



SPEISEN

UNSERE SPEZIALITÄT

Original Schweizer Käsefondue

(Appenzeller, Gruyère, Kirschwasser)



...stilvoll mit Weißbrotwürfeln auf einem
Rechaud serviert (200 Gramm pro Person)

Für 1 bis 5 Personen

1 Portion (200 g)	12,90
2 Portionen (400 g)	23,90
3 Portionen (600 g)	34,90
4 Portionen (800 g)	45,90
5 Portionen (1000 g)	56,90





AUS DEM SUPPENTOPF

Leberklößlesuppe 5,90
Rinderbrühe, Leberklöße und Schwimmerli

...PASSENDES ZUM WEIN

Brotzeitplatte 17,90
Rohr Schinken, gekochter Schinken, Pfefferbeißer, Salami, Gerupfter, Camembert, Butter, Weißbrot und Schwarzbrot

Warme Laugenbrezel
... mit Butter 5,90
... mit angemachtem Camembert 7,90

Flammkuchen

Original „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Zwiebeln (300 g) 12,50

Vegetarisch „Griechischer Art“ mit Hirtenkäse und Peperoni (300 g) 12,50

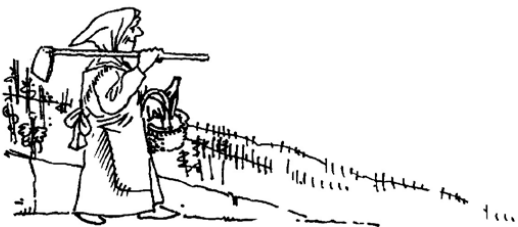
Veganes Bauerngröstel 13,90
Bratkartoffeln mit frischem Gemüse und Essigurke

Erdnüsse 2,90

Mini Laugenbrezeln 2,90

Käse Tortillia Chips 3,90

mit Salsa- oder Käsesoße 4,90





QUERBEET

Großer Salat	12,90
Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen, Paprika und Kresse mit Balsamico-Olivenöldressing, Baguette	
...mit gebratener Hähnchenbrust	17,90

MIT KÄSE

Angemachter Camembert	9,90
mit roten Zwiebeln und Bauernbrot	
Allgäuer Käsespätzle	14,90
mit unserer besonders abgestimmten Bergkäse-mischung, Röstzwiebeln und Salatbukett	

Brizza, die Frankenversion der Pizza

Brizza „Italia“ mit Schmand, Tomaten, Mozzarella und Käse	13,90
Brizza „Ruhrpott“ mit Currywurst, Röstzwiebeln, Essiggurken und Käse	14,90
Brizza „Bayer“ mit Obazda, Schmand, Zwiebeln, Speck und Emmentaler	13,90
Brizza „Franke“ Senfschmand, Sauerkraut und grober Bratwurst	14,90
Brizza „Eulenspiegel“ Schmand, Spinat, Spiegelei, Speck und Käse	13,90
Brizza „Wüggi“ mit Schmand, Paprika, Oliven, Peperoni, Hirtenkäse und Käse	13,90
Brizza „des Monats“ öfter mal was Neues	14,90





VOM HERD UND AUS DEM OFEN

„Fränkische Bratwürste“

12,90

2 Stück auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot und Senf

„Winzersteak“

Schweinenackensteak mit Bratkartoffeln und
Zwiebel-Traubensoße

17,90

Unser Klassiker:

„Knuspriges Schweineschäufele“

mit
Kreuzberg-Klosterbiersoße, Wirsing oder Sauerkraut &
gefülltem Kartoffelkloß
20,90

„Schnitzel Wiener Art“

16,90

mit hausgemachter Semmelbrösel - Mischung paniert,
dazu Bratkartoffeln und Zitrone

„Alpenglüh“

20,90

Schnitzel mit hausgemachter Semmelbrösel - Mischung
paniert, Käsespätzle, darauf Schinken, Tomaten und
Zwiebeln mit Bergkäse überbacken

„Spessarträuber“

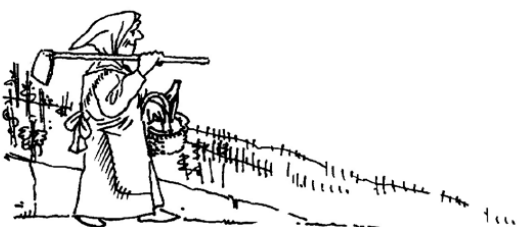
18,90

Schnitzel mit hausgemachter Semmelbrösel Mischung
paniert,
dazu gebratene Austernpilze, Champignons, Zwiebeln,
Speck, Bratkartoffeln

„Vesper Cordon Bleu“

20,90

gefüllt mit rohem Schinken und angemachtem
Camembert, dazu Bratkartoffeln und Zitrone





DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Karamellierter Kaiserschmarrn

mit ganzen Mandeln und Haselnüssen, Vanilleeis,
Schlagsahne, Puderzucker
... braucht etwas Zeit

9,90

Lauwarmes Schokokuchen

mit Vanilleeis und Sahne

8,90

WUNSCH & EXTRA

Eine Portion Bratkartoffeln mit Zwiebeln	5,50
Kleiner Beilagen Salat	3,20
Großer Beilagen Salat mit Tomaten-, Gurkensalat, Paprika, Kresse, Radieschen und Sonnenblumenkerne	5,20
Eine Portion hausgemachte Knöpflespätzle	5,20
Eine Portion Sauerkraut	4,50
Portion Brot und Butter	3,20
Portion Brot	2,20
Zwei Stück Butter	1,90
Bratensoße	3,20
Champignonsoße	3,90

Verehrte Gäste,

eine Allergenliste unserer Zutaten in den
angebotenen Speisen erhalten Sie auf Wunsch
von unseren Bedienungen.

EC oder Kreditkartenzahlung ab
20 € möglich





Warum Till Eulenspiegel?

Es gibt wohl kaum eine Gestalt der Volksliteratur, die Generationen von Menschen so fasziniert hat, wie er. War er ein Witzbold, ein Volksnarr oder ein Spaßmacher? Wäre er nur das gewesen, er wäre sicher längst vergessen.

„Till Eulenspiegel“ gleicht zwar dem Hofnarren, der, mit dem Zepter der Narrenfreiheit in der Hand, den Mächtigen lachend den Spiegel der Selbsterkenntnis vorhält. Jedoch tat er es nicht nur am Hofe; er zauste jeden, ob mächtig oder nur Möchtegern, überall, auf Märkten, Messen, in Stadt und Land.

Auch heute hätte er wohl viel zu tun: Viele Menschen und so manche „Initiative“ gäbe es für ihn zu entdecken, die mit Engstirnigkeit für oder gegen eine Sache streiten und nie auf die Idee kommen, ihr Anliegen könnte nicht das Wichtigste der Welt sein. Und er fände so manches Amt vor, dem es guttäte, würde er sich bei ihm einmal als „Hofnarr“ verdingen.

Gerade heutzutage wäre – nicht nur dort – ab und zu ein „Till Eulenspiegel“ gut zu gebrauchen, der zur humorvollen Selbstkritik einlädt und augenzwinkernd deutlich macht:

**„Mensch, nimm Dich selbst nicht so wichtig
– bleib' Mensch!“**

Auf unserem Wirtshausschild hält „Till Eulenspiegel“ deshalb auch den Vorübergehenden seinen Spiegel entgegen und fordert sie mit ausgestrecktem Zeigefinger auf, sich darin erst einmal selbst zu erkennen, bevor sie andere Narren nennen. Diese Weinstube verdankt unter anderem solchen Gedanken und Erfahrungen ihren Namen.

In ihren Häuschen mit den Butzenscheiben, ihren Winkeln und engen Gassen kann man sich in Till Eulenspiegels Zeiten zurückversetzt fühlen, und vielleicht begegnen Sie ihm ja einmal, wenn Sie in unserer Weinstube dem Alltag entfliehen wollen, wenn Sie Ihre Sorgen in ein Gläschen Wein schütten und zu sich finden möchten oder – noch besser – zum Anderen, denn:

**„Hei leiwet noch“ –
Er lebt noch, dieser „Till Eulenspiegel“.**

