



TURMKLASSIKER

Schnitzel -Wiener Art- mit Pommes frites	10.-
Cordon bleu gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Emmentaler dazu Pommes frites	14.-
Gasthof Turm´s Currywurst mit selbstgemachter Sauce, Röstzwiebeln und Pommes frites	8.-
BEILAGE (statt Pommes frites):	
hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	+3.-
Süßkartoffelwürfel	+2.-
EXTRA:	
gemischter Salat	+4.-
Rahmschwammerl	+4.-
Selbstgemachter Zaziki	+3.-

FLAMMKUCHEN

-Der Klassische- mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	8.-
-Der Knobi- mit Sauerrahm, Schwarzwälder Schinken, viel Knoblauch und roten Zwiebeln	8.-
-Der Grieche- mit Sauerrahm, Feta und mediterranem Gemüse	8.-
-Der Caprese- mit Sauerrahm, Toamten, Mozzarella und Basilikumpesto	8.-
-Flamm -Menü- ein Flammkuchen, ein Glas Wein Ihrer Wahl und ein kleiner Salat	Flammkuchen +6.-

WECHSELNDE LECKEREIEN

Tomaten- Paprikasuppe mit Knuspercroûtons und Sauerrahm	5.-
Backhändl- Salat mit Croûtons, Feta und Hausdressing	14.-
Im Pergament gebackener Kabeljau mit mediterranem Gemüse, Süßkartoffelwürfeln und Zaziki	15.-
Geschmorter Schweinenacken in Kellerbiersauce dazu Bratkartoffeln und Sauerkraut	14.-
Kalbsrollbraten mit Rahmschwammerl und frischen Butterspätzle	15.-
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Preiselbeeren	8.-
Schweizer Wurstsalat mit Brot und Butter	7.-

SÜDES

Warmer Schokokuchen mit Eis und Sahne	5.-
kleine Joghurt- Panna Cotta mit Erdbeersauce und Vanilleeis	5.-
Kugel Eis	1.-
Eiskaffee	4.-
Eisschokolade	4.-



OHNE ALKOHOL

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Mineralwasser still, medium, spritzig	2,00	3,00
Libella Orange oder Zitrone	2,50	3,20
Libella Cola oder Cola Mix	2,50	3,20
Pepsi Cola light	2,50	3,20
Saft oder Saftschorle	2,50	3,20
Eistee	2,50	3,20
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	2,50	4,00

HEIßES

Tasse Kaffee	2,00
Topf Kaffee	3,00
Kännchen Kaffee	4,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,00
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,00
Topf koffeinfreier Kaffee	3,00
Kännchen koffeinfreier Kaffee	4,00
Tasse Cappuccino	2,50
Topf Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Tasse Milchkaffee	2,50
Topf Milchkaffee	3,50
Topf heißer Kakao	3,00
Topf heißer Kakao mit Sahne	3,50
Tasse Tee	2,00
Kännchen Tee	3,00
Topf Grog	4,00



ZUM EINSTEIGEN & DABEIBLEIBEN

Fränkischer Secco, Weingut Störrlein & Krenig	4,00
Secco Cocktail (z. B. Aperol, Waldbeer oder Holunderblüte)	5,00
Rosato Berry (Ramazzotti Rosato mit Schweppé´s Wild Berry)	5,00

BIERE

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Weismainer Pils vom Fass	2,50	3,20
Weismainer Hefeweizen vom Fass	2,50	3,20
Radler, Colaweizen, Russ	2,50	3,20
Erdinger dunkles Hefeweizen		3,20
Weismainer Kellertrunk		3,20
Weismainer leichtes Hefeweizen		3,20
Weismainer alkoholfreies Hefeweizen		3,20
Löwenbräu alkoholfreies Bier		3,20

WEIN

	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
--	-------------	-------------

Im offenen Ausschank:

Weiß:

2016er Brezza bianco feinherb Lungarotti, Umbrien, Italien	4,50	9,00
2016er Silvaner QbA trocken Weingut Divino Nordheim, Franken	4,50	9,00
2016er Müller- Thurgau QbA trocken Winzergemeinschaft Franken	4,50	9,00

Rosé:

2017er Rotling halbtrocken Die Jungen Franken, Kitzingen, Franken	4,50	9,00
--	------	------

Rot:

2018er Dornfelder Weingalerie QbA trocken Winzergemeinschaft Kitzingen, Franken	4,50	9,00
2016er Primitivo IGP trocken Cantine due Palme, Apulien, Italien	4,50	9,00
2016er Santa Laura trocken Weingut Patraiki, Griechenland	4,50	9,00
Weißwein- oder Rotweinschorle	3,50	7,00