackenes Pane Contadino

Dips: BBQ • Aioli • Preiselbeer-Zwiebel-Chutney

* * * * *

Gesamtpreis pro Person: 39,50 €

Vorspeisen

Ziegenkäsewürfel im Speckmantel ^{2,14,20}	<i>Balsamico-Spiegel</i>	8,00 €
Flammierte spanische Chorizoscheiben ^{3,8}	<i>Cognac-Jus • Baguette</i>	10,00 €
Lachstatar ^{2,4,5,9,10,11}	<i>Eigelb • Crunch • Teriyaki Mayo</i>	12,00 €

Unsere Käsefondues *		18,90 €
...serviert mit unserem hausgebackenen Pane Contadino	(glutenfreies Brot: +5,00 €)	

Der Schweizer

Gruyère • Appenzeller • Roséwein • Kirschwasser

Der Spanier

Roséwein • rote Zwiebeln • Paprika • Tomatenpüree • Chorizowürfel^{3,8}

Der Portugiese

Manchego • Roséwein • Kristallzucker • Tomatenpüree

Der Franzose

Brie • Sahne • Weißwein • Calvados • Apfelstücke

Der Italiener

Parmesan • Weißwein • Antipasti • grünes Pesto

Das Zwiebelchen

Emmentaler • Roséwein • rote Zwiebeln • Honig

Der Edle

Edelpilz • Weißwein • Birnengeist • Schnittlauch

Das Gorgonzola

Gorgonzola • Weißwein • Rahmspinat • Sahne

Das Israelische

Edamer • Weißwein • Zitronensaft • Avokadostückchen • Worcester³

Der Norweger

Butterkäse • Weißwein • Lachscrème⁸ • Krabben

Der Teufel

Tilsiter • Weißwein • Meerrettich • Senf • Worcester³

* unsere Käsefondues basieren auf einer Emmentaler-Grundmischung und werden mit Knobibutter zubereitet.

1 Wähle deinen Hauptgang...

Ars Vini 250g	zum Grillen in Rapsöl	22,90 €
<i>Botswana Hüftsteak · Nürnberger Rostbratwürstchen · Hähnchenbrust & 2 Black Tiger Gambas</i>		
Surf & Turf 250g	zum Grillen in Rapsöl	25,90 €
<i>Botswana Hüftsteak in Mississippi-Marinade (sweet n´spicy)^{2,3,6} trifft auf 4 Black Tiger Gambas</i>		
French Duck 250g		24,90 €
<i>Barbarie-Entenbrust in Kräutermarinade zum krossen Anbraten in Rapsöl</i>		
Meeresbrise		25,90 €
<i>Wildlachs · Zander · 4 Black Tiger Gambas zum Garen in Gemüsebouillon</i>		
Thai 250g		23,90 €
<i>Hähnchenbrust · Lachsfilet · 3 Black Tiger Gambas zum Garen in asiatischer Curry-Brühe mit Kokosmilch</i>		
Karibik 250g		16,90 €
<i>Hähnchenbrust eingelegt in Curry-Kokos-Marinade zum Grillen in Rapsöl</i>		
Feld & Wiese		12,90 €
<i>Wiesenchampignons mit Ausbackteig zum Frittieren in Rapsöl</i>		
Rostbrät´l Fondue		14,90 €
<i>Acht Original Nürnberger Rostbratwürstchen zum Ausbraten in Rapsöl</i>		

2 ... deine Beilagen

je 3,00 €

Wiener Kartoffelsalat
 Gegrillte Antipasti (kalt)
 Runzelkartoffeln mit Meersalz (warm)
 Wildkräutersalat
 Mixed Pickles (saurer Gemüse)
 Gurkensalat mit Sahne

3 ... deine Dips

je 2,00 €

BBQ
 Aioli ^{5,8}
 Preiselbeer-Zwiebel-Chutney
 Honig-Senf
 Teriyaki-Majo
 Curry

Nicht genug? Dann bestell einfach nach!

Huhn 100g	6,00 €
Hüftsteak 100g	9,00 €
Ente 100g	10,00 €

Garnele	2,00 €
3 Nürnberger	4,00 €

Desserts

Schokoladenfondue	9,00 €
Edel-Vollmilch Halbbitter Erdbeer Joghurt Nougat Kaffee-Splitter Weiße Schoki	
<i>...serviert mit:</i>	<i>Bananen · Ananas · Weintrauben · Marshmallows · Spekulatius</i>
<i>...und <u>Topping zur Wahl:</u></i>	<i>Rum³ · Eierlikör³ · Kokosraspeln · Mandelsplitter · Smarties · Haribo</i>
Toblerone Brownie	9,00 €
<i>Heiße Kirschen · Vanilleeis</i>	



Bierkarte

DER MENSCH IST DAS MASS
ALLER DINGE

Das Hofbräuhaus Traunstein wurde 1612 vom bayerischen Herzog und späteren Kurfürsten Maximilian I. als "Weißes Preyhaus" gegründet und ist seit 1896 im Besitz der Familie Sailer.

"Wir sind Brauer und sind immer Brauer gewesen.

Aus besten Bayerischen Rohstoffen und mit der Liebe und Leidenschaft zum Handwerk brauen wir seit jeher nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 Bier von höchster Qualität. Mit der Erfahrung aus 400 Jahren Braukunst, der nötigen Zeit und Ruhe und den Menschen, die das Werk mit Leben füllen, lassen wir unsere Biere zu höchster Vollendung reifen!"

vom Fass

0,3l 3,10 €

0,5l 4,50 €

Traunstein Pils (5,1% Alc.)

Frisch, prickelnd, mit leichtem schlankem Körper. Die ausschließliche Verwendung von bestem Hallertauer Aromahopfen bringt eine herrlich junge und freche Bittere.

Traunstein Helles (5,3% Alc.)

Brillante hellgelbe Farbe, klares glanzfeines Aussehen, deutliches Malzaroma, unterlegt mit angenehm leichter Hopfen- und Hefenote. Ein wunderbares Helles, harmonisch, vollmundig und traumhaft ausgewogen.

Traunstein Dunkel (5,0% Alc.)

Kräftig dunkelbraun mit zartem Karamellgeschmack. Weich im Trunk mit angenehm stolzem Dunkelmalzcharakter, wunderbar vollmundig. Unser Dunkles wird seit über 400 Jahren nach alter Überlieferung gebraut. Das Bier aus der Guten Alten Zeit.

Traunstein Weißbier (5,5% Alc.)

Honigfarben mit der ganzen Kraft unserer Hefe. Herrlich erfrischend mit weicher Hefebüchse und vollem Fruchtaroma. Unser Meisterstück gefüllt mit Leidenschaft und über 400 Jahren Brauereierfahrung. Das Hofbräuhaus Traunstein wurde 1612 als Weißbierbrauerei gegründet.

aus der Flasche

Traunstein 1612er Zwickl (5,3% Alc.)

0,33l 2,90 €

Naturtrübes Helles, aus den kühlen Tiefen des Lagerkellers. Harmonisch, mit dynamisch frischer Malz- und Hopfenblume. Ein Bier für sinnfrohe Genießer.

Traunstein Weißbier Dunkel (5,2% Alc.)

0,5l 4,20 €

Haselnussbraun mit feiner Hefe. Ein deutlich tiefer, würzigrauchiger Geschmack vom dunklen Spezialmalz, mit leiser Fruchtnote. Gebraut wird unser Weißbier dunkel nach unserem speziellen altbayerischen Brauverfahren.

Traunstein Radler naturtrüb (2,4% Alc.)

0,5l 4,20 €

Ein fruchtig-frischer Genuss mit echtem Zitronensaft und natürlicher Trübung.

Traunstein Helles alkoholfrei (<0,5% Alc.)

0,5l 4,20 €

Eine hopfig feinwürzige Erfrischung mit schmeichelnder Süße. Isotonisch und alkoholfrei.

Traunstein Weißbier alkoholfrei (0,45% Alc.)

0,5l 4,20 €

Erfrischend, spritzig mit vollem Geschmack. Dank seiner isotonischen Eigenschaft versorgt es den Körper sofort mit den wertvollen Inhaltsstoffen. Das Weißbier alkoholfrei ist kalorienreduziert und besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten, genau richtig für Sportler.

Weinkarte

SECCO

Vinello ¹⁴	0,12l	4,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	24,00 €
Der perfekte Aperitif zur Begrüßung! Unser bekömmlicher Perlwein mit nur halb soviel Kohlensäure wie ein Sekt.		

WEISS

Fährhaus Müller Thurgau ¹⁴	0,1l 0,2l	4,50 € 8,50 €
<i>Deutschland - Nahe – lieblich</i>	1,0l	29,00 €

Unser leichter, zart fruchtig lieblicher Weißwein für jede Gelegenheit!

Fährhaus Riesling ¹⁴	0,1l 0,2l	4,50 € 8,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	1,0l	29,00 €

Ein überaus fruchtbetonter und dennoch typisch spritziger Riesling mit Aromen von Aprikose und Mirabelle.
Ein Klassiker zu Fisch und hellem Fleisch.

Fährhaus Grauer Burgunder Spätlese ¹⁴	0,1l 0,2l	4,50 € 8,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	26,00 €

Unser Hauptstadtwein aus eigener Ernte! Eleganter deutscher Pinot Grigio mit feiner Frucht, Mineralität und kräftigem Burgunderaroma.

Fährhaus Chardonnay Spätlese ¹⁴	0,1l 0,2l	4,50 € 8,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	26,00 €

Ein spritzig-eleganter Chardonnay mit viel Fülle! Passt zu Meeresfrüchten und Geflügel.

ROT

Ars Vini Spätburgunder ¹⁴	0,1l 0,2l	4,50 € 8,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	26,00 €

Komplexer Pinot Noir/Spätburgunder mit sanfter Tanninstruktur. Passt perfekt zu dunklem Fleisch & Hartkäse.

Merlot ¹⁴	0,1l 0,2l	4,50 € 8,50 €
<i>Italien - Sizilien – trocken</i>	0,75l	26,00 €

Feinster Beerenduft, etwas Amarenakirsche und ein Hauch Vanille leiten zum grandiosen Finale, ein absoluter Gaumenschmeichler!

Primitivo ¹⁴	0,1l 0,2l	4,50 € 8,50 €
<i>Italien - Apulien – trocken</i>	0,75l	26,00 €

Italiens Vorzeigetraube präsentiert sich dunkel, fleischig mit kräftiger Kirschfrucht und sehr weichen, anschmiegsamen Gerbstoffen.

Cabernet Sauvignon ¹⁴	0,1l 0,2l	4,50 € 8,50 €
<i>Italien - Apulien – trocken</i>	0,75l	26,00 €

Kraftvoller Cabernet mit intensiven Aromen von reifen Johannisbeeren, etwas Cassis und Brombeergelee, am Gaumen Mokka und etwas schwarzer Pfeffer. Außergewöhnlich delikater!

Trapiche Oak Malbec ¹⁴	0,1l 0,2l	4,50 € 8,50 €
<i>Argentinien - Mendoza - Barrique – trocken</i>	0,75l	26,00 €

Der Klassiker aus Argentinien: dunkelrot mit violetten Reflexen. Fruchttige Aromen von Brombeeren und Pflaumen, elegant eingebundene Vanille- und Rauchnoten, samtige Textur mit langem Nachhall!

ROSÉ

Blauer Portugieser Rosé ¹⁴	0,1l 0,2l	4,50 € 8,50 €
<i>Deutschland - Nahe – halbtrocken</i>	1,0l	29,00 €

Lachsfarbener Rosé - frisch, fruchtig und sehr süffig. Ein Genuss zu Geflügel und Grillgemüse.

Weinschorle

Trocken Lieblich ¹⁴	0,2l	5,50 €
----------------------------------	------	--------

Getränkekarte

Aperitifs

Berliner Weiße ^{3,5,10}	Rot Grün	0,33l	3,90 €
Almpari ^{3,10}	Almdudler • Secco • 4cl Campari • Minze • Eis	0,3l	6,00 €
Lillet Wild Berries ^{3,6,10}	Lillet Blanc • Schweppes Wild Berries • Eis	0,3l	6,00 €
French Hugo ^{3,10,14}	4cl St. Germain Likör • Secco • Soda • Minze	0,3l	7,00 €
Sprizzer ^{3,10,14}	4cl Aperol • Prosecco • Soda • Eis	0,3l	6,00 €
Holunder Fizz (alkoholfrei) ^{3,10}	Holunderblütensirup • Limette • Soda • Eis	0,3l	5,00 €

Softdrinks

 ^{3,7,10}	0,2l	2,90 €
	0,33l	3,50 €
 ^{3,5,7}	0,2l	2,90 €
	0,33l	3,50 €
 ^{3,10}	0,33l	3,50 €
 ^{3,10}	0,33l	3,50 €
 ^{3,7,10}	0,33l	3,50 €
 ^{10,20}	0,33l	3,90 €


Grüner Tee • Minze
Schwarzer Tee • Himbeere & Basilikum
Weißer Tee • Pfirsich & Rosmarin

 ^{10,20}	0,4l	3,50 €
	Grüner Tee • Mango & Kamille	


Mineralwasser

	0,2l	2,50 €
	0,75l	6,50 €
DAS QUELLGESUNDE Classic Medium Naturell		

Säfte

 ^{FRUCHTSÄFTE}	0,2l	2,90 €
BIO Apfelsaft naturtrüb BIO Orangensaft Bananen-Nektar Mango-Nektar Trauben-Direktsaft Sauerkirsch-Nektar Pink Grapefruitsaft		

KiBa	0,4l	4,50 €
------	------	--------

	Apfelschorle Johannisbeerschorle Rhabarberschorle	
	0,3l	3,50 €

Limonaden

Almdudler ^{3,10}	0,35l	3,50 €
Bad L. Bitter Lemon ^{3,6,10}	0,25l	2,90 €
Bad L. Ginger Ale ^{3,6,10}	0,25l	2,90 €
Bad L. Tonic Water ^{3,6,10}	0,25l	2,90 €
Schweppes Wild Berries ^{3,6,10}	0,2l	2,90 €
Braumeister Kraftmalz ^{3,10,20}	0,33l	3,50 €

Kaffee^{7,20} & Tee

Tasse Pott Kaffee	2,20 € 3,00 €
Espresso doppelt	2,00 € 3,70 €
Latte Macchiato Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Schokolade ^{2,10} (voll dunkel weiß)	2,90 €
Teegedeck	3,50 €

Fährhaus Spirits

Brände (30-40% Alc.)¹⁴

Apfelbrand
Bierschnaps
Haselnussspirituose
Himbeergeist
Kirschbrand
Marillenbrand
Obstbrand
Quittenbrand 2cl 3,00 €
Rhabarberspirituose
Schlehengeist
Spargelschnaps
Topinamburbrand
Williamsbrand
Williams-Honig
Zwetschgenbrand

Liköre (18-20% Alc.)³

Eier-Sahnetraum
Erdbeerlikör
Granatapfellikör
Haselnusslikör
Himbeertraum
Holunderlikör
Kalter Hund
Lakritzlikör
Pfefferminzlikör
Quittenlikör
Sanddornlikör
Sauerkirschlikör
Schoko-Chili-Likör
Weinbergpfirsichlikör
Williamsbirnlikör

Whisky³ | Rum³ | Gin 4cl 8,00 €

Unsere Auswahl zeigen wir euch gern an der Bar!

Longdrinks³ 0,3l 9,00 €

...mischen wir gern auf Anfrage!

Unser Special

„Peter“¹⁰ 2cl 3,00 €

Zusatzstoffe

¹ Mehl und Mehlerzeugnisse | ² Milch und Milcherzeugnisse | ³ Farbstoffe | ⁴ Geschmacksverstärker | ⁵ Süßungsmittel | ⁶ Chinin haltig

⁷ koffeinhaltig | ⁸ konserviert | ⁹ Ei | ¹⁰ Zucker | ¹¹ Senf | ¹² gepökelt | ¹³ mind. 80% Fettgehalt | ¹⁴ Sulfite | ¹⁶ Sellerie

¹⁷ Phosphorsäure | ¹⁸ Backtriebmittel | ¹⁹ mind. 50% Fettgehalt | ²⁰ Antioxidationsmittel | ²¹ Bergamotte