

Servus, schön dass Du bei uns bist!

Hast Du Hunger? Oder bist Du als erstes fertig mit Essen? Egal, irgend so einer hat hier weng was zu unseren Produkten geschrieben.

Ohne gutes Fleisch und gute Wurst kannste ne fränkische Küche halt echt vergessen.
Daher beziehen wir alle Fleisch- und Wurstwaren, abgesehen von Fisch und Pute, von der Hofmetzgerei Bernet.
Daham ist sie im Kersbachtal und bietet durch eigenen Ackerbau, eigene Viehzucht und Schlachtung, sowie Herstellung, eine ausgezeichnete Qualität und stetige Frische bei allen Fleisch- und Wurstwaren. Durch längere Fütterung, mit hauptsächlich hofeigenem Futter und viel Licht im Offenstall, stehen Regionalität und das Tierwohl an oberster Stelle.

Obst und Gemüse mit kurzer Anreise

Ohne gutes Gemüse, keine gscheide Brühe. Unser Obst und Gemüse beziehen wir über unseren Lieferanten vom Knoblauchsland (teilweise in Bio-Qualität).
Exotische Früchte müssen aber immernoch eingeflogen werden.

Beste Getränke

Mit der Brauerei Bub und Bimberla Bier haben wir zwei starke Biere am Start. Da ist für jeden was dabei.
Alles net weit weg und regional produziert ohne unnötige Lieferwege.
Unsere Säfte gibt's ebenfalls direkt aus Leinburg, produziert von der Privatkettlerei Nagler in Regensburg.
Ein guter Schluck Heimat. Prost!

HOFMETZGEREI BERNET – Gutes vom Müller-bauern

Bimberla

Seit 1617 Leinburger Bier – Älteste Privat-Brauerei im Nürnberger Land

1947 – Torrefazione – Via del Caffè – OMKAFÈ

Durchgehend warme Küche

MI - SA	SO
17:30 - 20:30	11:30 - 20:00

Bar- und Kartenzahlung möglich.

DRINKS

Aperitif & Spritz

Aperol Spritz *Aperol, Secco 3 Mädl, Sprudelwasser*		6,5
Sarti Spritz *Sarti, Secco 3 Mädl, Sprudelwasser*		6,5
Crodino Spritz alkoholfrei *Crodino Red, Sprudelwasser*		6,0
Lillet Wildberry *Lillet, Schweppes Wildberry, Himbeeren*		6,5
Hugo hausgemacht		6,5
Weinschorle | *Sauer oder Süß*		6,2
Secco 3 Mädl		
Glas	*0,2L*	2,9
Flasche	*0,75L*	17,9

Hausgemachte Limonaden

Erdbeer-Hibiskus-Limo	*0,5L*	5,2
Brombeer-Minz-Limo	*0,5L*	5,2
Basilikum-Limetten-Limo	*0,5L*	5,2
Grapefruit-Limo	*0,5L*	5,2

WEINE

Weißwein

Silvaner, trocken
Weingut Manuel Sauer, Nordheim (Franken)
Der Frankenwein schlechthin, fruchtig und charmant

Glas	*0,2L*	4,2
Flasche	*1,0L*	18,9

Scheurebe, trocken/halbtrocken
Weingut Manuel Sauer, Nordheim (Franken)
Aroma nach Pfirsich und reifer Birne

Glas	*0,2L*	4,9
Flasche	*0,75L*	18,9

Manteltraum - Blanc de Noire, trocken
Weingut Mantel, Neustadt an der Weinstraße
Ausgewogene Säure, leichter Körper und Aromen von frischem Apfel

Flasche	*0,75L*	18,9

Riesling - alkoholfrei, trocken
Riesling vom Kalkstein
Frisch, Fruchitg mit Noten von Saurem Apfel (unter 0,5% Alkohol)

Glas	*0,2L*	4,5
Flasche	*0,75L*	17,9

Rotwein

Red Velvet – Rotweincuvée, halbtrocken
Weingut Mantel, Neustadt an der Weinstraße
Aromasymphonie roter Beeren

Glas	*0,2L*	4,9
Flasche	*0,75L*	18,9

Regent, trocken
Weingut Manuel Sauer, Nordheim (Franken)
Kräftiges Beerenaroma

Glas	*0,2L*	4,9
Flasche	*0,75L*	18,9

Rosé

Jonas
Weingut Manuel Sauer, Nordheim (Franken)
Spritziger Rose

Glas	*0,2L*	4,9
Flasche	*0,75L*	18,9

Rotling, halbtrocken
Weingut Manuel Sauer, Nordheim (Franken)
Frech und frisch, toller Begleiter der Spaß macht

Flasche	*1,0L*	22,9

DRINKS

A Fränkisches Bier

Leinburger Hell vom Fass		
a Halbe	*0,5L*	3,9
a Maß	*1,0L*	7,8
Leinburger Pils vom Fass	*0,4L*	3,9
Leinburger Weizen	*0,5L*	3,9
Leinburger Dunkel vom Fass	*0,5L*	3,9
Bimberla vom Fass	*0,5L*	3,9
Radler / Radler alkoholfrei	*0,5L*	3,9
Russn / Russn alkoholfrei	*0,5L*	3,9
Cola Weizen / Cola Weizen alkoholfrei	*0,5L*	3,9
Bumbas	*1,0L*	11,9
Leinburger Alkoholfrei	*0,5L*	3,9
Weihenstephan alk. frei Hell	*0,5L*	3,9
Weihenstephan alk. frei Weizen	*0,5L*	3,9

Lange Getränke mit Bumms *0,4L*

Cuba Libre 6,9
Havanna Club 3 Jahre, Limetten, Coca Cola

Havanna Wildberry 6,9
Havanna Club 3 Jahre, Schweppes Wildberry, Himbeeren

DRINKS

Softdrinks für Jung und Alt

Cola	*0,3 / 0,5L*	2,9 / 3,9
Cola Zero	*0,3 / 0,5L*	2,9 / 3,9
Zitronenlimo	*0,3 / 0,5L*	2,9 / 3,9
Orangenlimo	*0,3 / 0,5L*	2,9 / 3,9
Cola Mix	*0,3 / 0,5L*	2,9 / 3,9
Richard's Sun Eistee Pfirsich	*0,33L*	3,2
Saftschorle	*0,3 / 0,5L*	2,9 / 3,9

Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeere oder Traube

Teinacher Naturell	*0,5 / 0,75L*	3,2 / 4,9
Teinacher Spritzig	*0,5 / 0,75L*	3,2 / 4,9

Kaffee *Omkafe Diamante und Oro*

Espresso	2,5
Cafe Crema	2,8
Cappuccino	3,5
Milchkaffee	3,5
Latte Macchiato	4,5
Heisse Schokolade	3,5

Tee *Puro Fairtrade*

Earl Grey, Grüner Tee, Zitronengras Ingwer, Apfel Zimt, Kamille, Rooibos, Waldfrucht, Grüne Minze	2,8

SPEISEN

Mittwochs **Schaschlik** auf Wunsch mit Leber oder Vegan

Schaschlik mit Steakhouse Fries | 12,9
mit hausgemachter Sauce - nur Vorbestellung

Donnerstag & Freitag **Albrechts Burger**

Schäuferla Burger | 14,9
Pulled Schäuferla, Gouda, BBQ-Bratensauce,
dazu Kniedla Fries & Krautsalat

Bergsteiger Crunchy Chicken | 15,5
Chrunchy Chicken, Honig-Senf-Sauce, Bergkäse,
dazu Steakhouse Fries & Krautsalat

Cheeeese Burger | 14,9
Hausgemachtes Veggipatty, Gouda, Camembert, Burgersauce, Preiselbeeren,
dazu Steakhouse Fries & Krautsalat

Der Vegane Bergsteiger | 14,9
Veganes Chrunchy No-Chicken (Hausgemacht), Burgersauce, No-Cheddar,
dazu Steakhouse Fries & Krautsalat
auf Wunsch mit veganer Mayo

Alle Burger mit rustikalem Burger Bun, Salat, Gurke & Zwiebeln

Samstags **Rumpsteak** Charolais-Weiderinder aus Kainsbach

Steak mit Pfeffersauce | 19,9
Ca. 210g Medium Rumpsteak, Pfeffersauce (mit Cognac abgelöscht), Baby-Bohnen und Steakhouse Fries in Parmesan & Petersilie

ChimiChurri | 19,9
Ca. 210g Medium Rumpsteak, hausgemachte ChimiChurri, Baby-Bohnen und Steakhouse Fries

Vegan ChimiChurri | 19,9
Planted Vegan Steak, hausgemachte ChimiChurri, Baby-Bohnen und Steakhouse Fries
auf Wunsch mit veganer Mayo

vegetarisch vegan

SPEISEN

Sonntags Albrechts Sonntagsbraten

Schäuferla | 15,5
vom fränkischen Schwein mit 2 Klößen und Soß

Schweinebraten | 13,9
vom fränkischen Schwein mit 2 Klößen und Soß

Kleiner Schweinebraten | 8,2
vom fränkischen Schwein mit 1 Kloß und Soß

Albrechts Wirtshausbraten | 13,9
auf Seitanbasis mit 2 Klößen, Sauerkraut und Soß

1 Kloß mit Soß | 3,2 - Extra Kloß | 1,5

Suppen

Leberknödelsuppe | 4,2

Pfannkuchensuppe | 3,5

Vorspeisen

Obatzder mit Schwarzbrot | Klein: 4,5 | Groß: 8,9

Stadtwurst Musik mit Schwarzbrot | Klein: 5,5 | Groß: 10,9

Salate

Beilagensalat mit hausgemachten Dressing | 2,3

Gemischter Salat | 9,9
mit hausgemachten Dressing und Baguette

Gemischter Salat mit Putenstreifen | 14,5
mit hausgemachten Dressing und Baguette

Knusperschnitzelsalat | 14,5
Unser veganes Seitan-Knusperschnitzel in Stripes auf gemischtem Salat mit hausgemachten Preiselbeerdressing

vegetarisch vegan

SPEISEN

Goude Hauptspeisen

Zwiebelträumchen | 16,2
Cordon Bleu vom fränkischen Schwein aus Kersbach, gefüllt mit karamelisierten Bierzwiebeln, mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln mit einer Beilage nach Wahl

Schnitzel, gebacken | 13,5
vom fränkischen Schwein aus Kersbach, mit einer Beilage nach Wahl

Cordon Bleu, gebacken | 15,5
vom fränkischen Schwein aus Kersbach, mit einer Beilage nach Wahl

Putenschnitzel, gebacken | 15,5
mit einer Beilage nach Wahl

Knusperschnitzel, gebacken | 13,5
Hausgemachtes Seitan-Knsuper-Schnitzel, mit einer Beilage nach Wahl

Schwammerlpfanne mit Serviettenklößen | 13,5
Pilz-Rahm-Geschnetzeltes (auf Sojabasis) und gebratenem Serviettenklößen

Albrecht Pfanne | 15,5
Spätzle mit Champignon-Rahm-Sauce, Pute und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln

Zitronen-Tagliatelle | 12,5
Tagliatelle in leichter Zitronen-Sahne-Sauce mit Cherrytomaten

+ 6 Garnelen + 4,9

Tagliatelle mit Champignon-Rahm-Sauce | 12,5
mit Champignon-Rahm-Sauce und Parmesan

Unsere Beilagen

- *Steakhouse Fries* (auf Wunsch mit veganer Mayo)
- *Kartoffelsalat*
- *Bratkartoffeln*
- *Gemischter Salat*

Unsere Extras

Champignon-Rahm-Sauce	*+2,9*
Geschmorte Zwiebeln	*+2,9*
Spiegelei	*+1,9*

vegetarisch vegan

SPEISEN

Fränkische Bratwürste aus Kersbach
mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut

2 Fränkische | 9,9
3 Fränkische | 12,5

Currywurst mit Steakhouse Fries | 10,9
200g Bockwurst aus Kersbach, mit hausgemachter Currywurstsauce

Keine Currywurst mit Steakhouse Fries | 10,9
auf Wunsch mit veganer Mayo
Vegane Bockwurst, mit hausgemachter Currywurstsauce

Käsespätzle | 10,9
Cremige Käsespätzle, überbacken, getoppt mit Röstzwiebeln

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes | 7,9

Kleine Portion Käsespätzle | 5,9

5 Fischstäbchen mit Pommes | 6,9

Räuberteller
Ein Teller, um von Mama und Papa mitzuessen

Desserts

Haugemachtes Eis | 1,90/Kugel
Vanille, Schoko oder Zitronensorbet

Extra Heisse Himbeeren | *+0,90*

Affogato | 3,90
Kugel hausgemachtes Vanileeis, Espresso

Schokosoufflé | 7,90
Warmes Schokosouffle mit hausgemachtem Vanilleeis und sauren Kirschen

Crème brûlée Menü | 8,90
Hausgemacht, mit hausgemachtem Vanilleeis und Espresso

Crème brûlée | 4,90

vegetarisch vegan

SHOTS

Shots

Ouzo	*2cl*	2,5
Sambuca	*2cl*	2,5
Ramazotti	*2cl*	2,5
Jägermeister	*2cl*	2,5
Limonchello	*2cl*	2,5

Klares - Alpenschnaps

Steinbeisser Obstler	*2cl*	3,2
Steinbeisser Marille	*2cl*	3,2
Steinbeisser Williamsbirne	*2cl*	3,2
Steinbeisser Honig Williamsbirne	*2cl*	3,2
Steinbeisser Himbeere	*2cl*	3,2
Steinbeisser Haselnuss	*2cl*	3,2

Stonewood Whiskey *aus der ältesten Whisky-Brennerei Deutschlands*

Woaz	*4cl*	4,9
Single Malt Whisky aus Weizen- und Gerstenmalz. Mit Hefeweißbier vergoren. 7 Jahre in amerikanischer Weißeiche gelagert (Virgin Oak, medium toasting)	*6cl*	7,2

Fehler und Änderungen vorbehalten.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Inhaltsstoffe und Allergene können beim Personal erfragt werden.