

**UNIVERZITA PARDUBICE
FAKULTA FILOZOFICKÁ**

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2018

EVA KANTOVÁ

Universität Pardubice
Philosophische Fakultät

Kulturthema Essen - Oberfränkische Küche.
Am Beispiel Bayreuth.

Eva Kantová

Abschlussarbeit

2018

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
Akademický rok: 2015/2016

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Eva Kantová**
Osobní číslo: **H14100**
Studijní program: **B7310 Filologie**
Studijní obor: **Německý jazyk pro odbornou praxi**
Název tématu: **Kulturní téma jídlo - kuchyně z oblasti Horních Franků. Na příkladu Bayreuthu.**
Zadávající katedra: **Katedra cizích jazyků**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Teoretická část bude vycházet z odborné literatury na téma: "Kulinaristik", Gastlichkeit", "Speisekarten", "Soziologie des Essens" se zřetelem na interkulturní prvky. Studentka prokáže schopnost citovat a pracovat s odbornou literaturou.

V praktické části budou zkoumány jídelní lístky konkrétních restaurací Bayreuthu (Oberfranken - Horní Franky), místní speciality a následně sestaven slovník jídel německo-český, jídelní lístky a jejich obsah bude vyhodnocen z kulturně lexikálního hlediska. Naváže se tak na předchozí bakalářské práce na toto téma, pouze z jiného regionu.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Jazyk zpracování bakalářské práce: **Němčina**

Seznam odborné literatury: **viz příloha**

Vedoucí bakalářské práce: **Mgr. Lenka Matušková, Ph.D.**

Katedra cizích jazyků

Datum zadání bakalářské práce: **30. dubna 2016**

Termín odevzdání bakalářské práce: **31. března 2018**



prof. PhDr. Karel Rýdl, CSc.
děkan



Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
532 10 Pardubice, Studentská 84
L.S.



PhDr. Bianca Beníšková, Ph.D.
vedoucí katedry

V Pardubicích dne 30. listopadu 2017

Příloha zadání bakalářské práce

Seznam odborné literatury:

1.
MRKVIČKOVÁ, Veronika. "Guten Appetit" Vergleich von Speisekarten Lexikalisch-kulturelle deutsch-tschechische Analyse. Pardubice, 2013. Dostupné z: http://dspace.upce.cz/bitstream/10195/49443/3/MrkvickovaV_GutenAppetit_LM_201; Bakalářská práce. Univerzita Pardubice. Vedoucí práce Mgr. Lenka Matušková, Ph.D.
2.
WIERLACHER, Alois: Gastlichkeit : Rahmenthema der Kulinaristik. 1. Aufl.. M: LIT Verlag Münster, 2011.
3.
NEIGER, Ada: Gastronomisches Wörterbuch: zur Übersetzung und Erklärung der Speisekarten in fünf Sprachen ; [Kommunikation in Restaurant und Küche ; deutsch, français, Englisch, italiano, español]. 15.Aufl.. Haan-Gruiten: Pfanneberg, 2008.
4.
OPPERMANN, Wilfried. Speisekarten-Wörterbuch: deutsch-englisch ; das mitwachsende Wörterbuch!. Buchholz, Amselweg 14 a: W. Oppermann, 2000.
5.
KŘIVÁNEK, Mirko: Česko-anglicko-německý průvodce gastronomií a restauračním provozem. : Leda, 2004.
6.
Wierlacher, Alois ; Bendix, Regina: Kulinaristik: Forschung, Lehre, Praxis. 1. Aufl.. M: LIT Verlag Münster, 2008.
7.
WIERLACHER, Alois: Bogner, Andrea: Hadbuch interkulturelle Germanistik. Stuttgart, Weimar: J. B. Metzler, 2003.
8.
FORMANOVÁ, Alena: Němčina v gastronomii: příručka odborných výrazů a textů pro hotelové a vyšší odborné školy. : Praha : Informatorium, 2000.
9.
ŠMÍD, Václav: Gastronomický slovník v kostce. : Úvaly : Ratio, 1997.
10.
BÄRLOSIUS, Eva: Soziologiedes Essens : Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. 2. überarbeitet Aufl.. Weinheim,München: Juventa- Verlag, 2011.
11.
HIRSCHFELDER, Gunther ; Weyer, Anselm ; Matter, Max ; Müns, Heike ; Haberland, Detlef ; Katny, Andrzej ; Fendl, Elisabeth ; Kalinke, Heinke M. ; Roth, Klaus ; Weger, Tobias: Esskultur und kulturelle Identität : ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. Deutschland: Oldenbourg, 2010.
12.
RINGLEIN, Birgit ;Benker Reiner: Lesekochbuch Bayreuth : Rezepte und Geschichten rund um den Gleetopf. Bayern: Sutton Verlag GmbH, 2014.

Prohlašuji:

Tuto práci jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně

V Pardubicích dne 20. 6. 2018

Eva Kantová

Danksagung

An dieser Stelle möchte ich mich für die wertvolle Mitarbeit bei allen herzlich bedanken, die mich bei der Entstehung dieser Bachelorarbeit unterstützt haben. Mein Dank gilt insbesondere Frau Mgr. Lenka Matušíková, Ph.D. für ihre Hilfsbereitschaft, den gastronomischen Betrieben in Bayreuth für die gespendeten Speisekarten und der Bayreuther Stadt- und Universitätsbibliothek für die bereitgestellter Materialien und ihre Unterstützung.

ANNOTATION

Vorliegende Abschlussarbeit beschäftigt sich mit der oberfränkischen Küche. Als Beispiel dient die Stadt Bayreuth, die typisch für diese Küche ist. Weiter spezialisiert sich die Arbeit auf die Speisekarten und Spezialitäten konkreter Restaurants dieser Stadt. Im theoretischen Teil werden Begriffe wie Gastronomie, Gastlichkeit, Kulturthema Essen zusammen mit anderen zugehörigen Themen erklärt. Weiterhin befasst sich dieser Teil mit dem Aufbau der Gerichte auf der Speisekarte, Erfordernissen und Arten von Speisekarten.

Im praktischen Teil konzentriert sich diese Arbeit auf lokale Spezialitäten, Brauereien, Sorten von Bier, die Beschreibung der zwölf wichtigsten gastronomischen regionalen Betriebe in Bayreuth und auf den Vergleich ihrer Speisekarten.

Die Kapitel enthalten außer theoretischen Kenntnissen auch die praktischen Erfahrungen, die während des Aufenthalts in dieser Stadt gewonnen wurden.

Zu dieser Arbeit ist ein zweisprachiges ~~A~~Speisekartenwörterbuchó hinzugefügt, das von dem gesammelten Speisekarten ausgeht. Diese Speisekarten sind auch ein Bestandteil des Anhangs.

SCHLAGWÖRTER

Essen, Speisekarten, Getränkekarten, Fränkische Küche, Spezialitäten, Restaurants, Brauereien

Název

Kulturní téma jídlo - kuchyně z oblasti Horních Franků. Na příkladu Bayreuthu.

ANOTACE

Tato práce se zabývá kuchyní z oblasti Horních Franků. Příkladem je město Bayreuth, které je typické pro tuto kuchyň. Práce se dále zaměřuje na jídelní lístky a speciality konkrétních restaurací tohoto města.

V teoretické části jsou vysvětleny pojmy gastronomie, pohostinství, kulturní téma jídlo spolu s dalšími souvisejícími tématy. Dále se tato práce zabývá řazením pokrmů na jídelním a nápojovém lístku, jejich náležitostmi a druhy. V praktické části se práce specializuje na místní speciality, pivovary, druhy pív, na popis dvanácti nejvýznamnějších gastronomických regionálních podniků v Bayreuthu a na porovnání jejich jídelních lístků. Kapitoly obsahují kromě teoretických znalostí, také praktické poznatky získané během pobytu v tomto městě. K práci je přiložen dvojjazyčný slovník, který vychází z dostupných jídelních lístků, které jsou také součástí přílohy.

KLÍČOVÁ SLOVA

jídlo, jídelní lístky, nápojové lístky, kuchyně z Horních Franků, speciality, restaurace, pivovary

Title

Cultural Topic Food - Cuisine of Upper Franconia. At the Example of Bayreuth.

ANNOTATION

This thesis deals with the cuisine of Upper Franconia. As an example of this typical cuisine, the town of Bayreuth was chosen. The next thesis focuses on menus and food specialities of specific restaurants within this town.

In the theoretical part of the thesis, some terms, such as gastronomy, hospitality, cultural topic *food* and other related topics are introduced. This part also examines sequencing of dishes and drinks on menus, their essentials and types of menus.

The practical part of the thesis concentrates on local specialities, breweries, beer types, as well as the description of twelve most significant gastronomical regional enterprises in Bayreuth and their menu comparison. These chapters include both the theoretical knowledge and the practical findings gained during the stay in Bayreuth.

In the appendix, a bilingual dictionary of the available menus is presented, and those menus are included as well.

KEYWORDS

food, menus, drink list, cuisine of Upper Franconia, specialities, restaurants, breweries

Inhalt

Einleitung.....	13
I. I. THEORETISCHER TEIL	14
1 Gastronomie.....	14
1.1 Nahrung	14
1.2 Kulinaristik	15
1.3 Gastlichkeit	16
2 Essen.....	17
2.1.1 Kulturphänomen Essen.....	17
2.1.2 Essen als gesellschaftliches Totalphänomen	18
2.1.3 Essen und personale Identität	19
2.1.4 Identität und Essen	19
2.1.5 Essen und Religion.....	20
3 Speisekarte.....	21
3.1 Die Erfordernisse einer Speise- und Getränkekarte	21
3.2 Arten der Speisekarten	22
3.2.1 Tageskarte.....	22
3.2.2 Ständige Speisekarte	22
3.2.3 Kombinierte Speisekarte	22
3.2.4 Kinderspeisekarte.....	22
3.2.5 Spezielle Speisekarte.....	22
3.2.6 Café-Speisekarte	22
3.2.7 Weinstube-Speisekarte	23
3.2.8 Barspeisekarte	23
3.2.9 Fremdsprachige Speisekarte	23
3.3 Arten der Getränkekarten	23
3.3.1 Restaurantgetränkekarte	23
3.3.2 Cafégetränkekarte	23
3.3.3 Weinstube Getränkekarte	23
3.3.4 Bargetränkekarte	24
3.3.5 Spezielle Getränkekarte.....	24
3.4 Aufbau von Speisekarten.....	24

3.5	Aufbau von Getränkekarten.....	25
4	Definition der Typen der Restaurants	26
I.	PRAKTISCHER TEIL	27
1	Fränkische Küche.....	27
1.1	Fleischgerichte	27
1.2	Fischgerichte.....	30
1.3	Milchgerichte	30
1.4	Beilagen.....	31
1.5	Gebackene Gerichte	31
1.6	Süßgerichte	32
1.7	Wein	33
2	Brauerei	33
2.1	Maisel´s Brauereimuseum Bayreuth	34
2.2	Bayreuther Katakomben.....	34
2.3	Bayreuther BierTour	35
2.4	Brauerei Gebr. Maisel KG.....	35
2.5	Bayreuther Bierbrauerei AG.....	37
2.5.1	Herzogkeller	37
2.6	Brauerei Schinner.....	38
2.7	Becher Bräu Bierbrauerei	39
3	Bayreuther Betriebe.....	41
3.1	Gasthof Grüner Baum	41
3.2	Gasthof Kolb.....	42
3.3	Gasthof Zum Brandenburger	43
3.4	Gasthof Zum Herzog.....	43
3.5	Gaststätte Porsch	44
3.6	Gaststätte Mann´s Bräu	44
3.7	Metzgerei Vogel.....	45
3.8	Restaurant Eremitage	45
3.9	Restaurant Lohmühle	46
3.10	Restaurant Weihenstephan Bayreuth	46
3.11	Schinner Braustuben	47
3.12	Oskar ñ das Wirtshaus am Markt.....	47

4	Gesammelte Speisekarten aus Bayreuth.....	48
4.1	Aufgliederung der Speisekarten.....	48
4.2	Die sprachliche Seite der Speisekarten	48
4.3	Preisvergleich fränkischer Spezialitäten.....	49
	Resümee.....	53
	Resumé	55
	Literaturverzeichnis.....	57
	Internetquellenverzeichnis	58
	Tabellenverzeichnis.....	64
	Anhangsverzeichnis.....	64

Einleitung

Vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit dem Kulturthema Essen, oberfränkischen Küche am Beispiel Bayreuth. Diese Abschlussarbeit besteht aus zwei Teilen.

Der erste, theoretische Teil gliedert sich in vier Kapitel. Im ersten Kapitel wird der Begriff Gastronomie dargestellt. Dabei wird in den drei Unterkapitel auf Nahrung, Kulinaristik und Gastlichkeit eingegangen. Das zweite Kapitel befasst sich mit dem Thema Essen, das mit anderen zugehörigen Teilabschnitten beschrieben wird. Im dritten Kapitel werden die Speisekarten präsentiert, die in dieser Abschlussarbeit eine große Rolle spielen. Zuerst wird der Aufbau der Gerichte auf der Speisekarte, ihre Erfordernisse und danach Arten von Speisekarten bearbeitet. Im letzten Kapitel werden die Definitionen der Restauranttypen erläutert.

Der zweite, praktische Teil gliedert sich in vier Kapitel. Diese konzentrieren sich auf fränkische Spezialitäten, Brauereien in Bayreuth, Sorten von Bier, auf die Beschreibung der zwölf wichtigsten gastronomischen regionalen Betriebe in Bayreuth und auf den Vergleich ihrer Speisekarten.

Diese Kapitel enthalten außer theoretischen Kenntnissen auch die praktischen Erkenntnisse, die ich während des Aufenthalts in der Stadt Bayreuth gewonnen habe. Einen Monat verbrachte ich in dieser Stadt, wo ich die Universitäts- und Stadtbibliothek besuchte, damit ich wichtige Literatur zu dieser Arbeit ausleihen konnte. Außer dem Schreiben konnte ich auch die Stadt kennenlernen und meiner Aufgabe, die Bayreuther gastronomischen Betriebe zu besuchen, nachgehen. Ich besuchte viele Betriebe darunter Restaurants, Gaststätten, Biergärten usw. Überall fragte ich, ob sie mir eine Speisekarte für diese Arbeit schenken könnten. Meistens waren die Leute sehr nett und ich bekam nicht nur die Speisekarten, sondern auch ein paar wichtige Informationen. In ein paar Restaurants habe ich auch die typische fränkische Küche gekostet, um meine erworbenen Erfahrungen in dieser Abschlussarbeit geltend machen zu können.

Zu dieser Arbeit ist ein zweisprachiges ~~A~~Speisekartenwörterbuchó hinzugefügt, das von dem gesammelten Speisekarten ausgeht. Diese Speisekarten sind auch ein Bestandteil des Anhangs.

I. I. THEORETISCHER TEIL

1 Gastronomie

Das deutsche Wörterbuch Wahrig definiert die Gastronomie als feine Kochkunst und Feinschmeckerei.¹ Der Begriff Gastronomie entstand aus dem griechischen Wort *Agasteró* d.h. Magen und *nomosó* d.h. Gesetz.² Laut Klaus Peter Fritz verstehen wir unter Gastronomie die Wissenschaft und Kunst, die sich mit dem Essen und Trinken, der Zubereitung und Bearbeitung eines Gerichtes, dem Tafeln, dem Servieren und mit den Verpflegungsgewohnheiten befasst. Sie beschäftigt sich natürlich auch mit der richtigen Nahrung.³

In Eilsbrunn bei Regensburg befindet sich der älteste gastronomische Betrieb in Deutschland, der durchgehend bewirtschaftet wird.⁴ Eine der ältesten Gaststätten in der Tschechischen Republik ist in Prag. Diese heißt Zum Fleck, und die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1499 zurück.⁵

1.1 Nahrung

*Nahrung ist der Anfang von allem.*⁶

Alle Leute haben Grundbedürfnisse und zu den Bedürfnissen gehört die Ernährung. Menschen müssen sich ernähren, um ihr Nahrungsbedürfnis zu befriedigen.

Es ist das erste und auch das wichtigste Bedürfnis, das wir schon von Geburt an befriedigen müssen. Es ist egal, ob es sich um Vergangenheit, Gegenwart oder Zukunft handelt, die Leute sorgten, sorgen und werden sich immer um Nahrung sorgen. Unser Körper sagt uns jeden

¹ Vgl. WAHRIG, Gerhard und Dr. Renate WAHRIG-BURFEIND. *Wahrig Deutsches Wörterbuch*. 6. Auflage. Gütersloh: Bertelsmann Lexikon Verlag, 1997. S. 522.

² Vgl. FRITZ, Klaus-Peter und Daniela Wagner WAGNER. *Forschungsfeld Gastronomie: Grundlagen und Einstellungen der Konsumenten*. Wiesbaden: Springer Gabler, 2015. S. 1.

³ Vgl. Ebd. S. 1 - 2.

⁴ Vgl. SCHIMPFHAUSER, Marco. Das älteste Wirtshaus der Welt steht in Eilsbrunn. *Wochenblatt.de: Die Zeitung für alle* [online]. 2010 [zit. 2017-01-14]. unter: <https://www.wochenblatt.de/news-stream/regensburg/artikel/5046/das-aelteste-wirtshaus-der-welt-steht-in-eilsbrunn>

⁵ Vgl. Restaurace u Fleků. *Avantgarde Prague.cz*. [online]. Praha: U Fleků, 2009 [cit. 2017-01-14]. unter: <http://www.avantgarde-prague.cz/mice/konference-seminare-a-eventy---mice/folklori-a-animovane-vecery/restaurace-u-fleku/>

⁶ BARLÖSIUS, Eva. *Soziologie des Essens: Eine sozial und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. 3. Auflage. Weinheim und Basel: Beltz Juventa Verlag, 2016. S. 19.

Tag, dass er Essen und Trinken braucht. Aber was, wie und wann wir essen, hängt nur von uns ab.⁷

1.2 Kulinaristik

Alois Wierlacher definiert Kulinaristik als Notwendigkeit zu Essen und Trinken, die Kommunikation von Völkern und Religionen, sowie Gastlichkeit verschiedener Kulturen.⁸

Seiner Meinung nach ist das Zentrum kultureller Gastlichkeit das gemeinsame Essen und Trinken. Prinzipiell sind Essen und Trinken komplexe menschliche Grundbedürfnisse, reale und symbolische Handlungen, agrokulturelle und lebenswichtige Kommunikationsformen. Essen und Trinken sind Handlungsvollzüge, die an einen identischen Körper gebunden sind.⁹ Aus diesem Grund spielt die Nahrungsfolge im Aufbau der Kulturen und im Leben der Menschen eine ungewöhnliche Rolle. Relevant entscheidende Inhalte in der Kulinaristik spielen Forschung und Lehre.¹⁰

Im Kulinaristischen Forum finden wir die Aufteilung der Kulinaristik in Gastlichkeit, Kulturen und Nutrition.¹¹

Will die Kulinaristik auf einen Teil mancher Marktprobleme und Komplexitätssteigerungen der gesellschaftlichen Entwicklung in der Überfluggesellschaft angemessen reagieren, hat sie diese Entwicklungen mehrperspektivisch zu sehen und ihr Wissen vor allem diese drei unterschiedlich großen Adressgruppen zu vermitteln.¹²

Die modernen Kulturwissenschaften haben erkannt, dass der Zusammenhang von Essen und Reden in den Regelhorizont hinein gehört. Dieses wurde von der Anthropologin Mary Douglas in den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts verfasst.¹³

⁷ Vgl. BARLÖSIUS, Eva. *Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. 3. Auflage. Weinheim und Basel: Beltz Juventa Verlag, 2016. S. 19.

⁸ Vgl. WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin: LIT Verlag, 2011. S. 10.

⁹ Vgl. Ebd. S.10.

¹⁰ Vgl. Ebd. S. 11.

¹¹ Vgl. Was ist Kulinaristik?. In: *Kulinaristik-Forum.net*. [online]. Wiesloch: Kulinaristik-Forum Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und Praxis, 2005 [cit. 2018-02-13]. unter: <http://www.kulinaristik.net/was-ist-kulinaristik/>

¹² Vgl. WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin: LIT Verlag, 2011. S. 14.

¹³ Vgl. Ebd. S. 15.

1.3 Gastlichkeit

Alois Wierlacher, der sich in seinem Buch mit der Gastlichkeit beschäftigt, charakterisiert sie als das älteste Kommunikationskonzept, mit dem die Menschen über die Grenze hinweg ihr Zusammenleben regeln.¹⁴

Die kulturelle Form der Gastlichkeit steht oft im Mittelpunkt verschiedener Geschäftsmodelle. Oft steht diese im Mittelpunkt mehrerer Gesellschaftsformen, anders als im privaten Lebensbereich ist der Gast meist ein Fremder. Das Wort Gast kommt aus dem lateinischen *hostis*.¹⁵

In früheren Jahren handelte es sich bei diesen meist um Kaufleute, Reisende und Adelige. In der Neuzeit entstanden verschiedene Formen der Gastronomie. Betriebe versuchten sich vor allem auf spezifische Gästeformen zu spezialisieren. Zu diesen gehören zum Beispiel Restaurants und Cafés. Auf Gastlichkeit wird in unseren Breiten großer Wert gelegt. Im Mittelpunkt der Gastlichkeit stehen in erster Linie die Fürsorge und der Gast. Die Mitarbeiter in diesen Betrieben werden auch gerne als Gastgeber bezeichnet.¹⁶

Innerhalb des Konzepts der kulturellen Gastlichkeit ist nichts desto weniger eine relevante Differenzierung zwischen der professionellen und entgeltspflichtigen Arbeitsleistung einerseits und der privaten Gastlichkeitskultur andererseits vorzunehmen.¹⁷

Ein Gasthaus, auch Gaststätte, Gasthof, Wirtshaus, Gastwirtschaft ist ein Ort, in dem sich Menschen treffen und Speisen und Getränke zu sich nehmen können, aber auch um sich zu unterhalten und Kontakte zu pflegen. Oft kommt es aber auch vor, dass man nur kurz in solchen Gaststätten verweilt.¹⁸

¹⁴ Vgl. WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin: LIT Verlag, 2011. S. 5.

¹⁵ Vgl. Ebd. S. 6.

¹⁶ Vgl. Ebd. S. 7.

¹⁷ Vgl. Ebd. S. 8.

¹⁸ Vgl. Ebd. S. 137.

2 Essen

Fast jeder Mensch stellt sich unter dem Begriff Essen nur Lebensmittel vor. Aber Essen ist nicht nur ein gründliches menschliches Bedürfnis zum Überleben, es bildet auch einen untrennbaren Bestandteil der Kultur aller Nationen in der Welt. Weil das Thema Essen eng mit der gesamten vorliegenden Arbeit zusammenhängt, werden in den folgenden Unterkapiteln die wichtigsten Zusammenhänge zum Essen erklärt.

2.1.1 Kulturphänomen Essen

*Die Nahrungsaufnahme ist ein kulturell geprägter Akt.*¹⁹

Diese Feststellung von Turska zeigt, wie bedeutend verschiedene Lebensmittel und Speisen mit einem kulturellen Hintergrund sind. Die Grundlage vieler Speisen bildet deren Kultur. Dies kann man aus der gemeinsamen Herkunft vom Wort *Akulturó* ableiten. Der lateinische Begriff *Aculturaó* bedeutet neben der Pflege des Körpers und Geistes nämlich auch Ackerbau und Viehzucht.²⁰

In unserer Kultur ist die Art und Weise, wie wir uns ernähren, ein grundlegender Teil des Lebens. Die Ernährungsgewohnheiten in der Identitätsbildung des Einzelnen und der sozialen Gruppen spielen eine übergeordnete Rolle. In allen Kulturen finden wir auf die Region und den Kulturkreis bezogene Speisen. Im Mitteleuropäischen Raum sind die Menschen gewöhnt fast alles zu Essen, ohne irgendwelche religiösen Einwende.²¹

Von einer Kultur in die andere werden die kulturellen Phänomene wie z. B. Gedanken, Ideen, Wissen, Erkenntnisse, Erlebnisse übernommen und werden zwischen verschiedenen Völkern, Ländern und sozialen Gruppen übermittelt.²²

¹⁹ TURSKA, Marta. *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich*. Frankfurt am Main: Peter Lang Verlag, 2009. S. 23.

²⁰ Vgl. Ebd. S. 23.

²¹ Vgl. Ebd. S. 24.

²² Vgl. Ebd. S. 25.

2.1.2 Essen als gesellschaftliches Totalphänomen

Laut Turska erkennen wir den Trieb des Menschen auf der Suche nach Nahrung als Zivilisationsfortschritt. Dadurch wurden geistige, künstlerische und gestaltende Leistungen gefördert.²³

Seit Jahrtausenden baut der Mensch verschiedene Kulturpflanzen an und züchtet Haustiere. Der Mensch nimmt nicht nur vom Instinkt aus Muttermilch und Wasser auf, sondern produziert für seinen Konsum Milch, Bier, Wein, Kaffee, Tee und vieles mehr. Zu den Grundbedürfnissen der Menschen gehören außer Atmen, Körperwärme und Schlaf auch Essen und Trinken.²⁴

*Essen war immer [ë] eine besondere Lust- und Leidquelle menschlicher Existenz, bedeutete Genuss und erregte Ekel, förderte Gemeinschaft und Individuation, stiftete Krieg und Frieden, war Zeichen der Liebe und des Hasses, spiegelte Armut und materiellen Wohlstand, diente als Integral des Alltags und des Festtags, fungierte als Herrschaftsinstrument und Sozialisationsmittel, Medium und Experimentierfeld sinnlicher, sozialer und ästhetischer Erfahrungen oder Sehnsüchte.*²⁵

Diese Worte zeigen uns die Wichtigkeit von Essen und Trinken aller Generationen, egal ob sie arm oder reich gebildet oder unwissend sind. In allen Lebenslagen wird Speisen und Trinken hervorgehoben.

Turska ist der Ansicht, dass Essen und Trinken psychosoziale Phänomene sind, es handelt sich nicht nur um Grundbedürfnisse der Menschen. Die verschiedenen sozialen Lebensgebiete sind auch als Gestaltungsprinzipien wirksam, welche das Essen zu einem gesellschaftlichen Totalphänomen machen.²⁶

²³ Vgl. TURSKA, Marta. *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich*. Frankfurt am Main: Peter Lang Verlag, 2009. S. 25.

²⁴ Vgl. Ebd. S. 26.

²⁵ Ebd. S. 26.

²⁶ Vgl. Ebd. S. 26

2.1.3 Essen und personale Identität

*Der Mensch ist, was er ißt.*²⁷

Dieser Satz von Ludwig Feuerbach bedeutet heute fast nichts mehr. Egal, wie man sich die Zweiheit von Körper und Seele vorstellt, eine Sache ist sicher: Der menschliche Materialismus stellte sich die Tatsache des Selbstbewusstseins zu einfach vor.

Der Mensch ist wie ein Tier, ein körperliches Wesen und muss somit Nahrung aufnehmen. Aber die Art und Weise des Essens zeigt, dass dieses für den Menschen mehr als eine reine Nahrungsaufnahme ist. Es wird angenommen, dass der Mensch sich mit dem, was er isst, identifiziert. Diese Identifikation hat symbolischen Charakter und ist psychologisch nicht beschreibbar.²⁸

Um zu leben, braucht der Mensch Nahrung und Identifikation. Er braucht Brot und geistige Nahrung. Die geistige Nahrung ist die Art und Weise, wie er sein Brot isst. Die Art und Weise des Essens ist eine symbolische Form, um soziale und personale Identität zu bilden.²⁹

2.1.4 Identität und Essen

Beim Thema Essen unterscheidet Teuteberg zwischen Mahlzeiten und Speisen.³⁰ Mahlzeiten bezeichnen bestimmte Situationen, in denen gegessen wird. Teuteberg sieht Mahlzeiten als eine Folge von spezifisch typisierten Speisen. Die Handlungsabläufe der Speisen werden oft in Normen strukturiert. Nach seiner Meinung bildet die Identität von Mahlzeiten das Zusammenleben häuslicher Lebensgemeinschaften.

Unter Speisen verstehen wir einzelne Gerichte, oft auch in Funktion regionaler Kulturen und der Identität von Ethnien. Die Grundlage bilden Speisen, die sich aber auch in verschiedenen Kulturen überschneiden können.³¹

²⁷ TEUTEBERG, Hans Jürgen, Gerhard NEUMANN und Alois WIERLACHER. *Essen und kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag, 1997. S. 27.

²⁸ Vgl. Ebd. S. 27.

²⁹ Vgl. Ebd. S. 28.

³⁰ Vgl. Ebd. S. 79.

³¹ Vgl. TEUTEBERG, Hans Jürgen, Gerhard NEUMANN und Alois WIERLACHER. *Essen und kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag, 1997. S. 80.

2.1.5 Essen und Religion

Dieses Kapitel mit dem Name Essen und Religion ist ein sehr vielfältiger Bereich und diese Thematik ist so umfangreich, dass wenn wir sie aus allen Perspektiven detailliert analysieren sollten, könnte daraus eine selbständige Abschlussarbeit sein. Deswegen werden die wichtigsten Merkmale dieses Kapitels nur kurz vorgestellt.

In verschiedenen Religionen spielt Essen und Trinken eine wichtige Rolle. Die Sache, ob und inwieweit Anfang des 21. Jahrhunderts kulturelle Differenzen bzw. Religionen Einfluss auf das Essen der Menschen hat, bleibt offen.³²

Nicht in allen Religionen werden diese Gewohnheiten aber gleich gelebt. Im Christentum finden wir keine Vorschriften, was wir zu uns nehmen dürfen. Es gibt aber für bestimmte Zeiten im Jahr Empfehlungen z. B. in der Zeit vor Ostern. Im Islam wird die Fastenzeit streng eingehalten und der Verzehr von Schweinefleisch ist verboten. Im Judentum ist die Bezeichnung koscher gebräuchlich.³³ Laut Duden verstehen wir unter diesen Begriff die jüdische Zubereitungsart von Speisen und Getränken.³⁴ Der Hinduismus ist vor allem in Südost Asien vertreten. Diese Menschen verehren Kühe, deshalb sind diese nicht zum Verzehr bestimmt, auch wird in diesen Regionen Alkohol untersagt.³⁵

In unseren Gebräuchen werden das Essen und die Religion meist vernachlässigt. Im Nahen Osten bzw. Asien verbindet man das Essen viel mehr mit der Religion.³⁶

In allen wichtigen Religionen finden wir grundlegende Unterschiede in der Aufnahme von verschiedenen Nahrungsmitteln. Diese Gewohnheiten sind auch oft auf die geographische Lage verschiedener Länder zurückzuführen. In manchen Religionen wird bei der Zubereitung der Speisen auch rituell vorgegangen.³⁷

³² Vgl. WIERLACHER, Alois und Regina BENDIX. *Kulinaristik: Forschung & Lehre & Praxis*. Münster: LIT Verlag Dr. W. Hopf, 2008. S. 215.

³³ Vgl. Ebd. S. 215-224.

³⁴ Koscher. In: *Duden.de*. [online]. Berlin: © Bibliographisches Institut, 2018 [zit. 2018-03-22]. unter: <https://www.duden.de/rechtschreibung/koscher>

³⁵ Vgl. Ebd. S. 215-224.

³⁶ Vgl. Ebd. S. 221.

³⁷ Vgl. Ebd. S. 215 & 224.

3 Speisekarte

Eine Speisekarte ist das wichtigste Muster des Kochs, der sie zusammenstellt. Allerdings ist es nicht einfach, eine gute Speisekarte zusammenzustellen. Es ist eine sehr verantwortungsvolle und nicht leichte Aufgabe. Man muss eine Klientel richtig einschätzen und auch die Möglichkeiten der Küche und der Köche abwägen. Die Restaurants müssen ausreichend ausgerüstet sein, damit sie auch schwierige Menüs vorbereiten können. Das Aussehen und die Qualität einer Speisekarte spielen eine wichtige Rolle.³⁸ Da heutzutage Computer und Drucker vorhanden sind, ist es unzulässig, dass Speisekarten mit Fehlern oder mit unleserlichen Angaben vorzulegen, weil es sehr viele Programme gibt, die nicht nur Fehler, sondern auch die Wortfolge im Satz korrigieren. Dank verschiedener Programme können wir auch ein schönes Aussehen und Design der Speisekarte erreichen.

Nach der persönlichen Untersuchung siehe Praktischer Teil, weisen die heutigen Kombinationen von Speisekarten ein höheres Niveau auf. Die Speisekarten helfen angebotene Speisen und Getränke zu propagieren. Dies kann durch Webseiten, Plakate oder auch durch selbständige Papier-Speisekarten geschehen.

3.1 Die Erfordernisse einer Speise- und Getränkekarte

Als erstens müssen der Name und der Sitz der Betriebsstätte angegeben werden. Auch die Kategorie, die Gruppe und die Adresse. Zweitens ist das Datum oder die Gültigkeitsdauer anzugeben (bei der Tageskarte eventuell auch die Bezeichnung, ob es sich um das Mittagmenü oder Abendmenü handelt). Weiterhin ist die genaue Bezeichnung des Gerichtes und der Beilage wichtig. Dann muss man den Preis für die Gerichte anführen bzw. einen Hinweis auf die mögliche Preisänderungen je nach Gewicht (Fleisch, Fische usw.) Weiter auch die Namen der verantwortlichen Mitarbeiter (für die Preise, für die Zubereitung von Speisen usw.) Die Fotos der Gerichte, kurze Charakteristik oder der Nährwert sind nicht pflichtig anzugeben.³⁹

³⁸ Vgl. *Rund um die Speisekarte* [online]. Weinsheim: trinkkontor Eifel-Mosel [zit. 2017-09-15], unter: <https://em.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/4/2017/03/trinkkontor-eifel-mosel-speisekarten.pdf>

³⁹ Vgl. Náležitosti jídelních lístků. In: *Stolní Pení.cz*. [online]. [zit. 2018-03-04], unter: http://www.stolniceni.cz/1_rocnik/jidelni-a-napojovy-listek/jidelni-listek

3.2 Arten der Speisekarten⁴⁰

Laut zugänglichen Internetquellen befassen sich diese Unterkapitel mit den einzelnen Arten von Speisekarten.

3.2.1 Tageskarte

Die Tageskarte benutzen in der Mehrheit der Restaurants meist zu Mittag, diese kann aber auch bei dem Abendbetrieb angeboten werden. Der Vorteil ist die Möglichkeit von häufigen Änderungen in der Wahl der Gerichte, aber es hat auch einen Nachteil, und zwar die Notwendigkeit des alltäglichen Schreibens.

3.2.2 Ständige Speisekarte

Diese Art von Karte wird in fast jedem Restaurant benutzt. Sie wird auf einem Qualitätspapier gedruckt und dekoriert und hält deshalb längere Zeit aus. Der Nachteile sind hohe Anschaffungskosten, aber ihr Inhalt wird frühestens nach einem Vierteljahr gewechselt.

3.2.3 Kombinierte Speisekarte

In der Regel geht es um die ständige Speisekarte, die um ein tägliches Angebot gemeinsam mit Mittag- oder Abendmenü ergänzt ist.

3.2.4 Kinderspeisekarte

Sie ist bestimmt für Kinder bis zwölf Jahre. Kindgerechtes Aussehen spielt in dieser Karte eine wesentliche Rolle. Oft werden die Speisen auch in der Form von Bildern dargestellt.

3.2.5 Spezielle Speisekarte

Eine solche Speisekarte wird bei einer außerordentlichen Gelegenheit benutzt, wie z. B. bei Wildfestessen, Schweinefestessen, Fischfestessen, Tagen fremder Küche, bei verschiedenen Ausstellungen usw.

3.2.6 Café-Speisekarte

Das Angebot besteht aus den süßen Gerichten, Nachspeisen und Desserts, es kann auch um kalte und heiße Getränke ergänzt sein.

⁴⁰ Vgl. Jídelní lístek. In: *StolníPení.cz*. [online]. [zit. 2018-03-04]. unter: http://www.stolniceni.cz/1_rocnik/jidelni-a-napojovy-listek/jidelni-listek

3.2.7 Weinstube-Speisekarte

Sie enthält nicht nur ein Angebot an Weinen, sondern auch eine große Auswahl an kalten Gerichten und es darf auch eine Auswahl an konkreten Spezialitäten zum Wein, wie zum Beispiel Käse, nicht fehlen.

3.2.8 Barspeisekarte

Das Angebot ist beschränkt auf ein paar kalte Gerichte und warme Spezialitäten. Süße Speisen werden in der Regel nicht in der Barspeisekarte angeführt.

3.2.9 Fremdsprachige Speisekarte

In touristisch attraktiven Plätzen, aber auch in der gehobenen Gastronomie finden wir oft mehrsprachige Speisekarten. Je nach Region können wir aber sprachlich bedingte Unterschiede feststellen. Englisch ist die Sprache, in welcher wir fast alle Speisekarten vorfinden können.

3.3 Arten der Getränkekarten⁴¹

In diesem Unterkapitel werden einzelne Arten von Getränkekarten beschrieben. Das Angebot der Getränke richtet sich nach der Charakteristik und der Spezialisierung des Betriebes.

3.3.1 Restaurantgetränkekarte

Es handelt sich um eine breite Auswahl von Getränken aller Art.

3.3.2 Cafégetränkekarte

Sie enthält eine große Auswahl an warmen Getränken, aber auch andere Getränke sind in begrenzter Menge aufgeführt.

3.3.3 Weinstube Getränkekarte

Sie enthält abwechslungsreiche Auswahl an Wein, andere Getränke sind nur im Grundangebot.

⁴¹ Vgl. Nápojový lístek. In: *Stolní Pení.cz*. [online]. [zit. 2018-03-04]. unter: <http://www.stolniceni.cz/1-rocnik/jidelni-a-napojovy-listek/napojovy-listek>

3.3.4 Bargetränkekarte

Wir finden in der Bargetränkekarte eine große Auswahl an Cocktails, Spirituosen, alkoholischen und alkoholfreien Getränken, einschließlich Kaffee.

3.3.5 Spezielle Getränkekarte

Unter speziellen Getränkekarten verstehen wir das Angebot von verschiedenen Untergruppen von Getränken wie z. B. Wein, Cocktails oder auch Saisonbedingte Angebote.

3.4 Aufbau von Speisekarten

In der heutigen Zeit besteht ein gegenwärtiger Trend zur größeren Freiheit bei der Erstellung des Angebots. Die Gliederung der Gerichte einer Speisekarte hält sich meist an vorgegebene gastronomische Regeln. Diese entstanden vor allem um die Auswahl in den Speisekarten übersichtlicher zu gestalten.

Nach dieser Regel werden die Gerichte auf den Speisekarten in der folgenden Reihenfolge angeboten:⁴²

- ✓ Kalte Vorspeisen
- ✓ Suppen
- ✓ Warme Vorspeisen
- ✓ Fische
- ✓ Geflügel
- ✓ Wildfleisch
- ✓ Kindergerichte
- ✓ Leichte und gesunde Gerichte
- ✓ Spezialitäten
- ✓ Fertige Gerichte
- ✓ Gemüsegerichte
- ✓ Beilagen, Kompotte, Salate
- ✓ Kalte Speisen
- ✓ Käse

⁴² Vgl. Jídelní lístek. In: *Stolní Pení.cz*. [online]. [zit. 2018-03-07]. unter: http://www.stolniceni.cz/1_rocnik/jidelni-a-napojovy-listek/jidelni-listek

- ✓ Warme Mehlspeisen
- ✓ Kalte Mehlspeisen
- ✓ Eis
- ✓ Obst

3.5 Aufbau von Getränkekarten

Den Aufbau von Getränkekarten entnehmen wir dem Internet. So wie der Aufbau von Speisekarten hat auch der Aufbau von Getränkekarten die Regeln, die das Personal für die einfachere Orientierung bei der Bedienung der Gäste benutzt. Die Getränke sollten in alkoholisch und alkoholfrei geteilt werden. Sie sind in der folgenden Reihenfolge geordnet:⁴³

- ✓ Aperitif
- ✓ Weine
- ✓ Dessertweine
- ✓ Sekt
- ✓ Destillate
- ✓ Liköre
- ✓ Alkoholfreie Getränke
- ✓ Bier
- ✓ Heiße Getränke

⁴³ Vgl. Nápojový lístek. In: *Stolní Pení.cz*. [online]. [zit. 2018-03-06]. unter: <http://www.stolniceni.cz/1-rocnik/jidelni-a-napojovy-listek/napojovy-listek>

4 Definition der Typen der Restaurants

Dieses letzte Kapitel des theoretischen Teils befasst sich mit den Definitionen aller Betriebe, die sich in vorliegender Arbeit befinden. Diese Begriffe sind laut dem Deutschen Wörterbuch Wahrig beschrieben. Sie sind in der folgenden Reihenfolge angeordnet:

- ✓ **Biergarten** ñ Gartenlokal, in dem vorzugsweise Bier ausgeschenkt wird⁴⁴
- ✓ **Bierkeller** ñ Keller zum Aufbewahren von Bier, Gasthaus in dem vorwiegend Bier getrunken wird, meist mit Biergarten⁴⁵
- ✓ **Brauerei** ñ das Brauen (von Bier), Bierherstellung: Braugewerbe Unternehmen, in dem Bier hergestellt wird.⁴⁶
- ✓ **Gasthaus** ñ Haus, in dem Fremde gegen Entgelt Unterkunft u. Verpflegung haben können: (auch) Wirtshaus, Gaststätte⁴⁷
- ✓ **Gasthof** ñ einfaches Gasthaus, meist auf dem Lande⁴⁸
- ✓ **Gaststätte** ñ Haus, in dem man gegen Entgelt Mahlzeiten einnehmen kann, Restaurant, lokal⁴⁹
- ✓ **Gaststube** ñ Raum für Bewirtung der Gäste im Wirtshaus⁵⁰
- ✓ **Metzgerei** ñ süddt., westdt. schweiz. = Fleischerei⁵¹
- ✓ **Restaurant** ñ Gaststätte, Speiseloal⁵²
- ✓ **Wirtshaus** ñ Haus, in dem gegen Entgelt Speisen u. Getränke verabreicht werden⁵³

⁴⁴ WAHRIG, Gerhard a Dr. Renate WAHRIG-BURFEIND. *Wahrig Deutsches Wörterbuch*. 6. Auflage. Gütersloh: Bertelsmann Lexikon Verlag, 1997. S. 286.

⁴⁵ Ebd. S. 286.

⁴⁶ Ebd. S. 307.

⁴⁷ Ebd. S. 522.

⁴⁸ Ebd. S. 522.

⁴⁹ Ebd. S. 522.

⁵⁰ Ebd. S. 522.

⁵¹ Ebd. S. 860.

⁵² Ebd. S. 1029.

⁵³ Ebd. S. 1373.

I. PRAKTISCHER TEIL

1 Fränkische Küche

Zur Fränkischen Küche zählen überwiegend deftige und herzhafte Speisen. Hierbei soll besonders auf die Spezialitäten der fränkischen Küche im Hinblick auf Fleischgerichte und Beilagen eingegangen werden. Ebenso dürfen in der fränkischen Küche das Bier und der Frankenwein nicht fehlen.⁵⁴

Zu den Spezialitäten der fränkischen Küche zählen beispielsweise das Schäuferle, die gebackene Schweineschultern, der Schweinebraten, der Leberkäse, selbstverständlich auch der fränkische Sauerbraten, dessen Soße mit Soßenkuchen gebunden wird, und vieles mehr. Als Beilage gibt es zu diesen Gerichten vor allem rohe Klöße. Diese sind nur aus rohen geriebenen Kartoffeln hergestellt und werden mit gerösteten Brotwürfeln gefüllt.⁵⁵

Wir dürfen nicht vergessen, dass Franken auch bekannt für das Krenfleisch ist. Zu den bekanntesten Süßspeisen gehören das Semmelessen die Kuchle und viele Lebkuchen. Alle diese fränkischen Spezialitäten werden detailliert im folgenden Unterkapiteln beschrieben.

1.1 Fleischgerichte

✓ Blaue Zipfel

Der Blaue Zipfel wird als beliebte Alternative zu Bratwürsten vom Rost gesehen. Die rohen Würste werden in einem Sud aus Essig, Zwiebeln und Gewürzen gegart. Die leicht bläuliche Farbe und der säuerliche Geschmack dienen der Namensgebung. Mit einer lauwarmen Scheibe Holzofenbrot, direkt aus dem Sud, schmecken diese am besten.⁵⁶

⁵⁴ Vgl. Fränkische Küche in Bayreuth. In: *Bayreuth.Bayern-online.de*. [online]. © Bayern-Online, 2018 [zit. 2017-09-06]. unter: <http://bayreuth.bayern-online.de/specials/gastronomie/fraenkische-kueche/>

⁵⁵ Vgl. Ebd.

⁵⁶ Vgl. Blaue Zipfel. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/blaue-zipfel/>

✓ **Bratwürste**

Zu der fränkischen Küche gehören vor allem Bratwürste. Besonders bekannt sind Nürnberger Bratwürste, die speziell in der Stadt Nürnberg hergestellt werden. Häufig werden sie als Nürnberger Rostbratwürste bezeichnet.⁵⁷ Die Bratwürste sind zwischen 7 bis 9 cm lang und bestehen aus Schweinefleisch.

Auch über die Region Franken hinaus sind Bratwürste zu finden. Bratwürste können nicht nur in Restaurants und Gaststätten gegessen werden, sondern werden auch in den vielen kleinen Imbissbuden verkauft. Die Bayreuther Imbissbuden verkaufen verschiedene Sorten von Bratwürsten.

✓ **Fränkischer Sauerbraten**

Als Sauerbraten bezeichnet man ein beliebtes Sonntagsgericht in Franken. Dieses Rindfleisch wird auf dem Herd in einer Süßsaurer Marinade geschmort. Als besondere Zutat finden wir Soßlebkuchen. Als Beilage serviert man diesen mit Blaukraut und rohen Kartoffelklößen.⁵⁸

✓ **Fränkischer Schweinebraten**

Der traditionelle fränkische Schweinebraten ist aber auch über die Grenzen von Franken bekannt. Dieser wird mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel gewürzt. Meist wird das Fleisch ein Tag vorher mit den Gewürzen eingerieben und über Nacht kühl gestellt. In Bayern wird dem Fleisch beim Braten klein geschnittenes Wurzelgemüse beigelegt. Als Beilagen eignen sich alle Arten von Knödel, aber auch Weiß- und Blaukraut bzw. Kartoffelsalat. Zu diesem Gericht trinkt man am besten eine Maß Bier.⁵⁹

✓ **Fränkischer Zwetschgenbaum**

Unter dem fränkischen Zwetschgenbaum verstehen wir einen herzhaft geräucherten Rinderschinken. Nach mehreren Wochen in einer Salz- und Gewürzlauge wird dieser kalt geräuchert und danach luftgetrocknet. Seinen Namen verdankt der Schinken dem Zwetschgenbaum. Die Farbgebung kann man mit einem umgesägten Zwetschgenbaum vergleichen. Außen dunkel, innen hell. Wenn man das Fleisch nach dem Räuchern drei

⁵⁷ Vgl. Fränkische Küche in Bayreuth. *Bayreuth.Bayern-online.de* [online]. Bayreuth: Bayern-Online, 2017 [zit. 2017-05-12]. unter: <https://bayreuth.bayern-online.de/specials/gastronomie/fraenkische-kueche/>

⁵⁸ Vgl. Fränkischer Sauerbraten. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkischer-sauerbraten/>

⁵⁹ Vgl. Bayerischer Schweinebraten. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/bayerischer-schweinebraten/>

Wochen in der Luft trocknet, wird es sehr hart, deswegen auch der Vergleich zum harten Zwetschgenholz.⁶⁰

✓ **Leberkäse**

Die Selbstbezeichnung wirkt irreführend, da man weder Leber noch Käse in diesem Gericht findet. Der Leberkäse wird aus fein gemahlenem Fleisch, Mehl, Wasser, Weißbrot und Gewürzen zubereitet und meist in Kastenform gebacken. Er wird meist als Brotzeit, z. B. zwischen zwei Brötchenhälften, gegessen. Man kann diesen aber auch mit Spiegelei und Kartoffelsalat zu sich nehmen.⁶¹

✓ **Schäufele**

Das fränkische Schäufele wird aus der Schweineschulter samt Knochen und Fettscharte gebraten und angerichtet. Wird der Braten richtig zubereitet, sollte die Schwarte kleine Bläschen bilden und resch und knackig sein. Durch langsames Garen bei mittlerer Hitze wird das Fleisch butterweich. Der Name der Franken-Mahlzeit kommt vom Knochen, der wie ein kleines Schäufele aussieht. Das Fleisch sollte sich gleich vom Knochen lösen. Dazu gehört auch die fränkische Sauersoße mit Soßenkuchen und als Beilage empfehlen sich Kartoffelkloße oder auch Wirsing.⁶²

✓ **Schweinehaxe**

Die Schweinehaxe wird in Bayern langsam im Rohr gebraten. Es geht um ein Teil des Beins vom Schwein. Gewürzt wird diese nur mit Salz, Pfeffer und Knoblauch. Bei mittlerer Hitze wird die Haxe solange gebraten, bis sich eine mürbe Kruste bildet. In Franken serviert man die Schweinehaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree. Ansonsten reicht man auch die verschiedensten Knödeln oder Kartoffelsalat zu diesem Gericht.⁶³

⁶⁰ Vgl. Fränkischer Zwetschgenbahmes. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkischer-zwetschgenbahmes/>

⁶¹ Vgl. Bayerischer Leberkäse. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/bayerischer-leberkaese/>

⁶² Vgl. Fränkisches Schäufele. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkisches-schaeufele/>

⁶³ Vgl. Bayerische Schweinehaxe. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/bayerische-schweinshaxe/>

1.2 Fischgerichte

✓ Fränkischer Karpfen

Wir finden den Karpfen vor allem in den stehenden Gewässern, die wir auch als Weiher bezeichnen. Sein ideales Gewicht von drei Pfund erreicht er nach drei Sommern. Er hat einen flachen Körper und entlang des Rückens olivgrüne Schuppen. Er wird auch als Fastenspeise verzehrt, da er ein wertvoller Eiweißträger ist. Zur Zubereitung kann der Karpfen geschmort oder gebacken werden.⁶⁴

1.3 Milchgerichte

✓ Obazda

Ein Grundbestandteil des Bayerischen Biergartens ist der Obazda. Dieser wird aus verschiedenen Weichkäsesorten zubereitet. Unter Beigabe von Butter, Rahm, Paprikapulver und Salz werden diese zu einer cremigen Konsistenz verarbeitet. Je nach Geschmack kann man auch noch Kümmel bzw. einen Schuss Bier beimengen. Das Endprodukt muss mindestens 50 % Käse beinhalten. Am besten schmeckt dieser Aufstrich auf frischem Bauernbrot oder mit einer Bierbreze.⁶⁵

✓ Käse mit Musik

Eine der wohl bekanntesten Leibspeisen der Region ist Handkäse mit Musik, welcher aus Sauermilch hergestellt wird. Der Handkäse wird in Essig, Öl und Zwiebeln eingelegt. Der Begriff ~~A~~Käse mit Musikó wird oft unterschiedlich interpretiert. Die Beiden häufigsten Erklärungen sind zum Beispiel die Verdauungsgeräusche nach dem häufigen Verzehr von Zwiebeln, beziehungsweise eine andere Theorie beruft sich auf das Berühren der Essig und Öl Flaschen beim Servieren. Im Geschmack, dem Aussehen und der Herstellung ähneln sich alle Sauermilchkäsesorten. Handkäse mit Musik finden wir vor allem in Hessen, je nach Region können wir diese Spezialität aber auch zum Beispiel in Franken genießen. Regional wird dieses Gericht auch gerne abgewandelt angeboten.

⁶⁴ Vgl. Fränkischer Karpfen. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkischer-karpfen/>

⁶⁵ Vgl. Obazda. *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/obazda/>

1.4 Beilagen

✓ Fränkische Mehlklöße

Für den Teig benötigt man Mehlschwamm, Öl und Salz, regional werden aber auch Kartoffeln, Semmeln und Grieß beigemischt. Die Mehlklöße werden vor allem zu allen möglichen Arten von Braten serviert. Falls einmal ein Kloß übrig bleibt, kann man diesen auch kleingeschnitten in Fett und mit Eiern abgeschmeckt anbraten.⁶⁶

✓ Semmelknödel

Aus Semmeln, Eiern, Zwiebeln und Milch werden Kugeln geformt, die als Semmelknödel bezeichnet werden und solange in Salzwasser gekocht werden, bis sie beginnen, sich im Wasser zu drehen. Als Beilage zum Schweinebraten, Gänsekeulen und Pilzgerichten werden diese gerne gereicht.⁶⁷

✓ Fränkische rohe Klöße

Diese werden aus rohen geriebenen Kartoffeln hergestellt und werden mit gerösteten Brotwürfeln gefüllt.⁶⁸ Sie werden vor allem zum Fränkischen Sauerbraten oder Bayerischen Sauerbraten serviert. Vor dem Verzehr soll der Kloß auseinander gerissen werden. Die rohen Kartoffelklöße kennt man auch als grüne Klöße. Grün deswegen, weil die kalten Klöße oft dunkelgrün leuchteten.⁶⁹

1.5 Gebackene Gerichte

✓ Apfelkücherl

Unter Apfelkücherl versteht man goldbraungebackene Apfelscheiben im Backteig, die man mit Zimt und Zucker bestreut. Je nach Region wird dem Teig eventuell Bier oder auch Honig

⁶⁶ Vgl. Fränkische Mehlklöße. *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkische-mehlkloesse/>

⁶⁷ Vgl. Semmelknödel. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/semmelknoedel/>

⁶⁸ Vgl. Fränkische Küche in Bayreuth. In: *Bayreuth.Bayern-online.de*. [online]. © Bayern-Online, 2018 [zit. 2017-09-06]. unter: <http://bayreuth.bayern-online.de/specials/gastronomie/fraenkische-kueche/>

⁶⁹ Vgl. Fränkische rohe Klöße. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkische-rohe-kloesse/>

beigemengt. Apfelkücherl werden meist mit einer Kugel Vanilleeis oder auch einem Spiegel als Pudding serviert.⁷⁰

✓ **Fränkische Küchle**

Dieses Gericht ist auch als Kirchweichküchle bekannt, meist rechteckig oder quadratisch aus einem Hefeteig. Die Küchle verzehrt man gerne nach einem Festessen oder bei der Kirchweihe. Dieses katholische Fest beginnt mit einem großen Vorabendschmaus, aber auch zum Abschluss gibt es eine festliche Mahlzeit, wobei das Küchle eine wesentliche Rolle spielt. Das Küchle kann man auch gerne mit einer Tasse Kaffee genießen.⁷¹

✓ **Fränkisches Holzofenbrot**

Seit mehreren hundert Jahren finden wir in Franken Brot, das im Holzofen gebacken wird. Zur Herstellung werden spezielle Öfen, die aus Schamottesteinen bestehen, benötigt. Der Sauerteig wird aus Roggenmehl, Wasser und Salz hergestellt. Der Sauerteig sollte mindestens 24 Stunden in drei bis vier Stufen gerührt werden. Bevor die Teiglinge in den Ofen geschoben werden, wird auf den Backblechen naturbelassenes Holz abgebrannt. Nachdem die Asche aus dem Ofen entfernt worden ist, werden die Teiglinge eingeschoben und circa eine Stunde gebacken. Durch diese Zubereitungsart erhält das Brot das urtypische Aroma, eine herzhafte Kruste und lange Frische.⁷²

1.6 Süßgerichte

✓ **Fränkisches Hiffenmark**

In Fränkischen wird Hagebuttenkonfitüre auch Hiffenmark genannt. Reich an Vitamin C wird es gerne als Frühstücksaufstrich verzehrt. Das Hiffenmark ist aber auch ein unersetzlicher Bestandteil des fränkischen Krapfens, welcher vor allem in der Faschingszeit verzehrt wird.⁷³

⁷⁰ Vgl. Apfelkücherl. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/apfelkuecherl/>

⁷¹ Vgl. Fränkische Küchle. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkische-kuechle/>

⁷² Vgl. Fränkisches Holzofenbrot. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkisches-holzofenbrot/>

⁷³ Vgl. Fränkisches Hiffenmark. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkisches-hiffenmark/>

1.7 Wein

✓ Frankenwein

In der Region Franken finden wir auch qualitativ hochwertige Weine. Die vorherrschenden geologischen und klimatischen Bedingungen während des Reifeprozesses bilden eine hervorragende Grundlage für Rot- und Weißwein, wobei bei den Weißweinen ein Farbspektrum von gelbgrün bis goldgelb zu finden ist. Bei den Rotweinen finden wir samtige Strukturen, feinfruchtige Aromen und dezente Tannine.⁷⁴

2 Brauerei

In Franken gibt es eine Vielzahl von Brauereien und Bieren.⁷⁵ Gerade Bayreuth liegt genau im Herzen Bierfrankens. Der Begriff Bierfranken entstand durch die hohe Dichte an Brauereien in dieser Region.⁷⁶ Hier befindet sich eine vielfältige Anzahl an Bayreuther Bierspezialitäten.⁷⁷ Besonders das Maisel's Brauereimuseum, die Bayreuther Katakomben und die Bayreuther Bier Tour sind wichtig für die Bayreuther Bierkultur. Zu den bekanntesten Brauereien gehören die Brauerei Gebr. Maisel, die Bayreuther Bierbrauerei, die Brauerei Schinner, die Becher Bräu Bierbrauerei und das private Brauereigasthaus Mann's Bräu. In Bayreuth kommen selbstverständlich auch viele Biergärten und Kneipen vor. Die bekanntesten Biergärten in Bayreuth sind der Herzogkeller und das Liebesbier.

In den folgenden Unterkapiteln werden diese Brauhäuser und ihre Biersorten, die sie herstellen, vorgestellt. Die Unterkapitel widmen sich auch dem Brauereimuseum und der Bayreuther Tour.

⁷⁴ Vgl. Frankenwein. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/frankenwein/>

⁷⁵ Vgl. Fränkische Braukultur. In: *Bayreuther-bier.de*. [online]. Bayreuth: Bayreuther Bierbrauerei [zit. 2018-03-24]. unter: <http://bayreuther-bier.de/unser-bier/aktien-biere/>

⁷⁶ Vgl. Bierfranken. In: *Wikipedia.org*. [online]. 2018 [zit. 2018-03-22]. unter: <https://de.wikipedia.org/wiki/Bierfranken>

⁷⁷ Vgl. *Bayreuther Bierkultur entdecken* [online]. Bayreuth: Bayreuth Marketing & Tourismus, 2016 [zit. 2018-02-23]. unter: http://www.bayreuth.de/wp-content/uploads/2017/06/15-11_Flyer_Biergenuss_RZ2_web.pdf

2.1 Maisel's Brauereimuseum Bayreuth

Das historische Stammhaus der Brauerei Gebrüder Maisel, das aus dem 19. Jahrhundert stammt, gewährt auf über 2.400 Quadratmetern ein weltweit einzigartiges Biermuseum.⁷⁸ Das Brauereimuseum stellt die Geschichte der Braukultur dar. Bereits 1988 wurde das Maisel's Brauereimuseum als *Aumfangreichstes Biermuseum der Welt*⁷⁹ ins Guinness-Buch der Rekorde eingetragen.⁷⁹

Seit dem Jahr 2016 werden das Brauereimuseum, die Gastronomie "Liebesbier" sowie die Brauwerkstatt zusammengefasst. Aus diesem Grund trägt das Museum den Namen Maisel's Bier Erlebnis Welt.⁸⁰

Die Besucher können zwei große Vitrinengewölbe mit über 5500 Biergläsern und Bierkrügen, eine Sammlung von 400 seltenen Emaille-Brauereischildern unterschiedlichster Brauereien und Biermarken sowie eine zahllose Bierdeckelsammlung erwarten.⁸¹ Die Besichtigung des Museums dauert circa eine Stunde und am Ende der Tour wartet auf die Gäste im Brauhaus eine frische Maisel's Weisse Liebesbier. Man findet hier außer passendem Essen zum Bier auch spezielle Gerichte, welche mit Bier zubereitet werden. Zum Museum gehört auch der Maisel's Shop, wo die Bierfans etwas kaufen können. Das Museum befindet sich in der Kulmbacher Straße 40.⁸²

2.2 Bayreuther Katakomben

Die bayreuther Katakomben befinden sich unter der Stadt im Felsenkeller. Es ist eine sehr faszinierende und erstaunliche Welt im kühlen Bierkeller.⁸³ Die Besucher müssen hinab in den historischen Felsenkeller steigen und können dort die Biergeschichte erkunden. Steile

⁷⁸ Vgl. Brauereimuseum Maisel. In: *Bayreuth.Bayern-online.de* [online]. © Bayern-Online, 2018 [zit. 2018-03-24]. unter: <https://bayreuth.bayern-online.de/die-stadt/kultur/museen-ausstellungen/brauereimuseum-maisel/>

⁷⁹ Vgl. *Bayreuther Bierkultur entdecken* [online]. Bayreuth: Bayreuth Marketing & Tourismus, 2016 [zit. 2018-02-23]. unter: http://www.bayreuth.de/wp-content/uploads/2017/06/15-11_Flyer_Biergenuss_RZ2_web.pdf

⁸⁰ Vgl. Brauerei Gebr. Maisel. In: *Wikipedia.org*. [online]. 2018 [zit. 2018-02-28]. unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Brauerei_Gebr._Maisel#cite_note-3

⁸¹ Vgl. Bier Erlebnis Welt. In: *Maisel.com*. [online]. Bayreuth: Maisel's Bier-Erlebnis-Welt [zit. 2018-02-23]. unter: https://www.maisel.com/bier_erlebnis_welt/bier_erlebnis_welt_5.html

⁸² Vgl. *Bayreuther Bierkultur entdecken* [online]. Bayreuth: Bayreuth Marketing & Tourismus, 2016 [zit. 2018-02-23]. unter: http://www.bayreuth.de/wp-content/uploads/2017/06/15-11_Flyer_Biergenuss_RZ2_web.pdf

⁸³ Vgl. Bayreuther Katakomben. In: *Bayreuther-bier.de*. [online]. Bayreuth: Bayreuther Bierbrauerei [cit. 2018-02-26]. Dostupné z: <http://bayreuther-bier.de/brauerei-erleben/katakomben/>

Stufen wurden vor rund 400 Jahren in den harten Stein gehauen. Die Besichtigung führt durch ein kilometerlanges geheimnisvolles Labyrinth tief unter der Stadt Bayreuth.⁸⁴

Zu bestaunen ist ein Panoptikum aus Brauereihistorie, Kulturgeschichte der Stadt Bayreuth, Anekdoten usw.⁸⁵ Die Führung dauert circa 60 Minuten und endet bei einem Glas frisch gezapften Kellerbier AKTIEN Zwickl.⁸⁶

2.3 Bayreuther BierTour

Sehr populär in Bayreuth ist die Bayreuther Bier Tour, die von der Bayreuth Marketing & Tourismus GmbH angeboten wird. Sie kombiniert fünf Höhepunkte Bayreuther Bierbraukunst mit der Stadtgeschichte auf außergewöhnliche Weise. Beginn ist um 10:30 Uhr und dauert einen Tag, Preis pro Person beträgt 28,50 Euro. Der Anfang dieser BierTour ist die Tourist-Information. Sie führt zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten Bayreuths. Dann geht es weiter zum fränkischen Wirtshaus Oskar, es liegt gerade am Markt. Hier können Sie sich bei Bier und fränkischen Spezialitäten nahrhaft erfrischen. Nach einer Weile erfolgt die dritte Station: Maisel's Brauereimuseum. Danach führt die Tour unter die Erde in die Bayreuther Katakomben. Der Abschluss dieser Tour führt uns in den großen und großartigen Biergarten des Herzogkellers.⁸⁷

2.4 Brauerei Gebr. Maisel KG.

Vor mehr als hundert Jahren begannen die Gebrüder Maisel die Brauerei zu vergrößern. Zuerst war es eine Regionalbrauerei, doch heute gilt diese als eine der führenden Weissbierbrauereien in Deutschland. Es handelt sich um eine traditionelle Familienbrauerei.

Im Jahre 1887 wurde dieses Familienunternehmen von den Brüdern Hans und Eberhardt Maisel gegründet. Später, mitten in der Weltwirtschaftskrise der 20er Jahre, übernahmen Fritz und Andreas die Führung der Brauereigeschäfte. Als Söhne der Gründerbrüder, aber nur Fritz Maisel leitete ab 1936 den Betrieb in eigener Verantwortung. Er traf sich im Jahre 1955 mit seinen Söhnen Hans und Oscar und vertraute ihnen die Führung dieses Betriebs an.

⁸⁴ Vgl. *Bayreuther Bierkultur entdecken* [online]. Bayreuth: Bayreuth Marketing & Tourismus, 2016 [zit. 2018-02-23]. unter: http://www.bayreuth.de/wp-content/uploads/2017/06/15-11_Flyer_Biergenuss_RZ2_web.pdf

⁸⁵ Vgl. *Bayreuther BierTour* [online]. Bayreuth: Bayreuth Marketing & Tourismus, 2015 [zit. 2018-02-26]. unter: http://www.bayreuth.de/wp-content/uploads/2017/04/folder_biertour_web-klein.pdf

⁸⁶ Vgl. *Bayreuther Bierkultur entdecken* [online]. Bayreuth: Bayreuth Marketing & Tourismus, 2016 [zit. 2018-02-26]. unter: http://www.bayreuth.de/wp-content/uploads/2017/06/15-11_Flyer_Biergenuss_RZ2_web.pdf

⁸⁷ Vgl. *Bayreuther Bierkultur entdecken* [online]. Bayreuth: Bayreuth Marketing & Tourismus, 2016 [zit. 2018-02-26]. unter: http://www.bayreuth.de/wp-content/uploads/2017/06/15-11_Flyer_Biergenuss_RZ2_web.pdf

Heutzutage leitet das Familienunternehmen Jeff Maisel, der in die vierte Generation gehört.⁸⁸ Weissbier gehört derzeit zu einer der beliebtesten deutschen Biersorten und jährlich werden ungefähr 400.000 Hektoliter Bier produziert.⁸⁹

Maisel's Biersortiment:

Maisel's Weisse Original - Bayerns einzigartige Weissbier-Spezialität.⁹⁰

Maisel's Weisse Dunkel - Das dunkle Original nach altbewährter Brauart.⁹¹

Maisel's Weisse Kristall - Die herrlich prickelnde Erfrischung.⁹²

Maisel's Weisse Alkoholfrei - Alkoholfrei, vitaminhaltig, isotonisch ñ und voller Geschmack.⁹³

Maisel's Weisse Light - Die unbeschwerte Art Weissbier zu genießen.⁹⁴

Bayreuther Bio-Weisse - Bewusst genießen ñ Helles Hefe-Weissbier aus erlesenen Rohstoffen.⁹⁵

Edelhopfen EXTRA - Energiereduziert, da weniger Kohlenhydrate aufgrund hoher Vergärung bei teilweiser Alkoholreduzierung.⁹⁶

Maisel's a Friends Sortiment:

Maisel & Friends Citrilla - Fruchtige Aromagranate für durstige Kehlen.⁹⁷

Maisel & Friends Pale Ale - Ein Brettó an Hopfen-Aroma.⁹⁸

Maisel & Friends IPA - Vogelwilder Hopfensud ñ Intense. Pure. Awesome.⁹⁹

Stefan's Indian Ale - Hopfig-fruchtige Kreation, inspiriert von englischem Pale Ale.¹⁰⁰

Jeff's Bavarian Ale - Stärkste Liebeserklärung an Bayern.¹⁰¹

Marc's Chocolate Bock - Zartbittere Interpretation eines irischen Stouts.¹⁰²

⁸⁸ Vgl. Eine Weissbier - Tradition mit Zukunft. In: *Maisel.com*. [online]. Bayreuth: Brauerei Gebr. Maisel [zit. 2018-03-24]. unter: https://www.maisel.com/brauerei/tradition_mit_zukunft_28.html

⁸⁹ Vgl. Brauerei Gebr. Maisel. In: *Wikipedia.org*. [online]. 2018 [zit. 2018-02-28]. unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Brauerei_Gebr._Maisel#cite_note-3

⁹⁰ Online Shop. *Maisel.com*. [online]. Bayreuth: Lunas Flaschenfreund ñ Lunas Delikatessen [zit. 2018-02-27]. unter: <http://flaschenfreund.de/maisel>

⁹¹ Ebd.

⁹² Ebd.

⁹³ Ebd.

⁹⁴ Ebd.

⁹⁵ Ebd.

⁹⁶ Edelhopfen EXTRA. *Maisel.com*. [online]. Bayreuth: Lunas Flaschenfreund ñ Lunas Delikatessen [zit. 2018-02-27]. unter: https://www.maisel.com/unsere_biere/edelhopfen_extra_30.html

⁹⁷ Unsere Shops. *Flaschenfreund.de*. [online]. Bayreuth: Lunas Flaschenfreund ñ Lunas Delikatessen [zit. 2018-02-27]. unter: <http://flaschenfreund.de/maisel>

⁹⁸ Ebd.

⁹⁹ Ebd.

¹⁰⁰ Ebd.

¹⁰¹ Ebd.

2.5 Bayreuther Bierbrauerei AG.

Im Jahre 1857 kam der damals 24-jährige Hugo Bayerlein in seine Heimatstadt Bayreuth zurück. Bayerlein hatte in München Erfahrung als Bierbrauer gesammelt und wollte in seiner Heimatstadt Bayreuth in seiner eigenen Brauerei Bier seines persönlichen Geschmacks kreieren. Er ließ eine Brauerei errichten. Durch moderne Technik wurde sein Bier im Raum Bayreuth und über die Grenzen hinaus sehr beliebt. Zu dieser Zeit war es ein fester Bestandteil in der Bierlandschaft Nordbayerns. 1872 verkaufte er die Brauerei. Diese wurde in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Die Qualitätsstrategie von Herrn Bayerlein wurde fortgeführt. Auch wurden die Anlagen regelmäßig modernisiert. Diese Maßnahmen führten dazu, dass 1934 die Brauerei zur größten der Stadt zählte. 1965 wurde von der Brauerfamilie Maisel ein großes Paket an Aktien erworben. Beide Brauereien sind Partnerschaftlich eng verbunden. Mittlerweile wurde daraus die Bayreuther Bierbrauerei AG und im Sinne von Hugo Bayerlein wird diese im Stil einer klassischen Familienbrauerei geführt.¹⁰³

2.5.1 Herzogkeller

Zu der Bayreuther Bierbrauerei gehört auch der Herzogkeller. Es handelt sich dabei um den größten Biergarten der Stadt Bayreuth mit dem einzigen wirklichen Bierkeller. Er wurde im Jahr 1889 neben der Bayreuther Bierbrauerei errichtet und im Jahr 2016 wurde sogar als Baudenkmal in die Bayerische Denkmalliste eingetragen. Man kann hier alle Bayreuther Bierspezialitäten probieren, dazu natürlich auch die klassischen fränkischen Brotzeiten und Gerichte, wie zum Beispiel: Schäufele, Leberkäse und Schweinehaxe. Im Freien finden die Gäste rund 1000 Plätze und in der Bierhalle befinden sich weitere 350 Plätze.¹⁰⁴

¹⁰² Ebd.

¹⁰³ Vgl. Entstehung und Geschichte unserer Brauerei. *Bayreuther Bier.de*. [online]. Bayreuth: Bayreuther Bierbrauerei [zit. 2018-03-09]. unter: <http://bayreuther-bier.de/unsere-brauerei/#box-1>

¹⁰⁴ Vgl. Herzogkeller. *Bayreuther Bier.de*. [online]. Bayreuth: Bayreuther Bierbrauerei [zit. 2018-03-09]. unter: <http://bayreuther-bier.de/brauerei-erleben/herzogkeller/>

Bayreuther Bierbrauerei AG Sortiment:

AKTIEN Original 1875 – Dieses Lagerbier ist ein untergäriges Exportbier von außergewöhnlicher Klasse. Goldgelb in der Farbe mit einer feinporigen, weißen Schaumkrone. Im Antrunk entwickelt es einen kernig, würzigen Geschmack und überzeugt im Abgang durch eine ausgewogene Hopfennote, die es angenehm mild und abgerundet erscheinen lässt.¹⁰⁵

AKTIEN Zwick'l Kellerbier - Das leicht opale Kellerbier präsentiert sich einer Farbe die an Nussbaumholz erinnert. Wunderbare Aromen von Brotrinde, Karamell, Biskuit, etwas Nuss, angenehmer Zitrusfrische und einer leichten Kräuternote. Das Bier ist mit seiner angenehmen Rezenz sehr süffig.¹⁰⁶

AKTIEN Landbier Dunkel - Ursprünglich, ehrlich und charakternvoll. Das Kellerbier Aktien Landbier dunkel lässt mit seiner rotbraunen Kastanienfarbe das Wasser im Mund zusammenlaufen.¹⁰⁷

Bayreuther HELL - Dieses Lagerbier überzeugt mit seiner leuchtenden goldenen Farbe und seiner bombastischen Schaumkrone. Frische blumige, florale Noten mit einem leichten Hauch von Honig verwöhnen die Nase.¹⁰⁸

Bayreuther HEFE - Ein traditionelles und naturbelassenes Hefe-Weizenbier, vollmundig und fruchtig wie es sein soll! Ein Hammeraroma aus fruchtiger Banane, einem Hauch von Vanille und leichten Gewürzhauch weckt die Neugierde auf dieses haselnussbraune und hefetrübe Bier.¹⁰⁹

2.6 Brauerei Schinner

Der Privatbrauer Schinner liegt neben der Villa Wahnfried, in der Richard Wagner, einer der bekanntesten deutschen Komponisten, lebte, und in der Nähe des Neuen Schlosses. Das Stammhaus wurde als Genossenschaftsbrauerei im Jahre 1860 von zehn Gastwirten gegründet. Sie betrieben eine Brauerei und eine Bäckerei. Diese Genossenschaft löste sich jedoch 1920 auf und Johann Weigand führte allein den Brauereibetrieb weiter. Er war der Vorfahr der jetzigen Inhaber. Das Traditionsunternehmen leitet seit dem Jahr 1951 die

¹⁰⁵ Aktien Original 1857. *Flaschenfreund.de*. [online]. [zit. 2018-03-01]. unter:

<http://flaschenfreund.de/brauereien/deutschland/bayreuther-bierbrauerei/247/aktien-original-1857?c=410>

¹⁰⁶ HERMANN. Aktien Zwick'l Kellerbier. *Flaschenfreund.de*. [online]. 2016 [cit. 2018-03-01]. Dostupné z: <http://flaschenfreund.de/bierstile/kellerbier/197/aktien-zwick-l-kellerbier?c=410>

¹⁰⁷ Biere mit Tradition. *Flaschenfreund.de*. [online]. [zit. 2018-03-01]. unter: <http://flaschenfreund.de/bayreuther>

¹⁰⁸ Ebd.

¹⁰⁹ Ebd.

Familie Schinner. Das originale Braunbier gehört zu der Bierrarität und es ist mit besten bayerischen Malz und Hopfen gekocht.¹¹⁰

Brauerei Schinner Biersortiment:

Schinner Urstoff - Traditionsbier, hell, süffig, feinwürzig, vollmundig und angenehm im Trunk.¹¹¹

Premium Edel-Pils - Hell und blank, durch auserlesene Malzsorten vollmundig im Antrunk mit aufgeprägter feiner Aromahopfenbittere.¹¹²

Premium Edel-Weisse - unser bayerisches Schmankerl, naturtrüb, hefeblumig und leicht fruchtig.¹¹³

Braunbier - eine einzigartige Spezialität aus dem Hause Schinner, feurig dunkel und bernsteinfarben, angenehme Bittere, süffig.¹¹⁴

Premium Kellerbier - eine unfiltrierte Spezialität, vollmundig, hefeblumig, bernsteinfarben und opalisierend.¹¹⁵

Saisonbiere

Winterbier - mit 8 Wochen Lagerzeit eingebraut, mit einer harmonisch dezenten und angenehmen Aromahopfenbittere, malzblumig und körperreich.¹¹⁶

Markator - Traditionsstarkbier, ein ausgeprägt vollmundiger Doppelbock, malzbetont, kräftig, blank und dunkel.¹¹⁷

2.7 Becher Bräu Bierbrauerei

Es handelt sich um ein kleines inhabergeführtes Familienunternehmen der 3. Generation. Hier geht es auch um die älteste Brauereigaststätte Bayreuths, die seit mehr als 230 Jahren Bayreuther Brautradition ist. In diesem Brauereigasthaus können die Besucher Tradition und fränkische Gemütlichkeit erwarten. Sie brauen in dem neuen Sudhaus nach alter Handwerkskunst und streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot mit Leidenschaft ihre traditionell guten Biere. Man kann hier eine Vielzahl von hauseigenen Bieren genießen.

¹¹⁰ Vgl. Die Geschichte der Brauerei. *Privatbrauer Schinner.de*. [online]. Bayreuth: Schinner Vertriebs-GmbH & Co. [zit. 2018-03-02]. unter: http://www.buergerbraeu-schinner.de/ueber_uns.html

¹¹¹ Schinner Biere Bügelbierspezialitäten in Bayreuth. *Privatbrauer Schinner.de*. [online]. [zit. 2018-03-02]. unter: <http://www.buergerbraeu-schinner.de/schinner.html>

¹¹² Ebd.

¹¹³ Ebd.

¹¹⁴ Ebd.

¹¹⁵ Ebd.

¹¹⁶ Ebd.

¹¹⁷ Ebd.

Becher Bräu Biersortiment:

Becher Original - ist das traditionelle Ältestädter Bieró mit einem mild malzigen, leicht hopfigen Geschmack. Farbe: bernstein.¹¹⁸

Das Becher Kräußenspils - ist ein naturbelassenes unfiltriertes Pils, mit einem interessanten hopfigen, leicht malzigen Aroma, wohlschmeckend und ausbalanciert. Farbe: hell goldgelb mit leichter Trübe.¹¹⁹

Das Becher klassische Pils - ist ein feinhopfiges mildes Pils mit einem leicht malzigen Aroma. Es ist süffig und zeichnet sich durch seinen feinen stabilen Schaum aus. Farbe: hell goldgelb, kristallklar.¹²⁰

Das Becher Dunkel Bier - Das Becher Dunkel ist ein malzbetontes Exportbier mit einem malzigen, leicht süßlichen Geschmack und gehört zu den traditionellen Bieren der Becher Bräu. Es ist ein leckeres Bier mit einer unterschwellig Bitternote. Farbe: dunkelbraun ins tiefrubinrot übergehend.¹²¹

Das Becher Spezial 205 - wurde 1986 zum 205 jährigen Brauerei Jubiläum kreiert. Es fasziniert durch seinen vollmundigen malzigen Geschmack, der sich vom üblichen abhebt. Er vermischt sich getreidig, fruchtig mit einer leichten Hopfennote. Farbe: bernsteinfarbig.¹²²

Saisonbiere:

Das Becher Volksfestbier - hat ein komplexes Aroma, das von einer dezenten Malzigkeit übergeht in eine feine Herbe. Es ist ein süffiges Bier welches gerne bei festlichen Anlässen getrunken wird. Farbe: goldfarbig in bernsteinfarbig übergehend.¹²³

Das Becher Kerwabier - erinnert an ein altfränkisches Märzen. Es hat einen vollmundigen, würzigen Geschmack. Farbe: goldfarbig in bernsteinfarbig übergehend.¹²⁴

Das Becher Winterfestbier - ist im Geschmack kräftiger, eben für die Winterzeit gemacht. Farbe: dunkler als das Original und heller als der Bock.¹²⁵

Das Becher Bock - zeichnet sich durch seine angenehm malzige Süße vermischt mit einer gut ausgewogenen feinen Hopfigkeit aus, was unseren Bock sehr süffig macht. Farbe: bernsteinfarbig, ins rötliche orange übergehend.¹²⁶

¹¹⁸ Vgl. Unsere Biere für Ihren guten Geschmack. *Becherbraeu.de*. [online]. [zit. 2018-03-02]. unter: http://www.becherbraeu.de/unsere_biere.php

¹¹⁹ Vgl. Ebd.

¹²⁰ Vgl. Ebd.

¹²¹ Vgl. Ebd.

¹²² Vgl. Ebd.

¹²³ Vgl. Ebd.

¹²⁴ Ebd.

¹²⁵ Ebd.

¹²⁶ Ebd.

3 Bayreuther Betriebe

Bayreuth liegt im Oberfranken in Deutschland und es liegt auch im Herzen Bierfrankens. Die Stadt hat circa 73 000 Einwohner. In Bayreuth finden wir eine große Vielfalt an kulinarischen Angeboten und viele Bayreuther Bierspezialitäten.¹²⁷

In dieser Stadt gibt es insgesamt: 46 Restaurants, 13 Pizzerien, 17 Gaststätten, 4 Gasthöfe, 3 Wirthäuser, 1 Steakhäuser, 5 Fast Foods, 11 Imbisse, 17 Cafés, 4 Eisdielen, 9 Bars, 4 Kneipen, 7 Biergärten usw.¹²⁸

In den folgenden Unterkapiteln werden zwölf von mir gewählte, bekannte gastronomische Bayreuther Betriebe dargestellt, die am wichtigsten hinsichtlich der fränkischen Küche sind. Sie werden zusammen mit ihren Speisekarten beschrieben. Es handelt sich dabei um Betriebe, welche von der Autorin dieser Abschlussarbeit persönlich besucht wurden. Die gesammelten Speisekarten wurden ihr während ihres Aufenthaltes in Bayreuth von den Wirten zu Verfügung gestellt. Um die verschiedenen Gerichte kennenzulernen besuchte die Autorin eine Vielzahl von Gaststätten.

3.1 Gasthof Grüner Baum

Der Gasthof Grüner Baum hat eine langjährige Tradition. Hier können Sie eine reichliche Auswahl an typischen, fränkischen und saisonalen Gerichten probieren. Hier wird frisch-gezapftes Glenk- oder Maisel-Bier angeboten. Als gute fränkische Tradition werden hier hausgemachte Klöße mit typischen fränkischen Braten angeboten. Natürlich gibt es hier auch eine große Auswahl an internationalen Gerichten. Zu diesem Gasthof gehört auch ein schöner Biergarten, auch wird den Gästen eine Übernachtungsmöglichkeit angeboten.¹²⁹

¹²⁷ Vgl. Bayreuth. In: *Wikipedia.org*. [online]. 2018 [zit. 2018-03-06]. unter: <https://de.wikipedia.org/wiki/Bayreuth>

¹²⁸ Vgl. Gastronomie. *Bayreuth.Bayern-online.de*. [online]. Bayern, 2018 [zit. 2018-03-06]. unter: <https://bayreuth.bayern-online.de/gastronomie/>

¹²⁹ Vgl. Willkommen im Gasthof und Restaurant Grüner Baum mit Biergarten. *Grüner Baum Bayreuth.de*. [online]. Bayreuth: Hotel Gruener Baum, 2018 [zit. 2018-03-11]. unter: [//gruener-baum-bayreuth.de/](http://gruener-baum-bayreuth.de/)

Speisekarte:

Auf der ersten Seite befinden sich ein paar Informationen über diesen Betrieb. Auf der zweiten Seite werden die Gerichte für die Kinder angeführt. Es folgt die Sonntagskarte, welche in fünf Teile untergliedert ist. Dazu gehören: Suppen, Salate, Beliebte Klassiker, Spezialitäten vom Grill und Fleischloser Genuss. Die fünfte und sechste Seite enthält besondere Gerichte, leichte Gerichte, fleischlose Gerichte, wieder Gerichte für Kinder, eine Auswahl an Suppen und beliebten klassischen Gerichten. Den Rest der Speisekarte bilden Brotzeiten, warme Brotzeiten, leichte Gerichte, Gerichte für den kleinen Hunger und Getränke.

3.2 Gasthof Kolb

Es handelt sich um einen traditionellen, fränkischen und unverwechselbaren Gasthof. Sie bieten für unser leibliches Wohl Ihre reichhaltige Speisekarte nach unseren individuellen Wünschen. Der Gasthof Kolb liegt am Rande der Stadt Bayreuth, nur wenige Minuten vom Festspielhaus entfernt, es dauert etwa 20 Minuten zu Fuß ins Stadtzentrum. Bereits seit über 125 Jahren liegt die Führung dieses Gasthofs in den bewährten Händen der Familie Kolb. In diesem Restaurant servieren sie gutbürgerliche, fränkische Küche mit täglich wechselnder Mittagskarte. Sie haben durchgehend warme Gerichte, deftige Brotzeiten sowie Kaffee, Kuchen und Eis. Für Feiern oder verschiedene Festlichkeiten bieten sie viele Plätze. Alleine im Restaurant gibt es Platz für 40 Personen, im Nebenzimmer für 50 Personen, in den gemütlichen Stuben 19 Plätze und im Biergarten bis zu 150 Plätze. Ebenso wie die vorherigen Gasthöfe bietet auch dieser Gasthof eine Unterkunft an.¹³⁰

Speisekarte:

Sie ist in 12 Teile eingeteilt. Auf der ersten Position gibt es sechs Suppen zur Auswahl, nachfolgend eine Auswahl an fünf Salaten. Es folgt die Brotzeitkarte. Im Folgenden befinden sich in der Speisekarte die Hauptgerichte, zu ihnen gehören vor allem Fränkischen Spezialitäten wie z. B. Schweinshaxe, Leberkäse, Bratwürste oder Sauerbraten. Dann gibt es die Auswahl an drei Toasten. Anschließend finden wir Fleischgerichte wie eine Steak- und Schnitzelauswahl. Schließlich werden die vegetarischen und die Fischgerichte angeführt. Ganz am Ende steht ein Auszug aus den Hauptgerichten zur Verfügung.

¹³⁰ Vgl. *Gasthof Kolb* [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: <https://gasthof-kolb-bayreuth.de/>

3.3 Gasthof Zum Brandenburger

Er ist ein traditionsreicher Gasthof, dessen Gerichte von gutbürgerlicher fränkischer und internationaler Küche sind. Sie veranstalten auch viele Hochzeiten, Betriebsfeste, Geburtstagsfeiern, Vereinsabende usw. Der Saal hat 80 Plätze, aber die Gäste können auch den Biergarten benutzen. In diesem Gasthof stehen auch moderne Übernachtungsmöglichkeiten zur Verfügung.¹³¹ Dieser Gasthof ist sehr gemütlich und sehr rustikal.

Speisekarte:

Dieser Gasthof bietet in der Tageskarte neun Hauptgerichte und eine Tagessuppe an. Seine typisch, fränkischen Gerichte sind insbesondere Schweinebraten, Schäuferle, Sauerbraten und eine Auswahl an Würsten. Als Beilage gibt es mindestens Klöße mit Kraut oder Pommes. In diesem Gasthof probierte die Autorin eine Currywurst mit Pommes. Dieses Gericht ist sehr empfehlenswert.

3.4 Gasthof Zum Herzog

Es geht um einen sehr familiär geführten Betrieb. Ihre Küche bietet ein reichhaltiges Angebot an böhmischen und fränkischen Spezialitäten. Der Gastraum ist circa für 45 Personen geeignet und die Besucher können hier auch eine Feier, egal zu welchem Anlass, ausrichten. Dieses Haus liegt sehr zentral zur Stadtmitte, nur 5 Minuten zu Fuß. Hier können die Gäste auch übernachten, sie bieten zwanzig Zimmer und sieben Apartments an. Dieser Gasthof ist gemütlich und rustikal.¹³²

Speisekarte:

Diese Speisekarte enthält nur drei Seiten. Auf der ersten Seite befinden sich die Brotzeiten wie z. B. Salatteller, Brotzeiteller, Auswahl an Würsten usw. Auf der zweiten Seite gibt es eine Auswahl an Suppen und warmen Speisen, zu denen internationale und fränkische Gerichte gehören. Zu Spezialitäten zählen Schweinebraten, Leberkäse, Bratwürste oder Krenschitzel. Auf der letzten Seite gibt es Angebot an verschiedenen Biersorten.

¹³¹ Vgl. Über uns. *Gasthof zum Brandenburger* [online]. Bayreuth [zit. 2017-09-05]. unter: <http://www.schmidt-brandenburger.de/>

¹³² Vgl. Erleben. *Gasthof zum Herzog* [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: <http://www.gasthofherzog.de/erleben/erleben.htm>

3.5 Gaststätte Porsch

Der Porsch ist eine der ältesten Gaststätten der Region und befindet sich im Herzen von Bayreuth. Sie liegt direkt am Marktplatz. Im Sommer können die Gäste den großzügigen grünen Biergarten benutzen und im Winter in einer warmen rustikalen Stube sitzen. Hier gibt es ehrliche fränkische Küche und verschiedene Bierspezialitäten aus der Genussregion Oberfranken.¹³³

Speisekarte:

Diese Speisekarte besteht aus der Tageskarte, fränkischen Spezialitäten und aus der Fischkarte. Auf der Tageskarte gibt es nur eine Suppe, eine Auswahl an 3 Salaten und insgesamt 11 Hauptgerichten – das sind zwei Kindergerichte, und ein Dessert. Käsespätzle, Leberkäse und fränkische Würste sind die besten Gerichte. Als Dessert werden die beliebten Apfelmüchle angeboten. Auf dem zweiten Papier mit Fränkischen Spezialitäten befinden sich Rinderroulade, Sauerbraten, Schäuferle, Grillhaxe und Schweinebraten. Als Beilage zu diesen Gerichten gibt es einen Klob und Blau- oder Sauerkraut. Den Abschluss bildet die Fischkarte, auf welcher sich Lachsforelle aus der Region befindet.

3.6 Gaststätte Mann's Bräu

Es geht um eine gutbürgerliche Gaststätte, die am Rande des historischen Zentrums von Bayreuth liegt. Hier können sowohl die Speisen als auch die hausgebrauten Biere wie z. B. das Kräußerpils und das Schwarzbier überzeugen. Die Preise sind sehr günstig. Die Gaststätte ist sehr gemütlich und angenehm.¹³⁴

Speisekarte:

Im Anhang befinden sich 2 Speisekarten, wobei jede der Karten für einen anderen Tag ist. Diese beinhalten die wichtigsten fränkischen Gerichte. Zu diesen typisch, fränkischen Speisen gehören Schäuferle, Bratwürste, Haxen und Sauerbraten. Die Gäste können hier auch Nachtische und Suppe bestellen.

¹³³ Vgl. Der Porsch. *Gaststätte Porsch* [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: <http://gaststaette-porsch.de/index.php?id=1>

¹³⁴ Vgl. Mann's Bräu. In: *Yelp.de*. [online]. 30. 11. 2013 [zit. 2018-03-15]. unter: <https://www.yelp.de/biz/manns-br%C3%A4u-bayreuth>

3.7 Metzgerei Vogel

Diese Metzgerei ist seit 29 Jahren, genauer gesagt seit dem 01.01.1989, auf dem Marktplatz. Das Ehepaar Vogel bemüht sich zusammen mit seinem fünfköpfigen Team um den bestmöglichen Service, um faire Preise bieten zu können.¹³⁵ Man kann hier viele Delikatessen kaufen, wie z.B. luftgetrockneter Zwetschgabaum, hausgemachter Schinkenspeck, geräucherte Bratwürste, Paprikaspeckwurst, Leberwurst oder verschiedene Käsesorten und natürlich auch eine große Auswahl an hausgemachten Fleisch- oder Wurstsalaten. Im Vergleich zu anderen Bayreuther Metzgereien bietet diese Metzgerei außer dem Kauf von Erzeugnissen auch ein Mittagsmenü an.¹³⁶

Speisekarte:

Die Metzgerei Vogel bietet von Montag bis Freitag ein Mittagsmenü an. Für jeden Tag gibt es nur ein Gericht. Nach diesem Speiseplan bieten sie am Montag Gulaschsuppe mit Brötchen, am Dienstag 3 Stück Bratwürste mit Salzkartoffeln, am Mittwoch Paprikagulasch mit Nudeln, am Donnerstag Sauerbraten mit Klößen und am Freitag Seelachsfilet mit Beilage. Sie haben jede Woche andere Angebote.

3.8 Restaurant Eremitage

In der Eremitage von Bayreuth befindet sich die Schlossgaststätte mit einer weitreichenden Geschichte. Im Objekt finden wir ein Restaurant mit drei völlig unterschiedlich gestalteten Räumen, welche eine einmalige Kombination aus Ambiente und Köstlichkeiten bieten. Im Café kann man auch hausgemachte Kuchen und Café Spezialitäten genießen.¹³⁷

Von April bis Oktober hat das Restaurant täglich geöffnet, in den Wintermonaten sind die Betriebszeiten individuell gestaltet.¹³⁸

¹³⁵ Vgl. VOGEL, Peter. Über uns. In: *Metzgerei vogel.com*. [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: http://www.metzgerei-vogel.com/ueber_uns.html

¹³⁶ Vgl. Delikatessen. In: *Metzgerei Vogel.com*. [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: <http://www.metzgerei-vogel.com/delikatessen.html>

¹³⁷ Vgl. Restaurant in historischen Gemäuern. *Eremitage-bayreuth.de*. [online]. Bayreuth [zit. 2017-09-05]. unter: <http://www.eremitage-bayreuth.de/gastronomie/restaurant/>

¹³⁸ Vgl. Unsere Öffnungszeiten. *Eremitage-bayreuth.de*. [online]. zit. 2017-09-05]. unter: <http://www.eremitage-bayreuth.de/oeffnungszeiten/>

Speisekarte:

In dieser finden wir neun Hauptspeisen, zwei Suppen und drei Salate. Nachspeisen gibt es in der Speisekarte nicht, die man in der Eis-Karte oder dem aktuellen Tagesangebot entnehmen kann.

3.9 Restaurant Lohmühle

Das Restaurant Lohmühle ist reich an frischen, fränkischen und internationalen Spezialitäten. Ihre Fischküche hat einen hervorragenden Ruf. Die Süßwasserfische kommen direkt aus dem hauseigenen Wasserbecken.¹³⁹

Speisekarte:

Diese Speisekarte ist auf Deutsch und auch auf Englisch geschrieben. Sie ist in sechs Teile aufgeteilt. Man kann aus vier Vorspeisen und Suppen wählen. Kurz gebratene Gerichte und fränkische Spezialitäten, zwei fleischlose Speisen und fünf Fischgerichte aus frischem Fisch bilden die Hauptgerichte. Als Nachtisch kann man aus verschiedenen Süßspeisen und drei Eissorten wählen.

3.10 Restaurant Weihenstephan Bayreuth

Das Restaurant besteht seit dem Jahr 1908, also hat es schon eine 109 Jahre alte Tradition. Im Sommer befindet sich vor dem Restaurant ein Biergarten.¹⁴⁰

Speisekarte:

Dieses Restaurant bietet in der Speisekarte achtzehn Hauptgerichte und zwei Auswahl an Suppen, zwei an Salaten und vier an Nachspeisen an. Die Speisekarte umfasst deutsche und fränkische Küche. Während des Besuches dieses Restaurants wurde von mir der Sauerbraten bestellt. Dieses Gericht gehört zu der fränkischen Küche. Es geht hier um einen Schweinbraten mit Blaukraut und Kartoffelklößen, die in einer süß-sauren Lebkuchensauce serviert werden. Leider war dieses Gericht nicht nach meinem Geschmack. Dieses Lokal ist sehr gemütlich.

¹³⁹ Vgl. Restaurant. *Lohmühle* [online]. Bayreuth [zit. 2017-09-07]. unter: <http://www.hotel-lohmuehle.de/restaurant/>

¹⁴⁰ Vgl. Tradition in Bayreuth. *Restaurant-weihenstephan.de*. [online]. Bayreuth [zit. 2017-09-05]. unter: <https://restaurant-weihenstephan.de/>

3.11 Schinner Braustuben

Die Schinner Braustuben liegt im Herzen der Richard Wagner Stadt. Dieses Stammhaus existiert seit dem Jahr 1860, hat also eine über 150-jährige Tradition. Das Restaurant bietet täglich eine vorzügliche Auswahl an fränkischen und bodenständigen Spezialitäten. Man kann hier auch privat oder geschäftlich Festlichkeiten bis zu 90 Personen ausrichten. Die Gäste dürfen im Sommer im Biergarten sitzen.¹⁴¹

Speisekarte:

Diese Speisekarte gliedert sich in fünf Teile. Dazu gehören eine Bratenkarte, die Hauptgerichte, Schnitzelspezialitäten, Fleisch und Burger, Brotzeiten und eine Sonntagskarte. Diese Braustuben sind berühmt für ihr Wildfleisch, aber bieten selbstverständlich auch andere typisch fränkische Gerichte wie Schäuferle, Sauerbraten, Schweinshaxe usw. an.

3.12 Oskar ñ das Wirtshaus am Markt

Das Wirtshaus existiert seit dem Jahre 1999. Das Gebäude ist eines der ältesten am Bayreuther Marktplatz, es hat früher als Rathaus und als Stadtpolizei gedient.¹⁴²

Speisekarte:

Das Oskar bietet in der Speisekarte fränkische Gerichte, regionale Spezialitäten, auch eine Auswahl an Weinen und lokalen Bierspezialitäten an. Man kann natürlich auch fleischlose, süße Gerichte und Brotzeiten bestellen.

¹⁴¹ Vgl. Restaurant. *Schinner Braustuben* [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: <http://www.schinner-braustuben.de/restaurant>

¹⁴² Vgl. Das Wirtshaus am Bayreuther Marktplatz. *Oskar-bayreuth.de*. [online]. Bayreuth [zit. 2017-09-05]. unter: <http://www.oskar-bayreuth.de/>

4 Gesammelte Speisekarten aus Bayreuth

Dieses letzte Kapitel des praktischen Teils befasst sich mit der Aufgliederung, Sprachseite und vorkommende Ausdrücke, der Speisekarten. Das letzte Unterkapitel beschäftigt sich mit dem Preisvergleich der vier Hauptspezialitäten. Diese Preise sind in der Tabelle dargestellt, die nach erhaltenen Speisekarten gebildet wurden.

4.1 Aufgliederung der Speisekarten

Falls es sich nicht um die Tageskarte handelt, sind fast alle ausgewählten Speisekarten aus Bayreuth in die 9 wichtigsten Sparten aufgeteilt. Siehe die vorliegenden Anhänge. Diese sind:

- ✓ Vorspeisen
- ✓ Suppen
- ✓ Salate
- ✓ Hauptgerichte
- ✓ Fische
- ✓ Fleisch
- ✓ Käse
- ✓ Nachspeisen
- ✓ Getränke

4.2 Die sprachliche Seite der Speisekarten

Die Speisekarten im Raum Bayreuth werden in deutscher Sprache geschrieben. In vielen Restaurants finden wir in den Karten Ausdrücke, welche typisch für die bayrische Region sind. Im Wortschatz der Deutschen sind Begriffe aus dem Dialekt oft nicht vorhanden. Die Mitarbeiter der Betriebe stehen ihnen aber jederzeit für eine Erklärung bereit. Viele der Ausdrücke sind in den Karten standartsprachlich, umgangssprachlich oder auch im Dialekt geschrieben. Unter standartsprachlich verstehen wir z. B. Schnitzel, Paprikagulasch, Knödel, Wurst oder Leberkäse. Einige Beispiele für die Verwendung von umgangssprachlichen Wörtern sind darf's, Oma's, Mengele's, Pfann'la und Rahmschwammerln. Im Bayrischen Dialekt ist unter anderem Leberkäs, Apfelkücherl, Schweinshaxen, wer's ned ganz so lassen mog, Kässpatzl und Mittagkartl. In den Speisekarten sehen wir auch Sprachspiele wie z. B. Widerstand zwecklos, dieser Begriff ist in der Speisekarte des Wirtshauses Oskar zu finden. Mit diesem Begriff werden hier Süßpeisen umschrieben. Der Ausdruck fleischlos Glücklich

oder fleischloser Genuss betrifft vegetarische Gerichte. Unter dem Absatz für die Kurzen sind Kindergerichte angeführt. Auf die Region bezogen, finden wir lokale Ausdrücke wie z. B. Schäuferle, fränkischer Sauerbraten oder fränkischer Karpfen.

Alle diese Speisen können auch online erkundet werden. Um sich die Gerichte bildlich vorstellen zu können ist uns das Internet auch behilflich. Für Besucher der Region stellt es oft eine Herausforderung dar, sich unter manchen Gerichten etwas vorstellen zu können.

4.3 Preisvergleich fränkischer Spezialitäten

Dieses Kapitel spezialisiert sich auf Preisvergleichen von den vier bedeutendsten Spezialitäten der Bayreuther Gaststätten. Diese Preise sind in Tabellen angeführt, die die Autorin in eigener Verantwortung auf Grund der zur Verfügung stehenden Speisekarten erstellte. Diese dienen zur Orientierung, aber trotzdem kann jeder selbst die Betriebe besuchen und beurteilen, wo es ihm am besten schmeckt. Es ist nicht immer so, dass die teuersten Orte auch das beste Essen bieten. Das Ziel dieses Kapitels besteht darin, dass man in der Tabelle kurz vergleichen kann, wie sich die Preise für einzelne Gerichte bewegen, und auch wenn es sich um die bekanntesten Spezialitäten handelt, werden diese nicht in jedem Lokal angeboten.

Tabelle 1 - Preisvergleich des Gerichts Schäuferle

Zahlenfolge	Betriebe	Schäuferle (Portion in ü)
1.	Gasthof Grüner Baum	-
2.	Gasthof Kolb	10,20
3.	Gasthof Zum Brandenburger	12,80
4.	Gasthof Zum Herzog	-
5.	Gaststätte Porsch	12,90
6.	Gaststätte Mann's Braü	9,50
7.	Metzgerei Vogel	-
8.	Restaurant Eremitage	-
9.	Restaurant Lohmühle	12,50
10.	Restaurant Weihenstephan	11,80
11.	Schinner Braustuben	-
12.	Wirtshaus Oskar	12,40

In der ersten Tabelle finden wir die Betriebe, in denen das für den Bayreuther Raum typische Gericht Schäuferle zubereitet angeboten wird. In dieser ist ersichtlich, dass es in mehr als der Hälfte der Betriebe angeboten wird. Der Preisunterschied ist beträchtlich. In den günstigsten Fällen finden wir dieses Gericht bereits um 9,50 Euro, in Vergleich dazu bietet die Gaststätte Porsch diese Speise für 12,90 Euro an. Man muss sich daher selbst ein Bild von diesem Gericht in den verschiedenen Betrieben machen. Es wird aber auch nicht überall angeboten, wie die obige Tabelle zeigt.

Tabelle 2 - Preisvergleich des Gerichts Sauerbraten

Zahlenfolge	Betriebe	Sauerbraten (Portion in ü)
1.	Gasthof Grüner Baum	-
2.	Gasthof Kolb	9,40
3.	Gasthof Zum Brandenburger	12,80
4.	Gasthof Zum Herzog	-
5.	Gaststätte Porsch	12,90
6.	Gaststätte Mann's Braü	8,50
7.	Metzgerei Vogel	4,95
8.	Restaurant Eremitage	12,50
9.	Restaurant Lohmühle	13,50
10.	Restaurant Weihestephan	12,80
11.	Schinner Braustuben	11,50
12.	Wirtshaus Oskar	12,20

In dieser Tabelle finden wir Informationen zur Preisgestaltung des Gerichts Sauerbraten. In fast allen Betrieben in der Speisekarte, wie man der Tabelle entnehmen kann, ist der Preisunterschied bei weitem höher. Dieser entsteht dadurch, dass in der Metzgerei Vogel ein Mittagstisch angeboten wird. Hier muss man sich das Essen bei der Theke selbst holen. Die Preisgestaltung ist in diesen Gaststätten zum Teil sehr unterschiedlich, aber auch die Portionsgrößen sind nicht in jedem Betrieb gleich. Der Sauerbraten ist eines der typischen fränkischen Gerichte, obwohl wir ihn auch im Rest von Deutschland finden können.

Tabelle 3 - Preisvergleich des Gerichts Schweinebraten

Zahlenfolge	Betriebe	Schweinebraten (Portion in ü)
1.	Gasthof Grüner Baum	-
2.	Gasthof Kolb	8,50
3.	Gasthof Zum Brandenburger	9,80
4.	Gasthof Zum Herzog	7,60
5.	Gaststätte Porsch	10,90
6.	Gaststätte Mann's Braü	8,50
7.	Metzgerei Vogel	-
8.	Restaurant Eremitage	-
9.	Restaurant Lohmühle	-
10.	Restaurant Weihenstephan	9,40
11.	Schinner Braustuben	-
12.	Wirtshaus Oskar	9,90

Der Schweinebraten ist zwar ein Gericht, das nicht wirklich aus dieser Region kommt, dennoch ist er Bestandteil vieler Speisekarten. Die typische Zubereitungsart unterscheidet sich kaum von der in anderen Regionen. Der Schweinebraten ist ein Gericht für einfache Leute. In der Zubereitung ist dieser einfach, und auch die Beilagen sind aus kostengünstigen Produkten. Obwohl das Fleisch dem Sauerbraten ähnelt, ist die Zubereitung bei weitem nicht so zeitaufwändig. Aus der Tabelle geht hervor, dass der Schweinebraten auch im Gasthaus Porsch am teuersten ist. Dieser Betrieb zählt zu einem der Top-Betriebe in Bayreuth.

Tabelle 4 - Preisvergleich des Gerichts 3 Bratwürste

Zahlenfolge	Betriebe	3 Bratwürste (Portion in €)
1.	Gasthof Grüner Baum	-
2.	Gasthof Kolb	6,30
3.	Gasthof Zum Brandenburger	5,80
4.	Gasthof Zum Herzog	5,50
5.	Gaststätte Porsch	8,90
6.	Gaststätte Mann's Brau	5,50
7.	Metzgerei Vogel	4,50
8.	Restaurant Eremitage	6,80
9.	Restaurant Lohmühle	-
10.	Restaurant Weihenstephan	7,80
11.	Schinner Braustuben	-
12.	Wirtshaus Oskar	7,80

Die Bratwurst ist die Speise, welche in Deutschland am öftesten verkauft wird. Im Raum Bayreuth finden wir diese Würste in fast allen Gaststätten, aber auch an der Imbissbude um die Ecke. Auch wird diese oft als schnelles Gericht angeboten. Die Preise finden wir im unteren Segment. Gerne werden sie auch im Biergarten zu einer Maß verzehrt. Der angeführte Preis in den Speisekarten ist jeweils auf drei Bratwürste bezogen. Man kann aber jederzeit die Menge bei der Bestellung ändern, dieses wird gegen eine Aufzahlung ermöglicht. Wenn wir die Preise vergleichen ist wiederum die Metzgerei Vogel am günstigsten. Der Preisunterschied liegt bei fast einhundert Prozent.

Resümee

Die vorliegende Arbeit ist als *Kulturthema Essen - Oberfränkische Küche. Am Beispiel Bayreuth*.⁶ benannt. Diese Abschlussarbeit spezialisiert sich weiter auf die Speisekarten und auf die Spezialitäten der konkreten Restaurants Bayreuths. Die Arbeit enthält einen theoretischen und praktischen Teil.

Der erste theoretische Teil ist in vier Kapitel eingeteilt und widmet sich der Beziehung zum Essen. Das erste Kapitel befasst sich mit dem Thema Gastronomie, das sich in drei Teilen gliedert und die Begriffe Nahrung, Kulinaristik und Gastlichkeit erklärt. Das zweite Kapitel ist in fünf Passagen unterteilt, die die Definition von Essen erläutert, zusammen mit zugehörigen Themen, wie Essen als Kulturphänomen, gesellschaftliches Totalphänomen, Identität und Religion. Der dritte Teil beschäftigt sich mit den Speisekarten, die die Erfordernisse, Arten und Regeln für den Aufbau der Gerichte auf diesen Speisekarten anführen. Im letzten Kapitel geht es um genaue Definitionen einzelner gastronomischer Betriebe.

Der zweite, praktische Teil gliedert sich in vier Kapitel. Das erste behandelt die oberfränkische Küche. In diesem sind die bekanntesten und zugleich die wichtigsten Spezialitäten dieser Küche beschrieben. Alle diese Gerichte befinden sich in den Speisekarten, die einen Bestandteil des Anhangs bilden. Das zweite Kapitel befasst sich mit den Brauereien in Bayreuth. Dieses ist in die Unterkapitel Brauhäuser und ihre Biersorten unterteilt, worin die verschiedenen Biersorten der einzelnen Brauereien präsentiert werden. In Bayreuth gibt es auch ein Brauereimuseum, dem sich eine eigene Passage widmet. In dem dritten Kapitel werden zwölf regionale gastronomische Betriebe Bayreuths zusammen mit ihren Speisekarten vorgestellt. Diese Betriebe wurden nicht nur beschrieben, sondern werden auch deren Speisekarte analysiert, wobei die Struktur in jeder Speisekarte beschrieben wird. Es ist ersichtlich, wie die Karten erstellt werden, und welche Spezialitäten und Speisen in der Speisekarte angeboten werden. Den Speisekarten widmet sich diese Arbeit im letzten Teil, wo kurz darüber informiert wird, in welcher Sprache die Speisekarten geschrieben sind, und auch darüber, dass in diesen auch Begriffe erscheinen, die nur für dieses Gebiet typisch sind. Das letzte Unterkapitel beschäftigt sich mit dem Preisvergleich von vier bedeutendsten Spezialitäten. Diese Preise sind in Tabellen angeführt, die auf Grund der zur Verfügung stehenden Speisekarten erstellt wurden. Das Ziel dieses Kapitels besteht darin, dass man in der Tabelle kurz vergleichen kann, wie sich die Preise für einzelne Gerichte bewegen.

Die Ziele dieser Abschlussarbeit sind es, den Zustand der regionalen Küche in Bayreuth zu kartieren, die Erforschung und Vorstellung der lokalen Spezialitäten und Speisekarten. Ein weiteres Ziel war es, die von mir gewählten bekanntesten gastronomischen Betriebe in Bayreuth vorzustellen, einschließlich der Brauereien und Biersorten. Das letzte Ziel war ein zweisprachiges Wörterbuch zu erstellen.

Das Ergebnis dieser Arbeit zeigt uns, dass die Esskulturen in den verschiedenen gastronomischen Betrieben in Bayreuth sehr ähnlich sind, aber dennoch unterscheiden sich diese Betriebe voneinander. Zum Beispiel im Vergleich des Wirtshauses oder des Restaurants. Der Unterschied kann darin bestehen, dass die Mehrheit der Restaurants im Zentrum vor allem einen städtischen Charakter aufweisen, in Wirtshäusern oder Kneipen ist eher typisch ländliche Atmosphäre zu spüren.

Den Anhang dieser Abschlussarbeit bildet ein zweisprachiges Wörterbuch, dessen Inhalt auf den Ausdrücken basiert, die in allen Speisekarten dieser Stadt vorkommen. Diese Begriffe werden aus dem Deutschen ins Tschechische übersetzt.

Die vorliegende Abschlussarbeit enthält außer theoretischen Kenntnissen auch die praktischen Erfahrungen, die während des Aufenthaltes in dieser Stadt gewonnen wurden.

Resumé

Téma této závěrečné práce se nazývá *Kulturní téma jídlo. Kuchyně z oblasti horních Franků. Na pškladu Bayreuthu*. Tato bakalářská práce se zabývá jídelními lístky a specialitami konkrétních restaurací tohoto místa. Je rozdělena na teoretickou a praktickou část.

První, teoretická část se dělí do čtyř kapitol a věnuje se informacím o kultuře stravování. První pasáž se zabývá tématem gastronomie, jež je rozdělena do tří podkapitol, a ty definují výraz výhiva, kulinářství a pohostinství. Druhá kapitola je rozdělena do pěti částí, které vysvětlují pojem jídlo a s ním související témata, například jídlo jako kulturní a společenský fenomén, identita a náboženství. Třetí část se věnuje jídelním lístkům, zde jsou uvedeny jejich náležitosti, druhy a pravidla. V poslední kapitole jde o přesné definice jednotlivých gastronomických podniků.

Druhá, praktická část se dělí do čtyř kapitol. První pojednává o francké kuchyni, a jsou zde popsány nejznámější a zároveň nejdělejší speciality tohoto regionu. Druhá kapitola se zabývá pivovarnictvím v Bayreuthu. Ta se dále dělí na podkapitoly, v nichž jsou prezentovány jednotlivé pivovary včetně jejich sortimentu piva. V Bayreuthu se také nachází muzeum piva, jemuž je věnována jedna pasáž. V třetí části je představeno dvanáct regionálních, gastronomických podniků Bayreuthu. Tyto podniky jsou nejen charakterizovány, ale jsou zde také analyzovány jejich jídelní lístky, přičemž u každého jídelního lístku je popsáno jeho složení, struktura, a to jak se dělí, a jaké speciality a pokrmy nabízí. Jídelním lístkům se také věnuje ještě poslední kapitola, kde se stručně informuje o tom, v jakém jazyce jsou tyto lístky napsané, a že se v nich objevují výrazy, jež jsou typické jen pro tuto oblast. Poslední podkapitola se zabývá porovnáním cen čtyř hlavních specialit. Tyto ceny jsou uvedeny v tabulkách, které byly vytvořeny podle dostupných jídelních lístků. Cíl spočívá v tom, abychom mohli porovnat, jak se tyto ceny za jednotlivé pokrmy pohybují, ale také to, že i přesto, že se jedná o nejvýznamnější speciality, tak ne každý podnik tuto specialitu vždy nabízí.

Cílem této závěrečné práce bylo zmapovat stav regionální kuchyně ve městě Bayreuthu, zkoumat a představit místní speciality a jídelní lístky. Dalším cílem bylo prezentovat mnou vybrané nejznámější gastronomické podniky v Bayreuthu včetně pivovarů a druhů piv, které nabízí. Posledním cílem bylo sestavit dvojjazyčný slovník.

Výsledkem je, že jsou kultury stravování v různých gastronomických podnicích v Bayreuthu velmi podobné, přestože jsou tyto podniky od sebe odlišné. Například při porovnání hostince a restaurace můžeme rozdíly spočívat jen v tom, že většina restaurací v centru města je především městského charakteru, přičemž v hostincích či hospodách je cítit spíše venkovská atmosféra.

Přelohu této závěrečné práce tvoří dvojjazyčný gastronomický slovník, jehož obsah byl vytvořen na základě dostupných jídelních lístků, které jsou rovněž součástí přelohy. Tyto pojmy jsou překládány z německého do českého jazyka.

Předložená práce obsahuje kromě teoretických znalostí také praktické poznatky získané během pobytu v tomto městě

Literaturverzeichnis

BARLÖSIUS, Eva. *Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. 3. Auflage. Weinheim und Basel: Beltz Juventa Verlag, 2016.

FORMANOVÁ, Alena und Zdena HŮDOVÁ. *Novina v gastronomii: Příručka odborných výrazů a textů pro hotelové školy*. Praha: Informatorium, 1996.

FRITZ, Klaus-Peter und Daniela Wagner WAGNER. *Forschungsfeld Gastronomie: Grundlagen und Einstellungen und Konsumenten*. Wiesbaden: Springer Gabler, 2015.

MRKVÍLKOVÁ, Veronika. *„Guten Appetit“ Vergleich von Speisekarten Lexikalisch-kulturelle deutsch-tschechische Analyse*. Pardubice, 2013. Unter: http://dspace.upce.cz/bitstream/10195/49443/3/MrkvickovaV_GutenAppetit_LM_2013.pdf.
Bakalářská práce. Univerzita Pardubice. Vedoucí práce Mgr. Lenka Matušíková, Ph.D.

RINGLEIN, Birgit und Reiner BENKER. *Lesekochbuch Bayreuth: Rezepte und Geschichten rund um den Gießtopf*. Erfurt: Sutton Verlag, 2014.

SCHÄFER, Susanne und Dietmar HEINRICH. *Wissenschaftliches Arbeiten an deutschen Universitäten: Eine Arbeitshilfe für ausländische Studierende im geistes- und gesellschaftlichen Bereich*. München: Iudicium Verlag, 2010.

GMÍD, Václav. *Gastronomický slovník v kostce*. Třebestovice: Ratio, 2005.

TEUTEBERG, Hans Jürgen, Gerhard NEUMANN a Alois WIERLACHER. *Essen und kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag, 1997.

TURSKA, Marta. *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*. Frankfurt am Main: Peter Lang Verlag, 2009.

VEDRAL, Jiří. *Nověcko-Pesky gastronomický slovník*. Praha: JTP - Jednota tlumočnicků a překladatelů, 2002.

WAHRIG, Gerhard und Dr. Renate WAHRIG-BURFEIND. *Wahrig Deutsches Wörterbuch*. 6. Auflage. Gütersloh: Bertelsmann Lexikon Verlag, 1997.

WIERLACHER, Alois und Regina BENDIX. *Kulinaristik: Forschung ñ Lehre ñ Praxis*. Münster: LIT Verlag Dr. W. Hopf, 2008.

WIERLACHER, Alois. *Gastlichkeit: Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin: LIT Verlag, 2011.

Internetquellenverzeichnis

AKTIEN Landbier Dunkel. *Flaschenfreund.de*. [online]. [zit. 2018-03-01]. unter:
<http://flaschenfreund.de/bayreuther>

Aktien Original 1857. *Flaschenfreund.de*. [online]. [zit. 2018-03-01]. unter:
<http://flaschenfreund.de/brauereien/deutschland/bayreuther-bierbrauerei/247/aktien-original-1857?c=410>

Apfelkücherl. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter:
<http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/apfelkuecherl/>

Bayerische Schweinshaxe. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter:
<http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/bayerische-schweinshaxe/>

Bayerischer Leberkäse. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter:
<http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/bayerischer-leberkaese/>

Bayerischer Schweinebraten. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter:
<http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/bayerischer-schweinebraten/>

Bayreuth. In: *Wikipedia.org*. [online]. 2018 [zit. 2018-03-06]. unter:
<https://de.wikipedia.org/wiki/Bayreuth>

Bayreuther Bierkultur entdecken [online]. Bayreuth: Bayreuth Marketing & Tourismus, 2016 [zit. 2018-02-23]. unter: http://www.bayreuth.de/wp-content/uploads/2017/06/15-11_Flyer_Biergenuss_RZ2_web.pdf

Bayreuther BierTour [online]. Bayreuth: Bayreuth Marketing & Tourismus, 2015 [zit. 2018-02-26]. unter: http://www.bayreuth.de/wp-content/uploads/2017/04/folder_biertour_web-klein.pdf

Bayreuther Katakomben. In: *Bayreuther-bier.de*. [online]. Bayreuth: Bayreuther Bierbrauerei [zit. 2018-02-26]. unter: <http://bayreuther-bier.de/brauerei-erleben/katakomben/>

Bier Erlebnis Welt. In: *Maisel.com*. [online]. Bayreuth: Maisel's Bier-Erlebnis-Welt [zit. 2018-02-23]. unter: https://www.maisel.com/bier_erlebnis_welt/bier_erlebnis_welt_5.html

Bierfranken. In: *Wikipedia.org*. [online]. 2018 [zit. 2018-03-22]. unter: <https://de.wikipedia.org/wiki/Bierfranken>

Blaue Zipfel. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/blaue-zipfel/>

Brauerei Gebr. Maisel. In: *Wikipedia.org*. [online]. 2018 [zit. 2018-02-28]. unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Brauerei_Gebr._Maisel#cite_note-3

Brauereimuseum Maisel. In: *Bayreuth.Bayern-online.de* [online]. © Bayern-Online, 2018 [zit. 2018-03-24]. unter: <https://bayreuth.bayern-online.de/die-stadt/kultur/museen-ausstellungen/brauereimuseum-maisel/>

Das Wirtshaus am Bayreuther Marktplatz. *Oskar-bayreuth.de*. [online]. Bayreuth [zit. 2017-09-05]. unter: <http://www.oskar-bayreuth.de/>

Delikatessen. In: *Metzgerei Vogel.com*. [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: <http://www.metzgerei-vogel.com/delikatessen.html>

Der Porsch. *Gaststätte Porsch* [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: <http://gaststaette-porsch.de/index.php?id=1>

Die Geschichte der Brauerei. *Privatbrauer Schinner.de*. [online]. Bayreuth: Schinner Vertriebs-GmbH & Co. [zit. 2018-03-02]. unter: http://www.buergerbraeu-schinner.de/ueber_uns.html

Edelhopfen EXTRA. *Maisel.com*. [online]. Bayreuth: Lunas Flaschenfreund ñ Lunas Delikatessen [zit. 2018-02-27]. unter: https://www.maisel.com/unsere_biere/edelhopfen_extra_30.html

Eine Weissbier - Tradition mit Zukunft. In: *Maisel.com*. [online]. Bayreuth: Brauerei Gebr. Maisel [zit. 2018-03-24]. unter:

https://www.maisel.com/brauerei/tradition_mit_zukunft_28.html

Entstehung und Geschichte unserer Brauerei. *Bayreuther Bier.de*. [online]. Bayreuth: Bayreuther Bierbrauerei [zit. 2018-03-09]. unter: <http://bayreuther-bier.de/unsere-brauerei/#box-1>

Erleben. *Gasthof zum Herzog* [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: <http://www.gasthofherzog.de/erleben/erleben.htm>

Frankenwein. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/frankenwein/>

Fränkische Braukultur. In: *Bayreuther-bier.de*. [online]. Bayreuth: Bayreuther Bierbrauerei [zit. 2018-03-24]. unter: <http://bayreuther-bier.de/unser-bier/aktien-biere/>

Fränkische Küche in Bayreuth. In: *Bayreuth.Bayern-online.de*. [online]. © Bayern-Online, 2018 [zit. 2017-09-06]. unter: <http://bayreuth.bayern-online.de/specials/gastronomie/fraenkische-kueche/>

Fränkische Kuchle. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkische-kuechle/>

Fränkische Mehlklöße. *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkische-mehlkloesse/>

Fränkische rohe Klöße. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkische-rohe-kloesse/>

Fränkischer Karpfen. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkischer-karpfen/>

Fränkischer Sauebraten. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkischer-sauerbraten/>

Fränkischer Zwetschgenbahmes. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkischer-zwetschgenbahmes/>

Fränkisches Hiffenmark. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkisches-hiffenmark/>

Fränkisches Holzofenbrot. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkisches-holzofenbrot/>

Fränkisches Schäufele. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/fraenkisches-schaeufele/>

Gasthof Kolb [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: <https://gasthof-kolb-bayreuth.de/>

Gastronomie. *Bayreuth.Bayern-online.de*. [online]. Bayern, 2018 [zit. 2018-03-07]. unter: <https://bayreuth.bayern-online.de/gastronomie/>

HERMANN. Aktien Zwick'l Kellerbier. *Flaschenfreund.de*. [online]. 2016 [zit. 2018-03-01]. unter: <http://flaschenfreund.de/bierstile/kellerbier/197/aktien-zwick-l-kellerbier?c=410>

Herzogkeller. *Bayreuther Bier.de*. [online]. Bayreuth: Bayreuther Bierbrauerei [zit. 2018-03-09]. unter: <http://bayreuther-bier.de/brauerei-erleben/herzogkeller/>

Jídelní lístek. In: *StolníPení.cz*. [online]. [zit. 2018-03-04]. unter: http://www.stolniceni.cz/1_-rocnik/jidelni-a-napojovy-listek/jidelni-listek

Koscher. In: *Duden.de*. [online]. Berlin: © Bibliographisches Institut, 2018 [zit. 2018-03-22]. unter: <https://www.duden.de/rechtschreibung/koscher>

Maisel's Weisse. *Maisel.com*. [online]. [zit. 2018-02-27]. unter: https://www.maisel.com/unsere_biere/maisels_weisse_15.html

Mann's Bräu. In: *Yelp.de*. [online]. 30. 11. 2013 [zit. 2018-03-15]. unter: <https://www.yelp.de/biz/manns-br%C3%A4u-bayreuth>

Náležitosti jídelních lístků. In: *StolníPení.cz*. [online]. [zit. 2018-03-04]. unter: http://www.stolniceni.cz/1_-rocnik/jidelni-a-napojovy-listek/jidelni-listek

Nápojový lístek [online]. [zit. 2018-03-04]. unter: http://www.stolniceni.cz/1_-rocnik/jidelni-a-napojovy-listek/napojovy-listek

Nápojový lístek. In: *Stolní Pení.cz*. [online]. [zit. 2018-03-04]. unter: http://www.stolniceni.cz/1_-rocnik/jidelni-a-napojovy-listek/napojovy-listek

Obazda. *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/obazda/>

Online Shop. *Maisel.com*. [online]. Bayreuth: Lunas Flaschenfreund ñ Lunas Delikatessen [zit. 2018-02-27]. unter: <http://flaschenfreund.de/maisel>

Restaurace u FlekŤ. *Avantgarde Prague.cz*. [online]. Praha: U FlekŤ, 2009 [zit. 2017-01-14]. unter: <http://www.avantgarde-prague.cz/mice/konference-seminare-a-eventy---mice/folklorni-a-animovane-vecery/restaurace-u-fleku/>

Restaurant in historischen Gemäuern. *Eremitage-bayreuth.de*. [online]. Bayreuth [zit. 2017-09-05]. unter: <http://www.eremitage-bayreuth.de/gastronomie/restaurant/>

Restaurant. *Lohmühle* [online]. Bayreuth [zit. 2017-09-07]. unter: <http://www.hotel-lohmuehle.de/restaurant/>

Restaurant. *Schinner Braustuben* [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: <http://www.schinner-braustuben.de/restaurant>

Rund um die Speisekarte [online]. Weinsheim: trinkkontor Eifel-Mosel [zit. 2017-09-15]. unter: <https://em.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/4/2017/03/trinkkontor-eifel-mosel-speisekarten.pdf>

Semmelknödel. In: *Spezialitätenland Bayern* [online]. [zit. 2018-03-13]. unter: <http://www.spezialitaetenland-bayern.de/spezialitaeten/semmelknoedel/>

Schninner Biere Bügelbierspezialitäten ñ Bayreuth. *Privatbrauer Schinner.de*. [online]. [zit. 2018-03-02]. unter: <http://www.buergerbraeu-schinner.de/schinner.html>

Tradition in Bayreuth. *Restaurant-weihenstephan.de*. [online]. Bayreuth [zit. 2017-09-05]. unter: <https://restaurant-weihenstephan.de/>

Über uns. *Gasthof zum Brandenburger* [online]. Bayreuth [zit. 2017-09-05]. unter: <http://www.schmidt-brandenburger.de/>

Unsere Biere für Ihren guten Geschmack. *Becherbraeu.de*. [online]. [zit. 2018-03-02]. unter: http://www.becherbraeu.de/unsere_biere.php

Unsere Öffnungszeiten. *Eremitage-bayreuth.de*. [online]. [zit. 2017-09-05]. unter: <http://www.eremitage-bayreuth.de/oeffnungszeiten/>

Unsere Shops. *Flaschenfreund.de*. [online]. Bayreuth: Lunas Flaschenfreund ñ Lunas Delikatessen [zit. 2018-02-27]. unter: <http://flaschenfreund.de/maisel>

VOGEL, Peter. Über uns. In: *Metzgerei vogel.cocm*. [online]. Bayreuth [zit. 2018-03-15]. unter: http://www.metzgerei-vogel.com/ueber_uns.html

Was ist Kulinaristik?. In: *Kulinaristik-Forum.net*. [online]. Wiesloch: Kulinaristik-Forum Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und Praxis, 2005 [zit. 2018-02-13]. unter: <http://www.kulinaristik.net/was-ist-kulinaristik/>

Willkommen im Gasthof und Restaurant Grüner Baum mit Biergarten. *Grüner Baum Bayreuth.de*. [online]. Bayreuth: Hotel Gruener Baum, 2018 [zit. 2018-03-11]. unter: <https://gruener-baum-bayreuth.de/>

SCHIMPFHAUSER, Marco. Das älteste Wirtshaus der Welt steht in Eilsbrunn. *Wochenblatt.de*: Die Zeitung für alle [online]. 2010 [zit. 2017-01-14]. unter: <https://www.wochenblatt.de/news-stream/regensburg/artikel/5046/das-aelteste-wirtshaus-der-welt-steht-in-eilsbrunn>

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 - Preisvergleich des Gerichts Schäuferle	49
Tabelle 2 - Preisvergleich des Gerichts Sauerbraten.....	50
Tabelle 3 - Preisvergleich des Gerichts Schweinebraten	51
Tabelle 4 - Preisvergleich des Gerichts 3 Bratwürste	52

Anhangsverzeichnis

Anhang Nr. 1 - Deutsch - Tschechisches Wörterbuch	65
Anhang Nr. 2 - Speisekarte Gasthof Grüner Baum.....	73
Anhang Nr. 3 - Speisekarte Gasthof Kolb	82
Anhang Nr. 4 - Speisekarte Gasthof Zum Brandenburger	91
Anhang Nr. 5 - Speisekarte Gasthof Zum Herzog	92
Anhang Nr. 6 - Speisekarte Gaststätte Porsch	95
Anhang Nr. 7 - Speisekarte Gaststätte Man's Bräu	98
Anhang Nr. 8 - Speisekarte Metzgerei Vogel.....	100
Anhang Nr. 9 - Speisekarte Restaurant Eremitage.....	101
Anhang Nr. 10 - Speisekarte Restaurant Löhmühle.....	102
Anhang Nr. 11 - Speisekarte Restaurant Weihenstephan.....	106
Anhang Nr. 12 - Speisekarte Schinner Braustuben.....	109
Anhang Nr. 13 - Speisekarte Wirtshaus Oskar	114

Anhang Nr. 1 - Deutsch - Tschechisches Wörterbuch

SUPPEN	POLÉVKY
B	
e Broccolicremesuppe -, -n	brokolicová krémová polévka
C	
e Cremesuppe vom fränkischen Riesling -, -n	krémová polévka z franckého ryzlinku
F	
e Festtagssuppe -, -n	slavnostní polévka
e Fränkische Leberknödelsuppe -, -n	francká polévka s játrovými knedlíčky
G	
e Gulaschsuppe -, -n	gulášová polévka
K	
e Kartoffel ã Lachssuppe -, -n	bramborová lososová polévka
e Kräftige Ochsenbrühe -, -n	vydatný hovĚzí vývar
e Krensuppe mit Croutons	kĚsenová polévka s krutóny
P	
e Pfannkuchensuppe -, -n	polévka s celestýnskými nudlemi
R	
e Rahmige Kartoffel-Karottensuppe -, -n	smetanová bramboro-mrkvová polévka
e Rinderkraftbrühe -, -n	hovĚzí vývar
S	
e Serbische Bohnensuppe -, -n	srbská fazolová polévka
e Steinpilzcremesuppe -, -n	hĚšbovo krémová polévka
T	
e Tagessuppe -, -n	denní polévka
e Tomatencremesuppe -, -n	krémová rajská polévka
W	
e Wirtshaussuppe -, -n	hostinská polévka
Z	
e Zwiebelsuppe -, -n	cibulová polévka
RINDFLEISCHGERICHTE	JÍDLA Z HOVĚZÍHO MASA
R	
e Rinderroulade mit Kloß und Blaukraut	hovĚzí roláda s knedlíkem a l'ervenyĚm zelím
s Rumpsteak -s, -s	grilovaný hovĚzí plátek
s Rinderfilet -s, -s	hovĚzí filet
s Rinderrückensteak mit Pfeffersoße	hovĚzí steak s pepĚšovou omáľkou
SCHWEINEFLEISCHGERICHTE	JÍDLA Z VEPŠ OVĚHO MASA
H	
Haxen gegrillt mit Kraut und Brot	grilované koleno se zelím a chlebem
Haxen gekocht mit Kraut und Brot	vaĚené koleno se zelím a chlebem

J**Jägerschnitzel mit Walspilzsauce und Spätzle**

lovecký šizek s houbovou omáčkou a halušky

K**r Kutscherbraten**

vepřová krkovička

L**Lendchen in Biersoße**

panenka v pивní omáčce

S**s Schweinefilet -s, -s**

vepřové filet

Schweinekammsteak mit Kräuterbutter

steak z vepřové krkovicе s bylinkovým máslem

Schweinelenochen

vepřová panenka

s Schweineschnitzel -s,-

vepřový šizek

Schweinefilet vom Grill mit frischen Rahmchampignons

vepřová filet na grilu s prvními smetanovými hampiony

FISCHGERICHTE**RYBÍ POKRMY****G****Gebackener Seelachs**

peřený losos

Gebackenes Pangasiusfilet

peřená filet z pangase

Gebratenes Karpfensteak

peřený kapš steak

L**r Lachs -es, -e**

losos

e Lachsforelle -, -n

Pstruh lososovitý

P**Panierte Seelachsfilet**

obalovaná filet z mošského lososa

R**Rösch gebratene Doradenfilets**

kšupavý peřený mošský tšgník

S**r Saibling -(e)s, -e**

siven

W**s Wallerfilet -s, -s**

filet ze sumce

Z**s Zanderfilet -s, -s**

filet z candáta

GEFLÜGEL**DRŤ BEŤ****A****Ausgelöste Bauernente**

vykostěná kachna

E**Enteucken mit Kloss und Salat**

Kachní stehna s knedlíkem a salátem

Entenbrust mit Kloss und Salat

Kachní prsa s knedlíkem a salátem

G**Gansbrüsterl**

husí prsíčka

Gebratene Hähnchenbrust mit Gorgonzola und Rahmsauce

peřené kuřecí prsa s gorgonzolou a smetanovou omáčkou

P**Putenbrustmedaillons gegrillt**

grilované krŤí prsní medailonky

Putenschnitzelnatur gebraten

smažené pšrodní krŤí šizek

WILD	ZVŇŇŇ INA
H	
Hirschbraten mit Kloß und Salat	jelení peřenŇs knedlíkem a salátem
e Hirschleber -, -n	jelení játra
R	
r Rehbraten	srnří peřenŇ
W	
Wildhasenkeule mit Klößen und Rotkohl	stehna ze zajíce s knedlíky a řerveného zelí
r Wildschweinbraten	kanří peřenŇ
FLEISCHLOSE GERICHTE	BEZMASÁ JÍDLA
F	
Frische Waldpilze in Kräuterrahm	řerstvé lesní houby v bylinkové smetanŇ
G	
Gefüllte Kartoffeltaschen auf frischen Rahmchampignons	plnŇné bramborové tařilky řerstvými řampiony
I	
In einer Kräuter- Knoblauchsoße geschwenkte Bandnudeln	zatořeně řiroké nudle v bylinkovo řesnekové omál'ce
K	
e Käsespätzle řPL.	sýrové haluřky
M	
Mit Kartoffelmus und Röstzwiebeln Nudeltaschen	nudlové tařky s bramborovým pyré a opeřenou cibulkou
S	
Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salat Steinpilz-Maronen-Pfifferlingsragout von heimischen Pilzen in Kräuterrahmsoße	volské oko s opekanými brambroy a salátem Ragú z řířek a řřbř z místních hub v bylinkovo smetanové omál'ce
BROTZEITEN	SVALINY
B	
Bayerischer Obazda mit Butter und Brot	bavorská pomazánka s máslem a chlebem
Brotzeitteller mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten	svalřinový talíř s řřznými druhy salámř a sýrř
C	
Camembert mit Butter und Brot	mŇkký sýr krémové konzistence s máslem a chlebem
J	
Jägertoast mit Salami, frischen Champignons und Käse überbacken	zapřený toust se salámem, řerstvými řampiony a sýrem
K	
s Käsebrot -(e)s, -e	chléb oblořený sýrem
L	
r Leberkäse -s, -	sekaná

P**Pfeffertoast mit Schinken, Tomaten, Salami, Pfeffer und Käse überbacken**

zapeřený pikantní toust se ěunkou, rajčaty, salámem, pepřem a sýrem

R**Rühreier mit Schinken, Butter und Brot**

míchaná vajíčka se ěunkou, máslem a chlebem

S**Salatteller mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebelringe, Schinken, Käse und Ei**

salátový talíř s listovým salátem, rajčaty, okurky, cibulovými kroužky, ěunkou, sýrem a vajíčkem

Schinkenomelett mit gemischem Salat

omeleta se ěunkou a míchaným salátem

Schweinskopfsülze mit Zwiebeln, Essig und Öl

sulc z vepřové hlavy s cibulí, octem a olejem

Schweizer Wurstsalat mit Brot

ěvýcarský salámový talíř se sýrem a chlebem

Spiegelei mit Bratkartoffeln und Salat

volské oko s opékanými brambory a salátem

T**Toast "Melba" mit Schinken, Pfirsich und Käse überbacken**

zapeřený toust se ěunkou, broskví a sýrem

Touast "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

zapeřený toust se ěunkou, sýrem a ananasem

W**Wurst und Käsebrötchen**

chléb obložený salámem a sýrem

Wurstsalat - (e)s, -e

salámový salát

SPEZIALITÄTEN**SPECIALITY****B****Braumeisterschnitzel**

pivní řezek

C**Cordon bleu**masová rolka se sýrem a ěunkou
francé křesnové maso z volské hrudi**Fränkisches Krensfleisch von der Ochsenbrust****Fränkisches Krenschnitzel**

francý křesnový řezek

H**Hirschbraten mit Klob und Salat**

jelení pečeně s knedlíkem a salátem

Holzfällersteak mit Speckchampignons

dřevorubecký steak se slaninou a hampiony

K**M****Münchner Schnitzel**

mnichovský řezek

O**Ochsenbrust in Meerrettichsauce**

volské hrudí v křesnové omáče

P**Paprikagulasch mit Nudeln**

paprikový guláš s těstovinami

POT au FEUdušené hovězí maso v pikantní omáče s dušenou zeleninou
obalovaný řezek zapeřený se ěunkou sýrem s pikantní omáčkou**Pustaschnitzel****R****Rinderroulade mit Klob und Blaukraut**

hovězí roláda s knedlíkem a červeným zelím

S**Sauerbraten**

dušená hovězí pečeně marinovaná v octu s kořením

Saure Zipfel in Zwiebelsud gekocht	klobása vašená v cibulovém vývaru
Schäufele	vepšové rameno s kostí
Schweinebraten mit Kloß und Sauerkraut	vepšo knedlo zelo
Schweinshaxe	vepšové koleno
Spanferkel mit Spätzle und Kartoffelknödel	seleří maso s noky a bramborovým knedlíkem
W	
Wienerschnitzel	vídeřský šizek

WÜRSTE

UZENINY

B

e Bratwurst -, -ü-e

peřená klobása

C

e Currywurst -, -ü-e

kari klobása

P

r Presssack

tlařenka

S

e Schweinskopfsülze -, -n

sulc z vepšové hlavy

r Speck -(e)s,

slanina

e Stadtwurst -, -ü-e

masová klobása

e Sülze -, -n

sulc

W

e Weißwurst -, -ü-e

bílá klobása

DESERTS

MOUENÍKY

A

Apfelküchla mit Sahne und Frucht

jableňný kolál' se ělehal'kou a ovocem

E

Ein kleiner süßer Pfannkuchen

malá sladká palařenka

s Eis -es, -

zmrzlina

F

Frische marinierte Erdbeeren

l'erstvé nakládáné jahody

H

Hausgemachter Kaiserschamrrn mit Rosinen und Apfelmus

domáci trhanec s rozinky a jableňným pyré

Omelett mit Kompot oder Apfelmus

omeleta s kompotem nebo s jableňným pyré

P

Passionsfruchtmouse mit Konfekt und Sahne

pasírovaný ovocný dezert s cukrovím a ělehal'kou

S

Selbstgemachter Crepe mit Nutella gefüllt

domáci palařenka plněná nutelou

Selbstgemachtes Kokos- Parfait

domáci kokosový mražený krém

Schokoladeneisbecher

l'okoládový zmrzlinový pohár

T

Tartuffo mit Sahne

zmrzlinová specialita se ělehal'kou

V

Vanilleis mit Erdbeerlimes und Sahne

vanilková zmrzlina s jahodovým likérem a
glehaľkou

BEILAGEN	PŠ ÍLOHY
B	
r Beilagensalat -(e)s, -e	pšlohový salát
e Bratkartoffel -, -n	opékané brambory
s Brot -(e)s, -e	chléb
s Brötchen -s, -	houska
K	
e Kartoffel -, -n	brambory
r Kartoffelsalat -(e)s, -e	bramborový salát
r Kloß -ö-e	knedlík
e Krokette -, -n	krokety
M	
s Mischgemüse -s, -	míchaná zelenina
N	
e Nudel -, -n	nudle
P	
e Pommes Frites - PL.	hranolky
R	
e Röstzwiebel -, -n	smažená cibulka
S	
e Salzkartoffel -, -n	vašené brambory
s Sauerkraut -s, -ä-er	kyselé zelí
r Semmelknödel -s,-	houskový knedlík
e Spätzle ñPL.	noky
r Spinat-Käseknödel -s,-	šťpenátový sýrový knedlík
SOßEN	OMÁĽKY
B	
e Biersoße -, -n	pivní omáľka
J	
e Jägersoße -, -n	myslivecká omáľka
K	
e Käsesoße -, -n	sýrová omáľka
e Kräuterrahmsoße -, -n	bylinkovo smetanová omáľka
e Krensoße -, -n	kšénová omáľka
P	
e Pfeffersoße -, -n	pepšová omáľka
e Preiselbeerrahmsoße -, -n	smetanová brusinková omáľka
R	
e Rahmsoße -, -n	smetanová omáľka

S

e Sahnesoße -, -n smetanová omáčka

W

e Waldpilzrahmssoße -, -n smetanová omáčka z lesních hub

Z

e Zigeunersoße -, -n cikánská papriková omáčka

WÜRZMITTEL**OCHUCOVADLA****E**

r Essig -s, -Sorten ocet

K

e Kräuterbutter -, - bylinkové máslo

O

s Öl -(e)s, -Sorten olej

S

r Senf -(e)s, Sorten hořčice

KALTE GETRÄNKE**STUDENÉ NÁPOJE****A**

r Apfelsaft jablečný džus

e Apfelschorle -, -n jablečný džus se sodou

C

Coca Cola kokakola

F

Fanta fanta

J

r Johannisbeersaft -(e)s, -ä-e rybízový džus

e Johannisbeerschorle -, -n rybízový džus se sodou

M

s Mineralwasser -s, -/-ä- minerální voda

O

r Orangensaft -(e)s, -ä-e pomerančový džus

e Orangenschorle -, -n pomerančový džus se sodou

S

s Spezi Coca Cola s Mirindou

WARME GETRÄNKE**TEPLÉ NÁPOJE****E**

r Espresso -(s), -s espresso

BIER**PIVO****A**

s Alkoholfreie Bier-(e)s, -e nealkoholické pivo

H	
r Hefeweizen vom Fass	toľené kvasnicové pĝeniľné pivo
P	
s Pils	pivo plzeřského typu
R	
s Radler	pivo s citrónovou limonádou
W	
s Weizenbier dunkel	pĝeniľné pivo tmavé
s Weizenbier hell	pĝeniľné pivo svetlé

GEMÜSE

ZELENINA

A	
e Aubergine -, -n	lilek
B	
r Blattsalat -(e)s, -e	listový salát
r Blattspinat -(e)s, -Sorten	listový ĝpenát
e Brokkoli -, -	brokolice
G	
e Gurke -, -n	okurka
K	
e Kartoffel -, -n	brambora
s Kraut -(e)s, -ä-er	zelí
r Kren ñ(e)s, - /r Meerrettich ñs, -e	kôsen
P	
r Paprika ñs, -(s)	paprika
S	
r Schnittlauch -(e)s	paľitka
r Spinat -(e)s, - Sorten	ĝpenát
T	
e Tomate -, -n	rajľe
Z	
r Zucchini ñs, Zucchini	cuketa
e Zwiebel -, -n	cibule

OBST

OVOCE

A	
e Ananas ñ, -se/-	ananas
r Apfel -s, Äpfel	jablko
E	
e Erdbeere -, -n	jahody
P	
r Pfirsich ñs, -e	broskev

Anhang Nr. 2 - Speisekarte Gasthof Grüner Baum



Grüß Gott Ihr lieben Leut!

Inmitten von Buttenwiesen an der Staatsstraße 2027 hat am 01. Januar 1872 Wilhelm Gaßner das Gasthaus "Grüner Baum" eröffnet.

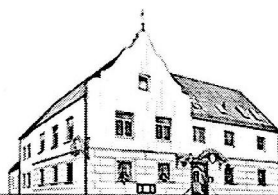
1899 übernahmen unsere Urgroßeltern Karl und Wilhelmine Gaßner den Betrieb.
1909 ließen sie das alte Haus abbrechen und durch einen stattlichen Neubau ersetzen.
Die Großeltern Karl und Helene Mengele führten von 1935 bis 1968 die Gastwirtschaft.

In diesem Jahr übernahmen unsere Eltern Adolf und Rosalinde Mengele den Betrieb.
Sie haben die Gaststätte wesentlich erweitert und umgestaltet.

Seit 1996 führen wir, Jürgen und Petra Mengele, den Gasthof "Grüner Baum".
Es ist unser Bestreben, dem guten Ruf des Hauses, den wir unseren lieben Eltern
sowie langjährigen Mitarbeitern verdanken, allzeit gerecht zu werden.

Darum liebe Gäste bewirten wir Sie gern, denn
wenn wohlgefüllte Gläser klingen,
wenn frohes Lachen Du vernimmst,
wenn Tellerdüfte leise schwingen
ist man auf Gäste eingestimmt.
Dann tritt herein und setz Dich nieder,
bestell, genieß' und komm bald wieder!
Eure Wirtsleut
Petra und Jürgen Mengele

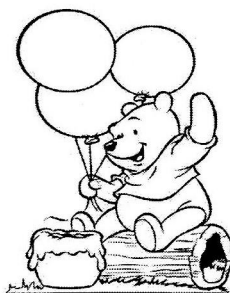
Gasthof



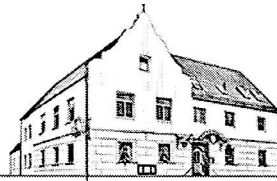
GRÜNER BAUM

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Bratensoße	2,90 €
Pommes frites mit Ketchup	2,90 €
Kartoffelknödel mit Bratensoße	2,70 €
Gebackenes Schnitzel mit Pommes frites	5,00 €
Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites	5,00 €
3 Beilagen deiner Wahl	3,60 €
Räuberteller Mitessen bei Mama und Papa	0,00 €



Gasthof



GRÜNER BAUM

Sonntagskarte

Aus der Suppenküche

Pfannkuchensuppe 3,00 €

Feine Salate vom Buffet 3,20 €

Frisch aus dem Ofen

Spanferkel mit Spätzle und Kartoffelknödel 9,60 €

Feiner Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Semmelknödel 12,50 €

Beliebte Klassiker

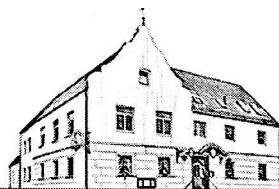
Cordon bleu vom Schwein mit Spätzle und Pommes frites 11,90 €

Gebackenes Schnitzel "Wiener Art" mit Spätzle und Pommes frites 9,90 €

Pustaschnitzel

Schnitzel paniert mit Schinken und Emmentaler Käse überbacken
dazu pikante Soße nach Mengele's Spezialrezept und Pommes frites 10,80 €

Gasthof



GRÜNER BAUM

Sonntagskarte

Spezialitäten vom Grill

Schwäbisches Filetpfännle

Schweinefilet vom Grill mit frischen Rahmchampignons

dazu Kässpätzle und Röstzwiebeln

14,00 €

Putenbrustmedaillons gegrillt

mit frischen Rahmchampignons dazu Spätzle und Kroketten

13,00 €

Fleischloser Genuss

Gefüllte Kartoffeltaschen auf frischen Rahmchampignons

8,50 €

Schwäbische Kässpätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln

7,00 €

Beilagenteller nach Wahl

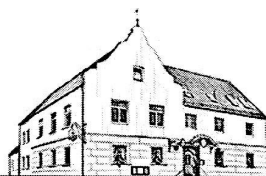
5,00 €

Bunte Salatplatte (Sie bekommen einen Extra-großen Teller)

5,00 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser freundliches Servicepersonal

Gasthof



GRÜNER BAUM

Das besondere Gericht

Spare Ribs in würziger Apfel-Honig-Marinade
dazu Pommes frites und verschiedene Dips 9,50 €

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken mit Kässpätzle 14,00 €

Schweinefilet vom Grill mit Rosmarin-Pfeffersoße
dazu Oma's Eierspätzle 13,00 €

Darf's etwas leichter sein

Putenbrustmedaillons vom Grill mit frischem Rahmchampignons
dazu feine Nudeln in Butter geschwenkt 12,50 €

Ein saftiges Rinderrückensteak mit einer herzhaften Salatplatte 12,50 €

Fleischloser Genuss

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung
auf frischen Rahmchampignons dazu Salat 9,00 €

Schwäbische Kässpätzle
mit hausgemachten Röstzwiebeln dazu Salat 7,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites 5,00 €

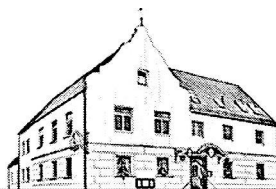
Hähnchennuggets mit Pommes frites 5,00 €

Spätzle mit Soße 2,90 €

Gasthof



Gasthof



GRÜNER BAUM

Aus der Suppenküche

Pfannkuchensuppe 3,00 €

Unsere beliebten Klassiker

Rinderrückensteak mit Madgaskar-Pfeffersoße 13,50 €

dazu Wedges-Kartoffeln

Gebackenes Schnitzel "Wiener Art " 9,90 €

mit Spätzle Pommes frites und Salat

Pustaschnitzel 10,80 €

Schnitzel paniert mit Schinken und Emmentaler Käse

überbacken dazu pikante Soße nach Mengele's Spezialrezept

Pommes frites und Salat

Cordon bleu 10,90 €

mit Spätzle Pommes frites und Salat

Cordon bleu 11,90 €

mit Kässpätzle Röstzwiebeln und Salat

Grillteller mit verschiedenen Dips 10,90 €

Medaillons von Rind Pute und Schwein Speck Hähnchenflügel

und Paprika dazu Wedges-Kartoffeln

Saftiges Schweineschnitzel mit würziger Zigeunersoße 9,90 €

dazu Pommes frites oder Spätzle

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser freundliches Servicepersonal

Brotzeitkarte

Hausgemachte Bratensulz mit Brot 5,50 €

Wurstsalat 6,00 €

Schweizer Wurstsalat 6,50 €

Portion Leberkäs mit Essiggurke 4,50 €

Warme Brotzeiten

Gebackener Camembert 6,00 €
mit Preiselbeerbirne und Salatgarnitur

Warmer Leberkäs mit Ei und gemischtem Salat 6,00 €

Champignon-Toast 7,00 €
mit Vorderschinken und Käse überbacken
und garniert mit frisch gehackter Petersilie

Mengele's Spezial-Toast 7,00 €
Vorderschinken und frische Tomaten überbacken mit
hausgemachter Gewürzbutter Café-de-Paris und Käse
garniert mit gebratenem Speck

Gasthof



Die Leichten

Einfach nur Salat 4,00 €
verschiedene Salate schmackhaft angerichtet

Garnelenspieße Café-de-Paris 8,50 €
gebraten in hausgemachter Gewürzbutter
auf bunter Salatplatte

Gegrillte Putenbrustmedaillons mit roten Zwiebeln und Gewürzbutter 8,50 €
auf bunter Salatplatte

Für da Gluscht oder den kleinen Hunger

Wurstbrot 2,50 €

Käsebrot 2,50 €

Schinken-Käse-Brett'l 6,00 €
mit Essiggurke und Brot

Frühlingsröllchen auf bunten Blattsalaten 5,50 €
dazu ein süß-pikanter Chillidip

Commerzienrat Riegele's Bierspezialitäten

Commerzienrat Riegele vom Fass	0,5l	2,80€
Commerzienrat Riegele vom Fass	0,2l	1,70€
Commerzienrat Riegele's Weisse alkoholfrei	0,5l	2,80€
Augsburger Herrenpils	0,3l	2,70€
Riegele Aechtes Dunkel	0,5l	2,90€

Lauterbacher Bierspezialitäten

Hefeweizen vom Fass	0,5l	2,80€
Schlanke Weisse	0,5l	2,80€
Stefani Weizen dunkel	0,5l	2,90€
Radler	0,5l	2,80€
Radler	0,2l	1,70€
Riegele Weizen alkoholfrei	0,5l	2,80€
alkoholfrei Commerzienrat Riegele	0,5l	2,90€

Alkoholfreie Getränke

Mozartquelle Mineralwasser still oder spritzig	0,5l	2,60€
	0,2l	1,70€
Coca Cola* ^C	0,2l	1,70€
Coca Cola light	0,4l	2,70€
Fanta	0,2l	1,70€
	0,4l	2,70€
Sprite	0,2l	1,70€
	0,4l	2,70€
Original Spezi	0,2l	1,70€
	0,4l	2,70€
Apfelsaft	0,2l	1,70€
Apfelsaftschorle	0,2l	1,70€
	0,5l	2,70€
Orangensaft	0,2l	1,70€
Orangensaftschorle	0,2l	1,70€
	0,5l	2,70€
Johannisbeersaft schwarz	0,2l	1,70€
Johannisbeersaftschorle	0,2l	1,70€
	0,5l	2,70€
Weinschorle weiß oder rot	0,2l	1,70 €

Anhang Nr. 3 - Speisekarte Gasthof Kolb



traditionell - fränkisch - unverwechselbar

Suppen

<i>Bouillon⁷ mit Ei und Brötchen</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Zwiebelsuppe⁷ mit Käse überbackenem Toast</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Gulaschsuppe⁷ mit Brötchen</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Serbische Bohnensuppe⁷ mit Brötchen</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Kartoffel – Lauchsuppe</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Broccolicremesuppe</i>	<i>3,40 €</i>

Knackige Salate

dazu reichen wir Weißbrot

<i>Salatteller mit Schinken²ⁿ⁸, Käse und Ei</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Salatteller mit gebackenem Blumenkohl</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Salatteller mit Thunfisch und Schafskäse</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Beilagensalat</i>	<i>3,00 €</i>

*** Inklusivpreise ***



traditionell - fränkisch - unverwechselbar

Brotzeitkarte ab 14³⁰ Uhr

Brotzeitteller^{7/8/21} – Wurst, Käse und Schinken,
dazu Essiggurke², Butter und Brot 6,70 €

Käsebrett – Käseauswahl mit Butter und Brot 6,70 €

Bayerischer Obazda mit Butter und Brot 5,40 €

Portion Limburger mit Butter und Brot 4,30 €

Strammer Max
Butterbrot belegt mit gekochten Schinken^{7/8/2}
und 2 Spiegeleier 6,20 €

Schweizer Wurstsalat^{7/8/21} mit Butter und Brot 7,30 €

Schweinskopfsülze^{6/2} mit Zwiebeln, Essig und Öl,
dazu Bratkartoffeln 6,90 €

Schweinskopfsülze^{6/2} mit Zwiebeln, Essig und Öl, dazu Brot 5,30 €

*** Inklusivpreise ***



traditionell - fränkisch - unverwechselbar

<i>Schweinshaxe² gekocht, mit Sauerkraut und Brot</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Leberkäse^{7/8} mit 2 Spiegeleiern, Kartoffelsalat und Salat</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Leberkäse^{7/8} mit Sauerkraut und Brot</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Currywurst^{1/8} mit Pommes frites</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Schinkenomelett^{20/18} mit gemischtem Salat</i>	<i>7,40 €</i>
<i>Omelett mit Kompott oder Apfelmus</i>	<i>6,70 €</i>
<i>3 Rühreier mit Schinken^{20/18}, Butter und Brot</i>	<i>6,10 €</i>
<i>3 Rühreier mit Butter und Brot</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	<i>6,30 €</i>
<i>Portion Pommes</i>	<i>3,00 €</i>

*** Inklusivpreise ***



traditionell - fränkisch - unverwechselbar

<i>1 Paar Bratwürste^{1/8} mit Sauerkraut und Brot</i>	<i>5,30 €</i>
<i>3 Bratwürste^{1/8} mit Sauerkraut und Brot</i>	<i>6,30 €</i>
<i>3 saure Bratwürste^{1/8} mit Brötchen</i>	<i>6,70 €</i>
<i>3 panierte Bratwürste^{1/8} mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat</i>	<i>8,90 €</i>

Toast

<i>Toast „Melba“ mit Schinken^{2/8}, Pfirsich und Käse überbacken</i>	<i>7,30 €</i>
<i>Toast „Hawaii“ mit Schinken^{2/8}, Ananas und Käse überbacken</i>	<i>7,30 €</i>
<i>„Jägertoast“ mit Salami^{1/8} frischen Champignons und Käse überbacken</i>	<i>7,30 €</i>

*** Inklusivpreise ***



traditionell - fränkisch - unverwechselbar

Schweineschnitzel natur

• mit Pfefferrahmsauce,
dazu Kartoffelrösti und gemischtem Salat 10,50 €

• „Schweizerschnitzel“
mit frischen Champignons, Käse überbacken
dazu Pommes frites 11,30 €

• „Jägerschnitzel“ mit Waldpilzrahmsauce,
dazu Spätzle und gemischtem Salat 10,50 €

Schweineschnitzel paniert,
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat 9,80 €

Cordon – bleu vom Schwein
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat 10,60 €

Schweinekammsteak mit Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und gemischtem Salat 9,90 €

Holzfüllersteak mit Speckchampignons,
dazu Wedges 10,50 €

„**Bauerntoast**“,
Schweinekammsteak auf geröstetem Schwarzbrot
mit gebratenen Zwiebeln 8,70 €

Beilagenumbestellung auf Bratkartoffeln, Aufpreis: 0,50 €

Bei einigen Gerichten Seniorenportion möglich
dafür berechnen wir 1,00 € weniger

*** Inklusivpreise ***



traditionell - fränkisch - unverwechselbar

Gebratene Hähnchenbrust auf Penne

- mit Gorgonzola – Rahmsauce 11,30 €
- in Gemüse – Sahnesauce 11,30 €

Putenschnitzel natur

- mit Kräuterbutter,
Pommes frites und gemischtem Salat 9,90 €
- in Pfefferrahmsauce¹,
dazu Kartoffelrösti und gemischtem Salat 10,50 €
- “Hawaii”
mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Pommes frites 10,60 €

Putenschnitzel paniert,
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat 9,80 €

Schweinelenochen

- in Waldpilzrahmsauce,
mit Kroketten und Broccoli 13,30 €
- in Pfefferrahmsauce¹,
mit Kartoffelrösti und gemischtem Salat 13,30 €

Beilagenumbestellung auf Bratkartoffeln, Aufpreis 0,50 €

Bei einigen Gerichten Seniorenportion möglich
dafür berechnen wir 1,00 € weniger

*** Inklusivpreise ***



traditionell - fränkisch - unverwechselbar

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat 13,50 €

Grillteller⁷⁸
zarte Filets von Schwein, Rind und Pute
mit Grillwürstchen und gebratenen Speck,
dazu Wedges und Speckbohnen, Kräuterbutter 14,90 €

Rumpsteak ca. 200 gr.
mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter,
dazu Wedges 13,90 €

Rumpsteak ca. 200 gr.
in Pfefferrahmsoße¹, mit Kroketten 13,90 €

Rumpsteak
ca. 300gr. 16,90 €
ca. 400gr. 19,60 €

dazu können Sie wählen

- Speckbohnen und Wedges
- gebratene Zwiebeln, Kräuterbutter und Wedges
- in Pfefferrahmsoße¹, mit Kroketten

Beilagenumbestellung auf Bratkartoffeln, Aufpreis: 0,50 €

*** Inklusivpreise ***



traditionell - fränkisch - unverwechselbar

Vegetarisch

<i>Steinpilz - Ravioli² auf einem Waldpilzragout dazu Broccoli</i>	<i>12,40 €</i>
<i>Gemüserösti und gemischtem Salat</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat</i>	<i>9,40 €</i>
<i>Ratatouillegemüse mit Schafskäse überbacken dazu Salzkartoffeln</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Champignonomelett mit gemischtem Salat</i>	<i>7,40 €</i>
<i>3 Rühreier mit Röstklöße und gemischtem Salat</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Blumenkohl – Käse – Medallions mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	<i>8,10 €</i>

Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet

<i>•mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat</i>	<i>12,60 €</i>
<i>•auf Ratatouillegemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>12,60 €</i>
<i>Rotbarschfilet paniert, mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat</i>	<i>10,30 €</i>

*Bei einigen Gerichten Seniorenportion möglich
dafür berechnen wir 1,00 € weniger*

**** Inklusivpreise ****

Ein Auszug aus unserer Bratenkarte

Sauerbraten mit Klößen und Salat	9,40 €
Schweinebraten mit Klößen und Salat	8,50 €
Kalbsbraten mit Klößen und Salat	12,30 €
Rehbraten mit Klößen, Preiselbeeren und Rotkohl	12,70 €
Wildhasenkeule mit Klößen und Rotkohl	12,70 €
Lammbraten mit Klößen und Salat	10,90 €
Schweineschäufele mit Klößen und Salat	10,20 €
Pfefferhaxe mit Klößen und Salat	11,90 €
Hirschbraten mit Klößen und Rotkohl	12,70 €
Rindsroulade mit Klößen und Salat	9,80 €
Krustenbraten mit Klößen und Salat	9,90 €
¼ Ente mit Klößen und Salat	12,50 €
Gansbrust mit Klößen und Rotkohl	13,80 €
Krenfleisch mit Klößen	9,20 €

Anhang Nr. 4 - Speisekarte Gasthof Zum Brandenburger

TAGESKARTE

GASTHOF **ZUM** BRANDENBURGER

TAGESSUPPE.....	3,30
SCHWEINEBRATEN mit KRAUT und KLOSS.....	9,80
SCHÄUFELE mit KRAUT und KLOß	12,80
„ POT au FEU “ ganz, ganz, ganz langsam geschmortes RINDFLEISCH in lecker pikanter SAUCE mit viel geschmorten GEMÜSE	12,80
SAUERBRATEN mit KLOSS und APFELROTKRAUT.....	12,80
SCHNITZEL WIENER ART mit POMMES und SALAT.....	9,80
„MÜNCHNER“ SCHNITZEL auf SALATTeller	12,80
KALBSRÜCKENSTEAK ca. 250g mit RÖSTI und SALAT	19,80
CURRYWURST mit POMMES	5,80
3 BRATWÜRSTE mit KRAUT und BROT.....	5,80

DESSERT AUF ANFRAGE

Nebenzimmer bis 30 Pers. Saal bis 80 Pers., BIERGARTEN, 37 Betten,
teils mit Dusche/WC, EZ ab 26.-€, DZ ab 44.-

Anhang Nr. 5 - Speisekarte Gasthof Zum Herzog

Brotzeiten

Salatteller mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebelringe,
Schinken, Käse und Ei
6,70 €

Brotzeitteller mit verschiedenen Wurst.- und Käsesorten,
dazu Brot
5,60 €

Pfeffertoast mit Schinken, Tomaten, Salami, Pfeffer und
Käse überbacken
6,70 €

Wurst oder Käsebrötchen
3,70 €

Fränkischer Wurstsalat mit Brot
5,00 €

Schweizer Wurstsalat mit Brot
5,60 €

Suppe

- Fränkische Leberknödelsuppe
3,20 €

Warme Speisen

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat
8,00 €

- Schweinebraten mit Klob und Sauerkraut
7,60 €

„Kremschnitzel“ Schnitzel Wiener Art, deftig mit Kren gewürzt, dazu
Pommes Frites und Salat
8,40 €

Gebackener Seelachs auf Salatteller
6,50 €

Cordon bleu (vom Schwein) mit Schinken und Käse gefüllt,
mit Pommes Frites und Salat
8,80 €

6 Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut mit Kartoffeln oder Brot
5,50 €

Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln
5,80 €

Salatteller mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebelringe,
Schinken, Käse und Ei
6,70 €

Bier

Aktien Pils vom Fass	0,5 l	2,90 €
Aktien Pils vom Fass	0,4 l	2,50 €
Aktien Pils vom Fass	0,25 l	1,70 €
Aktien Pils aus der Flasche	0,5 l	2,80 €
Aktien Hell	0,5 l	2,80 €
Aktien Landbier	0,5 l	2,80 €
Aktien Zwickel	0,5 l	2,80 €
Maïsel`s Weisse Original	0,5 l	2,90 €
Maïsel`s Weisse Dunkel	0,5 l	2,90 €
Maïsel`s Weisse Alkoholfrei	0,5 l	2,90 €
Radler	0,5 l	2,80 €
Cola-Weizen	0,5 l	2,80 €

Anhang Nr. 6 - Speisekarte Gaststätte Porsch

Tageskarte

	Euro
<u>Suppe</u>	
<i>Frische Bouillon mit Leberknödel und Backerbsen</i>	3,90
<u>Salate</u>	
<i>Großer bunter Salatteller mit Thunfisch und Oliven</i>	9,50
<i>Großer bunter Salatteller mit gekochtem Schinken und Ei</i>	9,50
<i>Kleiner bunter Salat</i>	3,90
<u>Hauptgerichte</u>	
<i>Jägerschnitzel mit Waldpilzsauce und Spätzle</i>	12,90
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	10,90
<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat</i>	9,70
<i>3 Stück Bayreuther Bratwürste, Kartoffelpüree und Sauerkraut</i>	8,90
<i>Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	8,90
<i>Sülze mit Zwiebelringen, Remoulade und Bratkartoffeln</i>	8,90
<i>Currywurst mit Spezial-Curry-Sauce und Pommes frites</i>	8,90
<i>Fränkischer Wurstsalat mit Brot</i>	8,90
<i>Fränkischer weißer Presssack mit Zwiebeln, Essig, Öl und Brot</i>	8,90
<i>1 Paar Weißwürste mit Breze</i>	5,90
<u>Für Kinder</u>	
<i>Pommes frites mit Ketchup oder Kloß /Spätzle mit Sauce</i>	3,00
<i>Kleines Schnitzel mit Pommes frites oder Kartoffelsalat</i>	8,90
<u>Dessert</u>	
<i>Apfelküchla mit Sahne und Frucht</i>	3,90

*Unser Kartoffelsalat wird täglich frisch hausgemacht.
(Kartoffeln, Essig, Öl, Gurken, Zwiebeln)
Wir reichen auch Seniorenportionen (2,00 € weniger als Normalportion)
und
Essen zum Mitnehmen. Guten Appetit.*

Öffnungszeiten:

*Für den großen und kleinen Hunger:
Durchgehend Warme Küche von 11:00 bis 20:00 Uhr
Für den großen und kleinen Durst: Von 11:00 bis 23:00 Uhr*



<https://www.facebook.com/Porsch-Bayreuth-416965858676868/>

Hier ein „like“ für Porsch – danke!

Fischkarte

Aus unserer Region

Fischzucht Engert – Oberpfalz

- *Lachsforelle (Filet) „Müllerin“ mit Salz-
kartoffeln, Butter und Salatbukett* *13,90*

- *Lachsforelle (Filet) „gebacken“ mit* *13,90*
Kartoffelsalat, Remoulade und Salatbukett

*Unser Kartoffelsalat wird täglich frisch hausgemacht.
(Kartoffeln, Essig, Öl, Gurken, Zwiebeln)*

Fränkische Schmankerlbraten

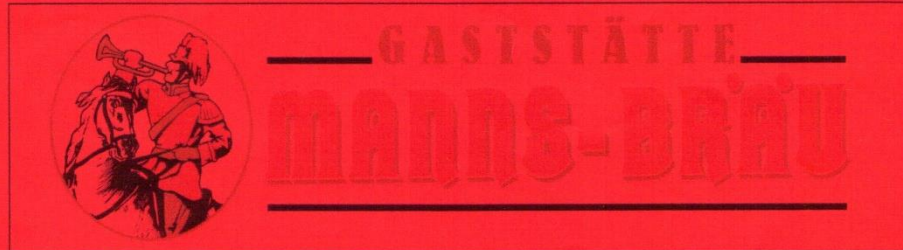
	<i>Euro</i>
- <i>Rinderroulade mit Kloß und Blaukraut</i>	<i>12,90</i>
- <i>Sauerbraten mit Kloß und Blaukraut</i>	<i>12,90</i>
- <i>Schäufele mit Kloß und Sauerkraut</i>	<i>12,90</i>
- <i>Grillhaxe mit Kloß und Sauerkraut</i>	<i>12,90</i>

*Ofenfrischer Schweinebraten
mit Kloß und Sauerkraut*

10,90 €

Anhang Nr. 7 - Speisekarte Gaststätte Man's Bräu

 GASTSTÄTTE MANNS-BRÄU		
<u>Speisekarte</u>		
Schnitzel Wiener Art mit Beilagen		7,60 €
Haxen gekocht mit Kraut und Brot 7		7,00 €
Haxen gegrillt mit Kraut und Brot 7		7,00 €
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salat		5,20 €
Leberkäse mit Ei ODER Kraut und Brot ^{1,2,4}		5,20 €
Stadtwurst mit Kraut und Brot ^{4,7}		4,60 €
Currywurst mit Brot ^{4,7}		4,60 €
2 Bratwürste mit Kraut und Brot ^{4,7} (pro Stück zusätzlich 1,30 €)		4,20 €
2 Sauere Bratwürste ^{4,7} (pro Stück zusätzlich 1,30 €)		4,20 €
Preßsack mit Kraut und Brot		4,00 €
Brotzeitteller mit Brot ^{1,2,7}		6,50 €
Geräuchertes Fleisch mit Brot ^{2,6,7}		6,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{2,4,7}		6,00 €
Stadtwurst mit Musik und Brot ^{2,4,7}		4,60 €
Port.Göttinger mit Brot ^{2,4,7}		4,50 €
Preßsack mit Musik und Brot		4,00 €
Camembert mit Butter und Brot		4,00 €
Wurstbrot/Käsebrot ^{2,4,7}		3,20 €
Bratwursthäckbrot ^{2,4,7}		3,20 €
Wurst- oder Preßsackbrötchen ^{2,4,7}		2,00 €
JEDES WEITERE STÜCK BROT ODER BRÖTCHEN ZUZÜGL: 0,30 €		
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Geschmacksverstärker, geschwärzt, 7 mit Phosphat		



Speisenkarte

Festtagssuppe	Teller	3,00 €
2 Stück Entenkeulen mit Klobß und Salat		12,50 €
1 Stück Entenkeule mit Klobß und Salat		8,50 €
Hirschbraten mit Klobß und Salat		11,50 €
Entenbrust mit Klobß und Salat		11,50 €
Schäufele mit Klobß und Salat		9,50 €
Lendchen in Mannsbiersoße		9,50 €
Sauerbraten mit Klobß und Salat		8,50 €
Schweinebraten mit Klobß und Salat		8,50 €
 <u>Nachtisch :</u>		
Passionsfruchtmouse mit Konfekt und Sahne		4,80 €
Tartuffo schwarz mit Sahne		4,80 €
Vanilleeis mit Erdbeerlimes und Sahne		4,80 €
<u>Mannsbierlikör (warm mit Sahne)</u>		<u>2,70 €</u>
Espresso		2,20 €

INCLUSIVEPREISE

Anhang Nr. 8 - Speisekarte Metzgerei Vogel



METZGEREI
Vogel

Bahnhofstrasse 17 95444 Bayreuth T 0921/23136 F 0921/1500609

Speiseplan: Woche vom 11.09. - 15.09.2017

Montag

Gulaschsuppe mit Brötchen € 3,50

Dienstag

3 St. saure Bratwürste mit Salzkartoffeln € 4,50

Mittwoch

Paprikagulasch mit Nudeln € 4,70

Donnerstag

Sauerbraten mit Klößen u. Rotkohl € 4,95

Freitag

Pan. Seelachsfilet mit Beilage € 4,70

Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes Angebot!

Diese Woche im Angebot:

- Schweizer Schnitzel mit hausm. Kartoffelsalat € 4,30

Lust auf einen leckeren Kaffee?

- Viele verschiedene Kaffee-Spezialitäten - to go!

www.metzgerei-vogel.com

Anhang Nr. 9 - Speisekarte Restaurant Eremitage

RESTAURANT · CAFÉ ORANGERIE · HOTEL · ERLEBEN



SPEISEKARTE FÜR GRUPPEN

SUPPEN

Cremesuppe vom fränkischen Riesling	4,20 €
mit Sahnehaube und Croutons	
Kräftige Ochsenbrühe	4,60 €
mit Leberknödel und Gemüsestreifen	

SALATE

Kleiner Beilagensalat	3,80 €
Bunte Sommersalate	12,80 €
mit gebratenem Zanderfilet, Gartenkresse und Croutons	
Knackige Blattsalate	8,50 €
mit Schinken aus der fränk. Räucherammer und gehobeltem Bergkäse	

HAUPTSPEISEN

Sauerbraten in Lebkuchensauce *	12,50 €
mit Blaukraut und Klob	
Gekochte Ochsenbrust *	10,50 €
in Meerrettichsauce, mit Wurzelgemüse und Kartoffelklob	
Roulade vom fränkischen Angus-Rind	13,00 €
gefüllt nach Hausfrauen Art, mit Blaukraut und Klob	
„Kutscherbraten“ *	9,80 €
Schweinenacken, nach altem Rezept mit würzigem Brät gefüllt, an Kartoffelsalat	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ *	10,80 €
in Butterschmalz gebacken mit Pommes Frites	
Frische Waldpilze in Kräuterrahm (vegetarisch) *	10,50 €
mit Semmeltalern	
Bayreuther Käsespätzle (vegetarisch) *	7,20 €
mit gebräunten Zwiebelwürfeln und Schnittlauch	
1 Paar „Eremitage“-Bratwürste	6,80 €
auf Sauerkraut mit Senf, Kren und Brot	
Pochiertes Wallerfilet	11,50 €
in Kräutersauce mit Gemüse und Butterkartoffeln	

DESSERT:

Entnehmen Sie bitte aus unserer Eiskarte oder aus unserem aktuellem Tagesangebot.

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind auch als kleinere Portion erhältlich.

FÜR GENUSSVOLLE MOMENTE

www.eremitage-bayreuth.de

Anhang Nr. 10 - Speisekarte Restaurant Löhmühle



Unsere Abendkarte / Evening Menu

Vorspeisen und Suppen

Starters and soups

Klare Rinderkraftbrühe mit kleinen Leberknödeln und frischem Gartengrün

4,50 €

Franconian liver dumpling-soup with fresh herbs

Selbstgemachte Tomatencremesuppe, garniert mit frische Gartenkräutern und gerösteten
"Bröckala"

5,50 €

Homemade cream-soup of tomatoes, garnished with fresh herbs and roasted croutons

Mit fränkischem Ziegenkäse überbackene Scheiben von Zucchini und Aubergine, angerichtet mit
frischem Stangenweißbrot

10,50 €

*Slices of zucchini and eggplants, gratinated with Franconian goat's milk cheese, served with
French bread*

Bunter Sommersalat an einem Senf-Honig-Dressing oder Vinaigrette, garniert mit Parmesanspänen
und Kräuter-Bröckala

Vorspeise/ starter: 5,50 €

Hauptgang/ main-dish: 9,50 €

*Colourful summer salad with mustard-honey-dressing or vinaigrette, garnished with parmesan
cheese and herb-croutons*

Fränkische und kurz gebratene Gerichte

Franconian Dishes and other Meat Dishes

Fränkischer Sauerbraten vom Tafelspitz an einer Lebkuchensoße, dazu servieren wir Apfelrotkraut
und Bayreuther Klöße

13,50 €

*Sour boiled rump with gingerbread sauce, served with red cabbage with apple and potato
dumplings*

Gebratene Scheiben von der Kalbsleber mit Speck und Röstzwiebeln, dazu reichen wir Ihnen rösch gebratene Bratkartoffeln

15,50 €

Pan-fried slices of veal liver with bacon and fried onions, served with fried potatoes

Grillteller nach "Art des Hauses", angerichtet mit dreierlei Filets aus Rind, Schwein und Hähnchen, serviert mit buntem Sommergemüse und Bratkartoffeln

17,50 €

Grillplatedifferent fillets of chicken, beef and porc, served with summer vegetables and fried potatoes

Rösch gebratenes Schäuferla, serviert auf einer Schwarzbierjus, angerichtet mit Weinsauerkraut und Bayreuther Klöße

12,50 €

Roast of pork's shoulder, served on a dark beer sauce with pickled cabbage and potato dumplings

Rosa gebratenes Rinderfilet serviert mit einem bunten Beilagensalat, dazu reichen wir Ihnen Steakhouse-Pommes und Kräuterbutter

19,50 €

Beef fillet, medium, served with a side dish salad and steakhouse French fries, garnished with a homemade herb butter

Fränkisches Krenschitzel (optional auch ohne Kren), serviert mit Bratkartoffeln, Butterkartoffeln oder Pommes, dazu reichen wir einen bunten Beilagensalat

13,50 €

Franconian escalope of porc, pan-fried in horseradish-crumb, served with fried potatoes, buttered potatoes or French fries, additional a side dish salad

Speisen ohne Fleisch

Vegetarian Dishes

Mit Kartoffelmus und Röstzwiebeln gefüllte Nudeltaschen, in Salbeibutter gebraten, serviert mit einem bunten Salatbouquet

10,50 €

Noodles stuffed with potato mousseline and roasted onionspan-fried, in sage-butter, served with a colourful saladbouquet

In einer Kräuter-Knoblauchsoße geschwenkte Bandnudeln, garniert mit Pfifferlingen und Tomatenwürfeln

10,50 €

Ribbon- Noodles in a garlic-herb-sauce, served with dice of tomato and chanterelles

Frische Fische und solche aus Neptun´s Reich

Fish Dishes - Seawater and Freshwater

Zanderfilets "Müllerin" gebraten, an einer Rahmsoße, angerichtet auf Pfifferlings-Erbsengemüse, serviert mit selbstgemachten Kartoffelpuffer

18,50 €

Pike-perch filet "meunière", pan-fried, garnished with roasted chanterelles and peas. served with a cream sauce and grated fried potatoes

Saibling aus unserem Bassin nach Wahl "Fränkisch", "Müllerin" oder "blau" mit in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln und einem bunten Beilagensalat

16,50 €

Fresh charr out of the basin, "Franconian style", "meunière" or "au bleu", with parsley potatoes and a side dish salad

Fischteller mit dreierlei Fischfilets, serviert mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

17,50 €

Fish plate with three different fillet, served with seasonal vegetables and rosemary potatoes

Im Bierteig gebackenes Pangasiusfilet an einer Kräuterrahmsoße, auf einem Kartoffel-Gurkensalat

11,50 €

Pangasius fillet fried in beer batter, served on a herb cream sauce with potato-cucumber-salad

Rösch gebratene Doradenfilets an einer leichten Rahmsoße, serviert mit Kräuterrisotto und Ofentomaten

17,50 €

Crispy fried gilthead sea bream fillet, served on a herb risotto, garnished with a light cream sauce and braised tomatoes

... eine Nachspeise als Abschluss?

... a dessert as a sweet finish?

Marinierte Erdbeeren, serviert mit Vanilleeis und frischer Minze

5,50 €

Marinated strawberries, served with vanilla ice-cream and fresh mint

Selbstgemachtes Kokos-Parfait, angerichtet auf einem Schokosoßenspiegel, garniert mit frischen Früchten

5,50 €

Homemade coco-parfaiton, a chocolate sauce and fresh fruit

Selbstgemachter Crepe mit Nutella gefüllt, dazu reichen wir Ihnen Vanilleeis, garniert mit frischen Früchten

5,50 €

Wild berry cream with walnut ice cream, garnished with fresh fruit

Schokoladeneisbecher (2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Vanille, serviert mit Schokoladensoße und Sahne, verfeinert mit Schokostreusel und Cookies)

4,50 €

Chocolate ice cup (two scoop chocolate ice-cream, one scoop vanilla ice-cream, served with chocolate sauce and cream, garnished with chocolate flakes and cookies)

Stellen Sie Ihr Eis selbst zusammen
Create your own ice bowl

Milcheis: Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Walnuss, Pistazie, Macadamia
Ice-cream: strawberry, chocolate, straciatella, vanilla, walnut, pistachio nut macadamia

Sorbet: Cassis, Passionsfrucht, Himbeer
Sorbet: cassis passionfruit, raspberry

Je Kugel

1,20 €

Each scoop

Sahne

0,50 €

Whipped cream

Sorbet mit Sekt aufgegossen

5,50 €

Sorbet and sparkling wine

Jetzt sind wir im Sommer angekommen – wie wäre es mit einem fränkischen Apfel- oder
Mirabellenbrand?

Restaurant Weihenstephan

~ Festspielstadt Bayreuth ~

Unser Mittagstisch

Sehr verehrte, liebe Gäste!

*Seien Sie herzlich Willkommen im Restaurant Weihenstephan Bayreuth!
Seit dem Jahre 1908 werden unsere Gäste im diesem traditionsreichen Hause
mit typisch fränkischen und internationalen Speisen verwöhnt.*

*Mein Anliegen ist es, diese Tradition weiterzuführen
und Ihnen - unseren Gästen - den Aufenthalt
so angenehm als möglich zu gestalten.*

*In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit
undan Guadn! – einen Guten Appetit!*

Ihr Restaurant Weihenstephan

Ihr Ramon Lehnbeuter

Weihenstephan
Älteste Brauerei
der Welt

Salat-Variationen

Gemischter Salat

mit frischen Salaten der Saison
an unserem **süß – saurem** fränkischen Hausdressing 4,80 €

Salatteller ~ Fitness

Blatt- und Rohkostsalate
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
an süß-saurem Fruchtdressing mit frischen Früchten, dazu ofenfrisches Baguette 12,60 €

Suppen

Hausgemachte fränkische **Leberknödelsuppe** 4,00 €

Hausgemachtes fränkisches **Krensuppchen** mit Croûtons 4,50 €

Unsere Fischspezialitäten

Pochiertes Filet vom Waller

~ aus einem leckeren Sud nach fränkischer Art ~
in leichter Meerrettichsahnesauce
mit Salzkartoffeln 13,80 €

Filet vom Zander

~ in der Pfanne gebraten ~
nach mediterrane Art
mit frischem Gemüse der Saison
und Rosmarinkartoffeln 15,60 €

Filet vom fränkischen Bachsaibling

~ in der Pfanne **mit Mandelbutter** gebraten ~
dazu frischen Blattspinat
und Salzkartoffeln 17,80 €

Aus der Pfanne, aus dem Topf!

Gemüsepfännchen

~ Mediterran ~
In Olivenöl gebratenes Gemüse der Saison
mit hausgemachten fränkischen Röstis 10,80 €

Schweineschnitzel ~ Wiener Art

~ aus der Pfanne und in Butterschmalz gebraten ~
mit Kartoffel - Gurkensalat oder Pommes Frites 9,60 €

Schweineschnitzel "Jäger Art"

Natur gebraten, an Champignons in Rahm - Sauce
mit hausgemachten Spätzle 11,80 €

"Braumeisterschnitzel"

in einer leichten Sauce vom *Weihenstephaner* Dunkelbeer
mit Zwiebeln, Speck und Apfelwürfeln,
dazu Herzoginkartoffeln 11,80 €

"Pfefferlendchen"

Schweinefilet – Medaillons
~ direkt vom Grill ~
an grüner Pfeffersauce, dazu Kroketten 15,80 €

Fränkische Braten-, Wild- und Geflügelspezialitäten

Fränkischer Schweinekrustenbraten

~ frisch aus dem Rohr ~

mit Sauerkraut und Kartoffelklößen

9,40 €

Fränkisches Krenfleisch

~ von der Ochsenbrust ~

in deftiger Meerrettichsauce

mit Kartoffelklößen

11,80 €

Sauerbraten

~ so wie ihn der Oberfranke mag ~

in einer süß-sauren Lebkuchensauce

mit Blaukraut und Kartoffelklößen

12,80 €

"Unser Klassiker"

Bayreuther Schweineschäuferla

in einer Sauce vom ~~Weihenstephaner~~ Dunkelbier

mit Sauerkraut und Kartoffelklößen

11,80 €

Große Rinderroulade

„wie bei Müttern“

mit Blaukraut und Kartoffelklößen

12,80 €

Wildschweinbraten

~ von unserem heimischen Jäger ~

in einer Wacholderrahmsauce

mit Preiselbeeren, Blaukraut und Semmelknödel

14,80 €

½ ausgelöste Bauernente

~ knusprig und rösch gebraten ~

mit Blaukraut und Kartoffelklößen

14,80 €

Gansbrüsterl

~ knusprig und rösch gebraten ~

in einer Apfel - Beifußsauce

mit Blaukraut und Kartoffelklößen

15,80 €

4 Stück Bayreuther Bratwürste

~ von unserem Hausmetzger ~

mit Sauerkraut, Senf und frischem Bauernbrot

7,80 €

4 Stück "Saure Zipfel"

~ von unserem Hausmetzger ~

nach einer fränkischen Rezeptur in Zwiebelsud gekocht,

mit frischem fränkischen Bauernbrot

7,80 €

Und zum guten S c h l u s s

Frische marinierte Erdbeeren

(Saisonal)

mit Bourbon-Vanilleeis

und frischer Sahne

5,80 €

Original fränkische Apfelkühle

in Zimtzucker gewendet, dazu Bourbon-Vanilleeis

und frische Sahne

5,80 €

Ein kleiner süßer Pfannkuchen

mit Bourbon-Vanilleeis gefüllt,

auf Fruchtmarksauce und mit frischer Sahne

6,20 €

Hausgemachter

Kaiserschmarrn

Anhang Nr. 12 - Speisekarte Schinner Braustuben



Bratenkarte

*fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Blaukraut
und Kloß
€ 11,50*

*fränkische knusprige Schweinehaxe frisch aus dem Rohr in Biersoße
mit Sauerkraut und Kloß
€ 10,00*

*Portion Rehbraten aus dem Fichtelgebirge in Preiselbeerrahmsoße
mit Blaukraut und Kloß
€ 12,20*

*¼ Landente in Apfel-Beifußsoße mit Blaukraut und Kloß
€ 10,60*

*Steinpilz-Maronen-Pfifferlingsragout von heimischen Pilzen in
Kräuterrahmsoße mit hausgemachten Kartoffelkloß
€ 13,50*

*zu unseren Essen ein kleiner bunter Salatteller in Joghurtdressing
mit gerösteten Sesam
€ 2,00*



Unsere Speisenkarte

*hausgemachte Steinpilzcremesuppe mit gebratenen fränkischen Steinpilzen
und Bröggala
€ 4,00*

*hausgemachte fränkische Leberknödelsuppe mit Flädlestreifen
€ 3,80*

*Carpachio vom Weiderind mit Olivenöl, Balsamico und Parmesan mariniert mit bunten
Blattsalaten und kleinen Kartoffel-Kräuterreibekuchen
€ 9,90*

*großer bunter Salatteller in Joghurtdressing mit gebratenen Pfifferlingen und gerösteten
Graubrotscheiben
€ 10,50*

*"Karpfenzeit" gebratenes Karpfensteak aus heimischen Weihern in Zitronenbutter mit
Petersilienkartoffeln
€ 11,50*

*fränkische eigschnidna Kleeß mit Zwiebelstreifen, Ochsenbrustwürfeln und Ei
€ 9,30*

*hausgemachte in Butter gebratene Scheiben vom Spinat-Käseknödel mit geriebenen
Parmesan, Kräuterpesto und buntem großem Salatbouquet
€ 10,70*

*Steinpilz-Maronen-Pfifferlingsragout von heimischen Pilzen in Kräuterrahmsoße mit
hausgemachten gebratenen Semmelschnittenscheiben
€ 13,50*

*"Wildsahnefleisch" vom heimischen Wildschwein in Preiselbeersöße Blaukraut und
Kartoffelkloß
€ 12,10*

*rosa gebratene Barbarieentenbrust in Orangen-Pfeffersoße mit Süßkartoffelpommes und
bunten Wildkräutersalat in Balsamicodressing
€ 16,00*

Zusatzstoffe siehe Brotzeiten und Burgerkarte



**Unsere Schnitzelspezialitäten hausgemacht, selbst geklopft und frisch
in der Pfanne rausgebraten**

*großer bunter Salatteller in Joghurtdressing mit hausgemachten Pfannengbratenen
Schnitzelstreifen
€ 10,30*

*Frisch paniertes Pfannenschnitzel „Wiener Art“, mit hausgemachten Bayrischen
Kartoffelsalat
€ 9,70
als Bayrisches Schnitzel in der Senfpanade € 10,50*

*hausgemachtes Cordon Bleu frisch aus der Pfanne mit Schinken-Käsefüllung
mit Pommes Frites
€ 12,80*

*"Braustubenschnitzel" mit Sauren Gurken, Senf und Röstzwiebeln belegt mit Käse,,
überbacken dazu Pommes Frites
€ 13,30*

*hausgemachtes Schnitzel vom Schwein mit gekochtem Schinken und Spiegeleiern
belegt dazu Bratkartoffeln
€ 11,90*

*hausgemachtes paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken,
dazu Pommes Frites
€ 12,90*

*hausgemachtes Original Wiener Kalbsschnitzel in der Pfanne rausgebacken mit
Kartoffelsalat, Kapern und Zitrone serviert
€ 17,50*

*zu unseren Essen ein kleiner bunter Salatteller in Joghurtdressing
mit gerösteten Sesam
€ 2,00*

Zusatzstoffe Fleisch, Burgerkarte und Broitzeitkarte



Unsere Fleisch und Burgerkarte

Nur bei uns "Wutzbraten" in Majoran, Schinners Braunbier und Senf dunkel marinierte Stücke vom saftigen heimischen Schweinekamm langsam gegart, mit Bratkartoffeln hgm. Krautsalat und fränkischen Kren
€ 10,20

geschnitzte Hirschleber aus heimischer Jagd in Pfifferlingsrahm mit angebratener hausgemachter Semmelschnitte
€ 13,90

Pfeffersteak vom Rindernacken mit Schmorzwiebeln und Pommes Frites
€ 13,50

"Classic Beef Burger" hausgemachtes Patty vom US Rind mit hausgemachter BBQ Soße Sauren Gurken, Salat und Tomate belegt im hausgemachten Burgerbrötchen mit Krautsalat
€ 10,00

"Veggieburger" gebratener Camembert mit Preiselbeerdip, Blattsalat, Tomate und knusprigen Zwiebeln belegt im hausgemachten Burgerbrötchen dazu Krautsalat
€ 10,10

Brotzeiten

hausgemachte Bratensülze mit Musik, Zwiebelstreifen und Bratkartoffeln
€ 7,90

frisch gebackener paniierter Camembert mit Preiselbeeren und Toastecken
€ 7,00

hausgemachtes Fleischkühnle mit Kartoffelsalat, Kren und fränkischen Krautsalat
€ 8,00

Zusatzstoffe befinden sich bei uns in Produkten wie Senf, Kren und Klößen (Geschwefelt), Schinken, Käse Speck, Dressing, Farbstoff im Eis, Saure Gurken welches in den Jeweiligen Produkten durch die Herstellung Automatisch beinhaltet sind.

Für weitere Fragen oder bei Allergienunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Küche.



Sonntagskarte

hausgemachte fränkische Leberknödelsuppe mit Flädlestreifen
€ 3,90

großer bunter Salatteller in Joghurtdressing mit gebratenen Pfifferlingen und gerösteten Graubrotstreifen
€ 11,10

fangfrisches Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten mit Bratkartoffeln und gebratenen Pfifferlingen
€ 13,00

hausgemachte in Butter gebratene Scheiben vom Spinat-Käseknödel mit geriebenen Parmesan, Kräuterpesto und buntem großem Salatbouquet
€ 10,70

geschnitzte Hirschleber aus heimischer Jagd in Pfifferlingsrahm mit angebratener hausgemachter Semmelschnitte
€ 13,90

"Wutzbraten" in Majoran, Schinners Braunbier und Senf dunkel marinierte Stücke vom saftigen heimischen Schweinekamm langsam gegart, mit Bratkartoffeln hgm. Krautsalat und fränkischen Kren
€ 10,20

Argentinisches Rinderentrecote medium gebraten mit Schmor Zwiebeln und Pommes Frites
€ 16,20

Anhang Nr. 13 - Speisekarte Wirtshaus Oskar



Vorne weg & Zwischendurch

Rahmige Kartoffel-Karottensuppe mit Majoran und knusprigen Bröckerla	€ 5,00
Wirtshaussuppe mit Leberknödel, Pfannkuchenstreifen und Lauchzwiebeln	€ 5,00
und dazu: Griebenschmalzbrot Laugenbreze	€ 1,30 / € 1,20

Ausflug ins Grüne

Sattes Grün Bunte Salatauswahl mit gerösteten Kernen, Kresse und Croûtons	€ 6,20
Schäfersalat mischte Salate mit rösch gebratenen Kartoffelscheiben und lauwarmer Schafskäsewürfeln	€ 9,90
Oskarsalat bunte Blattsalate mit luftgetrocknetem Weiderinderschinken, Strohschweinschinken und geriebenem Heumilchkäse	€ 9,90
Hähnchensalat mischte Salate mit saftigen Hähnchenbruststreifen aus der Kräutermarinade und gebratenen Schwammerln	€ 10,40
Beilagensalat	€ 3,50
wahlweise mit Senf-, Joghurtdressing oder Himbeer-Vinaigrette	

Brotzeit ist die schönste Zeit

Zwa Brez'n und dazu: Nocke Griebenschmalz Nocke Kräuterquark Nocke Obatzter Nocke Räucherforellenmousse Nocke Senfbutter	€ 2,30 € 0,60 € 0,50 € 0,80 € 1,20 € 0,70
Oskar's Wurstsalat von der Lyoner mit Emmentaler, Tomaten, Zwiebeln und Essiggurke verfeinert, dazu Schnittlauchbrot	€ 7,20

3 vom Grill drei feine fränkische Bratwürste, auf deftigem Sauerkraut, a biss'la Soß', Senf und unser Oskarbrot	€ 7,80
Abgebräunter Leberkäse vom Hofschwein, mit Spiegelei und Bratkartoffeln	€ 8,20
Obatzter ang'macht mit am Schuss Maisel's Weisse, Zwiebeln, Kümmel und Paprika, dazu gibt's Radieserl, rote Zwiebelring a Brez'n und unser Oskarbrot	€ 7,20
Camember trausgebacken im Dunkelbierteig mit Preiselbeerkompott und Weißbrot	€ 7,00
Brotzeit-Brett'la – 100% Fränkische Handwerkskunst mit luftgetrocknetem Weiderinderschinken, Bierbeißer, Saftschinken, Ziegenkäse, Obatztem, Räucherforellenmousse, Meerrettich, Gurke, Butter, Oskarbrot und eine Breze	€ 10,90

Wirtshausklassiker

Zwei Bayreuther Kartoffelklöß mit aner Bratensoß'	€ 4,00
Knuspriges Schweineschäufele mit Lorbeer, Kümmel und Bier geschmort dazu an handgedrehten Bayreuther Kartoffelkloß und Speckkrautsalat	€ 12,40
Oskar's Grillhaxe auf Specksauerkraut und Bayreuther Kartoffelkloß	€ 10,90
Saftiger Schweinsbraten in Dunkel-Biersoß' mit deftigem Sauerkraut und am Bayreuther Kartoffelkloß	€ 9,90
Bayreuther Krenfleisch vom Rinder-Tafelspitz mit scharfer Meerrettichsoß', Bayreuther Kartoffelkloß und am knackigen Salat	€ 12,50
Fränkischer Sauerbraten in sämiger Lebkuchensoß' mit Kartoffelkloß und Rotkohl	€ 12,20
Putenschnitzel natur gebraten dazu eine Dampfkartoffel mit Schnittlauchquark und Salat	€ 11,40
Bauerngröst'l - Braten- und Kloßstückla mit Zwiebeln gebraten und Majoran abg'schmeckt, obendrauf a Spiegelei, am Klecks Bratensoß' und Salat	€ 9,40
Rahmschwammerl mit Speck und Zwiebeln und frischen Kräutern abgeschmeckt und dazu 2 Semmelknödel- gerne auch vegetarisch	€ 9,10

Su a Sauerei

Oskar's Original Schweineschnitzel mit Brez'nmehl paniert, in Butterschmalz rausgebraten und dazu unser Kartoffelsalat oder Pommes	€ 10,40
Oskar's Biersteak aus der Senf-Dunkelbierrmarinade mit Speck, Zwiebeln und frischen Egerlingen gebraten auf am Pommeshaufen mit Spiegelei und Salat	€ 12,50

Fleischlos Glücklich

Semmelknödel-Carpaccio mit gebratenen Pilzen, Tomaten, Rucola, Parmesan und Radieschen-Vinaigrette	€ 7,90
Knödelduo Ein Kartoffelkloß & ein Semmelknödel in Bavaria-Blu-Soßs mit viel jungem Spinat	€ 8,00
Käsespätzle im Pfänn'la mit am würzigen Käs' überbacken, Röstzwiebeln und Salat	€ 8,90
Dampfkartoffel mit Schnittlauchquark und am knackigen Salat	€ 6,70
Rahmschwammerln mit Zwiebeln und frischen Kräutern abgeschmeckt und dazu 2 Semmelknödel	€ 9,10
und wer's ned ganz so lassen mog - zum verfeinern obendrauf: mit gebratenen Hähnchenbruststreifen mit 1 Paar Oskarbratwürsten mit Schinken mit Räucherlachs	€ 2,60 € 2,90 € 2,50 € 3,50

Widerstand zwecklos

Apfelküchla Apfelscheiben im Bierteig gebacken, in Zimtzucker geschwenkt auf Vanillesoß* mit aner Kugel Eis	€ 6,00
Süße Sünde Mango-Joghurteis, Himbeersorbet und Vanilleeis auf frischem Landjoghurt mit roter Waldbeergrütze und Sahne	€ 6,00

Unsere süßen Knödel

von März bis April Marillen-Quarkknödel auf Himbeerpüree mit weißen Schokoladenspänen und Vanilleeis	€ 6,40
von Mai bis Juli Erdbeer-Quarkknödel mit Pistazienbrösel auf Rhabarberragout mit Vanilleeis	€ 6,40
von August bis Oktober Süßkirsch-Quarkknödel mit Haselnussbrösel, Vanillesoße und Schokoladeneis	€ 6,40
von November bis Februar Zwetschgen-Quarkknödel mit Walnussbrösel, Birnenkompott und Walnusseis	€ 6,40
Oskar's-Dessert-Pfänn'la Mit allem was unsere süße Küche hergibt ab 2 Personen	€ 7,50 p. P.

Für die „Kurzen“

Engel & Bengel 1 Bratwurst mit Pommes	€ 3,60
Minion Schweinebraten mit Kartoffelkloß	€ 6,00
Bob der Baumeister Kinderschnitzel mit Pommes	€ 5,50
Chicken Nuggets Panierte Hähnchenstückla mit Pommes	

	€ 4,90
Spätzle mit Soße	
	€ 3,00
Kloß mit Soße	
	€ 2,50

Liebe Eltern, für alle Kinder unter 6 Jahre gibt es einen Kloß mit Soße gratis.