

# Fährhaus Winterkarte

Hokkaido - Kürbis - Kokoscremesuppe mit Garnele <sup>13</sup> 8,00 €

\* \* \* \* \*

Großer Wintersalat <sup>2,10</sup> 18,50 €

*Wildkräuter • Zwiebeln • Tomaten • gegrillter Halloumi • Birnenspalten • kandierte Walnüsse • Preiselbeer-Vinaigrette*

\* \* \* \* \*

Fährhaus Wildbratwurst (2 Stk.) <sup>1,2,12,20</sup> Kloß • Rotkraut • Sauce 17,50 €

Berliner Schweinebraten <sup>1,2,12,20</sup> Klöße • Rotkraut • Bratenjus 18,50 €

Brandenburger Gänsekeule <sup>1,2,12,20</sup> Klöße • Rotkraut • Grünkohl • Gänsereduktion (ab November) 19,50 €

\* \* \* \* \*

Gebrautes Steinbeißerfilet <sup>1,2,3</sup> 22,50 €

*Beaujolais Spinat • Kartoffelgratin • Weißweinschaum*

\* \* \* \* \*

Oma Nette's selbst gebackener Winterkuchen 3,50 €  
*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 <sup>2,14,20</sup>	<i>Balsamico-Spiegel</i>	8,00 €
Flammierte spanische Chorizoscheiben <sup>3,8</sup>	<i>Cognac-Jus • Baguette</i>	10,00 €
Lachstatar <sup>2,4,5,9,10,11</sup>	<i>Eigelb • Crunch • Teriyaki Mayo</i>	12,00 €

## Unsere Käsefondues \* 15,90 €

...serviert mit unserem hausgebackenen Pane Contadino

### Der Schweizer

*Gruyère • Appenzeller • Roséwein • Kirschwasser*

### Der Spanier

*Roséwein • rote Zwiebeln • Paprika • Tomatenpüree • Chorizowürfel<sup>3,8</sup>*

### 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 • Worcester<sup>3</sup>*

### Der Norweger

*Butterkäse • Weißwein • Lachscrème<sup>8</sup> • Krabben*

### Der Teufel

*Tilsiter • Weißwein • Meerrettich • Senf • Worcester<sup>3</sup>*

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

## 1 Wähle deinen Hauptgang...

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

## 2 ... deine Beilagen

je 3,00 €

Knoblauchbaguette  
 Gegrillte Antipasti (kalt)  
 Runzelkartoffeln mit Meersalz (warm)  
 Wildkräutersalat  
 Mixed Pickles (saures Gemüse)  
 Steakhouse-Pommes

## 3 ... deine Dips

je 2,00 €

BBQ  
 Aioli <sup>5,8</sup>  
 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 €
<b>Edel-Vollmilch   Halbbitter   Erdbeer Joghurt   Nougat   Kaffee-Splitter   Weiße Schoki</b>	
<i>...serviert mit:</i>	<i>Bananen · Ananas · Weintrauben · Marshmallows · Spekulatius</i>
<i>...und Topping zur Wahl:</i>	<i>Rum<sup>3</sup> · Eierlikör<sup>3</sup> · 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 2,90 €

0,5l 4,20 €

#### 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 <sup>14</sup>	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 <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – lieblich</i>	1l	26,00 €
Unser leichter, zart fruchtig lieblicher Weißwein für jede Gelegenheit!		

Fährhaus Riesling <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	1l	26,00 €
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 <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Unser Hauptstadtwein aus eigener Ernte! Eleganter deutscher Pinot Grigio mit feiner Frucht, Mineralität und kräftigem Burgunderaroma.		

Fährhaus Chardonnay Spätlese <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Ein spritzig-eleganter Chardonnay mit viel Fülle! Passt zu Meeresfrüchten und Geflügel.		

## ROT

Ars Vini Spätburgunder <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Komplexer Pinot Noir/Spätburgunder mit sanfter Tanninstruktur. Passt perfekt zu dunklem Fleisch & Hartkäse.		

Merlot <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Italien - Sizilien – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Feinster Beerenduft, etwas Amarenakirsche und ein Hauch Vanille leiten zum grandiosen Finale, ein absoluter Gaumenschmeichler!		

Primitivo <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Italien - Apulien – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Italiens Vorzeigetraube präsentiert sich dunkel, fleischig mit kräftiger Kirschfrucht und sehr weichen, anschmiegsamen Gerbstoffen.		

Cabernet Sauvignon <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Italien - Apulien – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Kraftvoller Cabernet mit intensiven Aromen von reifen Johannisbeeren, etwas Cassis und Brombeergelee, am Gaumen Mokka und etwas schwarzer Pfeffer. Außergewöhnlich delikater!		

Trapiche Oak Malbec <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Argentinien - Mendoza - Barrique – trocken</i>	0,75l	22,50 €
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

Fährhaus Dornfelder Weissherbst <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – lieblich</i>	1l	26,00 €
Fruchtig, lecker, me(e)hr! Passt perfekt zur leichten Küche. Ein Genuss zu Salaten, Flammkuchen und Geflügel.		

Blauer Portugieser Rosé <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – halbtrocken</i>	1l	26,00 €
Lachsfarbener Rosé - frisch, fruchtig und sehr süffig. Ein Genuss zu Geflügel und Grillgemüse.		

Haas <b>Winzer-Glühwein</b> <sup>9</sup>   <b>Weinschorle</b> <sup>14</sup>   Haas <b>Roséschorle</b> <sup>14</sup>	0,2l 0,275l	5,00 €
---	-------------	--------




# Getränkekarte

## Aperitifs

Almpari <sup>3,10</sup>	Almdudler • Secco • 4cl Campari • Minze • Eis	0,3l	6,00 €
Almperol <sup>3,10</sup>	Almdudler • Secco • 4cl Aperol • Soda • Eis	0,3l	6,00 €
Almhugo <sup>3,10,17</sup>	Almdudler • 4cl St. Germain Likör • Minze • Eis	0,3l	6,00 €
Almsprizzer <sup>3,10,14</sup>	Almdudler • Riesling • Eis	0,3l	6,00 €
Lillet Wild Berries <sup>3,6,10</sup>	Lillet Blanc • Schweppes Wild Berries • Eis	0,3l	6,00 €
French Hugo <sup>3,10,14</sup>	4cl St. Germain Likör • Secco • Soda • Minze	0,3l	7,00 €
Sprizzer <sup>3,10,14</sup>	4cl Aperol • Prosecco • Soda • Eis	0,3l	6,00 €
Holunder Fizz (alkoholfrei) <sup>3,10</sup>	Holunderblütensirup • Limette • Soda • Eis	0,3l	5,00 €

## Softdrinks


 <sup>3,7,10</sup>	0,2l 2,90 €	0,33l 3,50 €
light taste  <sup>3,5,7</sup>	0,2l 2,90 €	0,33l 3,50 €
OHNE ZUCKER		
 <sup>3,10</sup>	0,33l 3,50 €	
 <sup>3,10</sup>	0,33l 3,50 €	
 <sup>3,7,10</sup>	0,33l 3,50 €	
<b>Honest</b> ® <sup>10,20</sup> Bio	0,33l 3,90€	
Grüner Tee • Zitrone & Honig		
Schwarzer Tee • Himbeere & Basilikum		
Weißer Tee • Pfirsich & Rosmarin		

 <sup>10,20</sup>	0,4l 3,50 €
Grüner Tee • Mango & Kamille	

## Limonaden

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

## Mineralwasser

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

## Säfte

 <sup>FRUCHTSÄFTE</sup>	0,2l 2,90 €
BIO Apfelsaft naturtrüb	
BIO Orangensaft	
Bananen-Nektar	
Mango-Nektar	
Johannisbeer-Nektar	
Multivitaminsaft	
Pink Grapefruitsaft	
Tomatensaft	
Trauben-Direktsaft	
Sauerkirsch-Nektar	
KiBa	0,4l 4,50 €
 <sup>®</sup>	0,3l 3,50 €
Apfel   Johannisbeere   Rhabarber	

## Kaffee<sup>7,20</sup> & Tee

Tasse   Pott Kaffee	2,20 €   3,00 €
Espresso   doppelt	2,00 €   3,70 €
Latte Macchiato   Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Schokolade <sup>2,10</sup> (voll   dunkel   weiß)	2,90 €
Teegedeck	3,50 €

# Fährhaus Spirits

## **Brände** (30-40% Alc.)<sup>14</sup>

2cl 2,50 €

Apfelbrand  
Bierschnaps  
Haselnussspirituose  
Himbeergeist  
Kirschbrand  
Marillenbrand  
Obstbrand  
Quittenbrand  
Rhabarberspirituose  
Schlehengeist  
Spargelschnaps  
Topinamburbrand  
Williamsbrand  
Williams-Honig  
Zwetschgenbrand

## **Liköre** (18-20% Alc.)<sup>3</sup>

2cl 2,50 €

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

## **Whisky<sup>3</sup> | Rum<sup>3</sup> | Gin**

4cl 8,00 €

Unsere Auswahl zeigen wir euch gern  
an der Bar!

## **Longdrinks<sup>3</sup>**

0,3l 7,00€

...mischen wir gern auf Anfrage!

## **Unser Special**

„Peter“<sup>10</sup> 2cl 3,00 €

### Zusatzstoffe

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

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

<sup>17</sup> Phosphorsäure | <sup>18</sup> Backtriebmittel | <sup>19</sup> mind. 50% Fettgehalt | <sup>20</sup> Antioxidationsmittel | <sup>21</sup> Bergamotte