



Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

UNSERE KOCHPHILOSOPHIE

BEI UNS WIRD OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER UND MIT VIEL LIEBE UND LEIDENSCHAFT GEKOCHT.
UNSERE GERICHTE WERDEN NACH HANDWERKLICH TRADITIONELLER KOCHART HERGESTELLT

- GEWÜRZMISCHUNGEN STELLEN WIR AUS ROHGEWÜRZEN SELBST ZUSAMMEN
- UNSERE SOßEN WERDEN MIT FLEISCHKNOCHEN ANGESETZT
- EINE BAYERISCHE CREME AUS DER TÜTE KOMMT UNS NICHT IN DIE TÜTE
- BEVOR UNSERE SCHNITZEL IN DIE PFANNE KOMMEN, WERDEN SIE VON UNS SELBST GESCHNITTEN, GEKLOPFT, GEWÜRZT UND PANIERT.

WAS WIR SELBER MACHEN KÖNNEN, WIRD AUCH SELBER GEMACHT.

ZUR KAFFEEZEIT GIBT'S HAUSGEMACHTE TORTEN UND KUCHEN. UNSER BROT BACKEN WIR MIT NATURSAUERTEIG, DIE BAUERNSÜLZE IST GENAU SO AUS EIGENER HERSTELLUNG, WIE SCHINKEN UND WURST FÜR UNSERE BROTZEITPLATTE.

UNSER **ROHER SCHINKEN** WIRD NACH EINEM ALTEN FAMILIENREZEP T OHNE PÖKELSALZ ZUBEREITET - TROCKEN GEBEIZT MIT MEERSALZ, ZUCKER UND GEWÜRZEN WIRD ES NACH EINER ENTSPRECHEND LANGEN BEIZZEIT, WIRD ER ZUR DELIKATESSE. SELBSTVERSTÄNDLICH ÜBERNEHMEN WIR AUCH DAS RÄUCHERN SELBST.

UNSERE **WURST** WÜRZEN WIR AUSSCHLIEßLICH MIT PÖKELSALZ, PFEFFER, ZUCKER, ZWIEBEL, KNOBLAUCH UND DEN PASSENDEN ROHGEWÜRZEN. ABGEFÜLLT IN **400g DOSEN** WARTET SIE DANN DARAUF, VON IHNEN VERSPEIST ZU WERDEN.

DAS BESTE AN ALLEM - ES SCHMECKT AUCH OHNE ZUSÄTZE ODER FERTIGGEWÜRZMISCHUNGEN!
PROBIEREN SIE ES AUS - UNSERE WURST GIBT'S ZUM MITNEHMEN FÜR DIE BROTZEIT ZU HAUSE.
SCHAUEN SIE EINFACH MAL IN UNSERE GELBE VITRINE IM ERN (FLUR).



Sauerbraten fertig zum Schmoren



Rohschinken in der Räucherammer



Unser Schinken - verzehrfertig



Soßenansatz aus Fleischknochen

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO, SOWIE INKL. GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER UND BEDienung.
FÜR ALLE ALLERGIKER HABEN WIR EIGENE KARTEN, DARIN SIND ALLE ALLERGENE UND/ODER ZUSATZSTOFFE
AUSGEWIESEN, DIE IN UNSEREN PRODUKTEN ENTHALTEN SEIN KÖNNTEN.

AUF NACHFRAGE BEKOMMEN SIE DIESE AUSGEHÄNDIGT UND SIE KÖNNEN SICH DAMIT INFORMIEREN.
BEI FRAGEN KÖNNEN SIE SICH ABER AUCH GERNE AN IHRE SERVICEKRAFT ODER DIREKT AN UNSERE KÜCHE WENDEN.
WIR SIND UNS SICHER, DASS WIR IHNEN WEITER HELFEN KÖNNEN.



Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

AUS DER SUPPENKÜCHE

◆ **LEBERKNÖDELSUPPE MIT GEMÜSEINLAGE** 4,90

◆ **SUPPE NACH AKTUELLEM TAGESANGEBOTE** 4,50

HAUPTGÄNGE

◆ **FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** MIT KLÖBEN UND BLAUKRAUT 15,90

◆ **ZARTER SCHWEINEBRATEN** MIT KLÖBEN UND BLAUKRAUT 13,90

◆ **SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN „WIENER ART“** MIT POMMES FRITES UND KLEINEM SALAT 13,90

◆ **SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN „JÄGER ART“** MIT CHAMPIGNONSOBE,
POMMES FRITES UND KLEINEM SALAT 14,90

◆ **1 PAAR FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE** MIT SAUERKRAUT UND UNSEREM BAUERNBROT 8,90

◆ **BAUERNSÜLZE AUS EIGENER HERSTELLUNG** MIT BRATKARTOFFELN, ZWIEBELRINGEN UND ESSIGGURKE,
DAZU REICHEN WIR HAUSGEMACHTE REMOULADE 10,90

FLEISCHLOSE GERICHTE

◆ **RHÖNER BANDNUDELN MIT ROTEN LINSEN** IN ZITRONEN-SAHNESOBE 9,80

◆ **“OMA´S KANTER“** (ODER AUCH DEITSCHER GENANNT)
GEBACKENER TEIG AUS ROHEN KARTOFFELN, EI UND SCHMAND
WIRD MIT RAHMGEMÜSE UND KÄSE ÜBERBACKEN, DAZU GIBT ES EINEN KLEINEN SALAT 11,90

◆ **2 GEBACKENE CAMEBERT** MIT KLEINEM SALAT, TOASTBROT UND PREISELBEEREN 9,50

◆ **“GEMÜSEBOLOGNESE“** MIT RHÖNER BANDNUDELN, KIRSCHTOMATEN UND PARMESAN 10,90

◆ **FRITTIERTE RÖSTKNÖDEL** MIT KRÄUTERDIP UND SALAT 10,90



Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

AUS DER BROTZEITKÜCHE

◆ **BROTZEITPLATTE** MIT UNSERER SELBSTGEMachten WURST, ROHEM SCHINKEN UND EMMENTALER KÄSE 11,90

◆ **„STRAMMER MAX“**

ZWEI SCHEIBEN BAUERNBROT MIT ROHEM SCHINKEN AUS EIGENER HERSTELLUNG UND SPIEGELEIER 9,80

◆ **„KÄSE-MAX“ (FLEISCHLOS)** ZWEI SCHEIBEN BAUERNBROT MIT EMMENTALER KÄSE UND SPIEGELEIER 8,90

◆ **„RHÖNRONKE“** DICKE SCHEIBE GERÖSTETES BAUERNBROT MIT LAUCH-ZWIEBEL-SPECK-BELAG UND KÄSE ÜBERBACKEN 9,50

◆ **EINE ORDENTLICHE PORTION UNSERES BAUERNBROTES BELEGT MIT ...**

... EMMENTALER KÄSE UND ZWIEBELRINGEN (FLEISCHLOS) 6,90

... KALTEM BRATEN, ESSIGGURKE UND MEERRETTICH 7,90



UNSERE (BROT-) SPEZIALITÄT: NATURSAUERTEIG

ERFAHRUNG UND TRADITION HABEN GEZEIGT, DASS QUALITÄT UND GESCHMACK UMSO BESSER SIND, JE NATÜRLICHER DIE HERSTELLUNGSWEISE IST. DIES BEDEUTET, WAS HEUTE SELTEN IST - **SICH ZEIT ZU NEHMEN** - FÜR DEN NATÜRLICHEN VERLAUF DES SAUERTEIGS UND FÜR DEN LANGSAMEN, AUFWÄNDIGEN BACKVORGANG.

WIR VERZICHTEN BEIM BROTTACKEN EBENFALLS AUF KÜNSTLICHE ODER CHEMISCHE ZUSÄTZE JEDLICHER ART.

ZUM EINSATZ KOMMEN NUR ROGGEN- UND WEIZENMEHL, GEWÜRZE SOWIE SALZ.

ZUSÄTZLICHE HEFE WIRD NICHT ZUGESETZT.

UNSER SAUERTEIG WIRD NACH ALTEN HANDWERKLICHER TRADITION HERGESTELLT UND BEKOMMT GENÜGENDE ZEIT ZUR REIFUNG – HERAUS KOMMT UNSER LECKERES BAUERNBROT.



Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

SALATELLER ZUM SATT WERDEN

◆ **GROßER BUNTER SALATELLER** MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN,
HAUSDRESSING UND UNSEREM BAUERNBROT 8,90

... MIT **EMMENTALER KÄSESTREIFEN** 9,80

GEGEN DEN KLEINEN HUNGER ODER ZUR ERGÄNZUNG...

◆ **KLEINER GEMISCHTER SALAT** 3,40

◆ **SALAT AUS FRISCHER ROTER BETE** 2,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

◆ **KLOß ODER NUDELN MIT SOB´** 2,90

◆ **SCHNITZEL MIT POMMES UND KETCHUP** 5,90

◆ **1 BRATWURST MIT POMMES UND KETCHUP** 4,50

◆ **PORTION POMMES MIT KETCHUP** 2,90

◆ **3 KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS** 3,90



Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

VOM NOTGERICHT ZUM **FLEISCHLOSEN RENNER** - ODER WAS OMA SCHON MIT „RESTEN“ MACHTE!

ALS WIR 2009 HIER IM SCHWARZEN ADLER ANFINGEN UNSERE GÄSTE ZU BEKOCHEN, HATTEN WIR NACH KÜCHENSCHLUSS REGELMÄßIG NOCH **VIELE KLÖBE** IN UNSEREM GROßEN SILBERNEN KLOBTOPF ÜBER.

WAS KÖNNTE MAN DAMIT NUR MACHEN? ZUM WEGSCHMEIBEN WAREN SIE ZU SCHADE.

DA FIEL UNS OMA EIN, DENN IHR GING ES FRÜHER NICHT ANDERS.

SIE HATTE AM SONNTAG MEISTENS NOCH KLÖBE ÜBER - AM MONTAG STAND SIE DANN MIT IHRER BLAUEN KITTELSCHÜRZE IN DER KÜCHE, SCHNIPPelte DIE KLÖBE KLEIN UND WARF SIE ZUSAMMEN MIT BRATENRESTEN IN IHRE SCHWERE EMAILLIERTE BRATPFANNE – EIER DRÜBER UND FERTIG WAR, ZUSAMMEN MIT EINEM SALAT AUS DEM EIGENEN GARTEN, DAS MITTAGESSEN.



AUCH WIR IM ADLER SCHNIPPeln KLÖBE KLEIN, LASSEN DIE BRATENRESTE WEG UND ERSETZEN DIE EISENPFANNE DURCH DIE FRITTEUSE – KRÄUTERDIP UND KNACKIGEN SALAT DAZU – UND **FERTIG IST UNSER „NOTGERICHT“**.



UNSEREN GÄSTEN SCHMECKT DIES ALLERDINGS SO GUT, DASS UNSERE ÜBRIG GEBLIEBENEN KLÖBE NICHT MEHR REICHEN UND WIR DAFÜR **EXTRA WELCHE KOCHEN** MÜSSEN.





Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

Getränke

ColaMix /Coca Cola / Cola Light

Orangen-/ Zitronenlimonade

Johannisschorle

je 0,2 l 1,90

Apfelsaftschorle aus naturtrüben Apfelsaft

0,3 l 2,70

Mineralwasser Rhönsprudel

0,25 l 0,75 l

spritzig/ medium / naturell

2,00 4,50

Bionade

0,33 l

Holunder/ naturtrübe Zitrone

2,90

Hofmann Fruchtsäfte

0,2 l

Apfel | Traube | Orange

2,40

Karamalz

0,33 l 2,60

Naturtrüber Apfelsaft aus eigenen Früchten 0,3 l 3,40

Rother Bräu Biere vom Faß

0,25 l 0,5 l

Rother Pils

1,90 3,60

Radler

1,90 3,60

Kloster Urstoff

2,10 3,80

Rother Öko-Weizen

0,33 l 0,5 l

2,70 3,80

Flaschenbiere

0,5 l

Rother Bräu Öko-Ur Weizen alkoholfrei

3,80

Clausthaler alkoholfrei

3,60

Rother Bräu Öko Bier & Apfel

3,80



Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

Fränkische Weine vom Weingut Geiger Jun. in Thüngersheim

<u>Weißweine</u>	<u>0,25 l</u>	<u>Rot- und Roseweine</u>	<u>0,25 l</u>
Müller Thurgau trocken o. feinherb		4,20 Domina trocken	5,50
Bacchus feinherb	4,80	Dornfelder feinherb	5,20
Silvaner feinherb	4,80	Portugieser Weißherbst	4,90
Scheurebe feinherb	4,80	Rotling	4,90

<u>Weinschorle</u>		<u>Sekt</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
Weiß mit Müller Thurgau	3,40	Müller-Thurgau Sekt	4,20	---
Rot mit Dornfelder	3,90	Rotkäppchen Fruchtsecco	3,90	12,90
		Granatapfel		

Brände vom Weingut Gebrüder Geiger Junior in Thüngersheim

Obstler, Willi, Himbeere, Haselnuss, Schlehe je 2cl 1,90

Vom Heimischen Brenner Peter Leist aus Heufurt aus Obst von Streuobstwiesen

Sortenreine Apfelbrände prämiert mit Silbermedaille
Roter Bellefleur oder **Lederapfel**

Rhöner Zwetschgenbrand

Je 2cl 1,90

Hausgemachte Liköre

Dunkelbierlikör malzig-süß
Kirschlikör fruchtig-intensiv
Je 1,90

Kräuterliköre

Rhönräuber
Ramazotti
Je 1,90



Museumswirtshaus Zum Schwarzen Adler

Kaffee

Tasse Kaffee	2,70
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,20
Heiße Schokolade	3,20
Espresso	2,20

Eisschokolade	3,80
---------------	------

Tee

Früchte, Kräuter, Darjeeling,
Grüntee, Pfefferminze

Je 0,25 l Glas 2,60

Eisbecher

3 Kugeln Gemischtes Eis mit Sahne	4,00
Zitronentraum	4,90
Nußknacker	5,90
Eis & Heiß	4,90
Früchtgarten	5,90
Bunter Becher	3,20
Schwarzwaldbecher (mit Alkohol)	5,90