

**HERZLICH
WILLKOMMEN**



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Malzflädle	4,90
Biersuppe vom Böheim IPA mit Croûtons	4,90
Geräuchertes Forellentatar mit Schwarzbrotchip	8,50
4 Geräucherte Nürnberger Bratwürste auf roh mariniertem Blaukraut mit Meerrettich und Bauernbrot	7,50

FÜR KINDER

Portion Sudhauspommes	3,20
Kloß ⁶ mit Soß	3,20
Kinderschnitzel mit Pommes	5,90

HAUPTGANG

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	18,90
Ofenfrisches Schäufele vom fränkischen Landschwein mit Krautsalat und Kloß ⁶	12,50
Pfannenschnitzel vom fränkischen Landschwein, bestrichen mit Frischkäse und süßem Senf, auf Kartoffel-Gurkensalat	11,90
Niedergar-Ochsenbäckchen mit Süßkartoffel- pürree, Zuckerschoten und Karotten	16,50
2 Fränkische geräucherte Bratwürste auf Sauerkraut mit Bauernbrot	8,90
Humbser Salat mit marinierter Hähnchenbrust, Bier-Honig-Dressing, und Baguette (Vegetarisch mit karamellisiertem Ziegenkäse)	9,80

SONN- UND FEIERTAGS

Sonn- und Feiertags bieten wir zusätzlich
verschiedene Braten- und Ofengerichte an.

Frage einfach unser Personal.

VEGETARISCH

Veggie-Burger mit karamellisiertem Ziegenkäse und getrockneten Tomaten⁶ im Vollkornbun 9,50

Humbser Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Bier-Honig-Dressing, und Baguette 9,80

Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln 8,90

Kräuterseitling / Austernpilz / Egerling / Haselnuss-Estragon-Kloß / Weißweinlauchsauce¹⁰ / konfierte Kirschtomate / Thymian (*Vegan*) 14,50

BURGER

Humbser Brauhaus Burger vom fränkischen Weiderind mit roten confierten Zwiebeln, Heumilchkäse, Humbsersauce im Brioche-Bun 9,50

Veggie-Burger mit karamellisiertem Ziegenkäse und getrockneten Tomaten⁶ im Vollkornbun 9,50

Dazu empfehlen wir als Beilage Sudhauspommes, Süßkartoffelpommes mit Sour Cream oder einen Beilagensalat.

Unsere Burger werden Medium gebraten.

BEILAGEN

Sauerkraut, Blaukraut	2,50
Kartoffel-Gurkensalat	3,20
Sudhauspommes	3,20
Süßkartoffelpommes mit Sour Cream	3,80
Salat	3,80
Brot	0,50

DESSERT

Apfelkühle im Pancake-Teig ausgebacken mit Vanilleeis	4,90
Crème brûlée mit Dunkelbier-Kirschen und Tonkabohnen-Ingwer-Eis	7,80

FASSBIER

Böheim Helles Vollbier	0,5L	3,30
Böheim India Pale Ale	0,33L	4,50
Humbser Lager Naturtrüb	0,5L	3,20
Grüner Helles Vollbier	0,5L	3,30
Schanzenbräu Rotbier	0,5L	3,30
Pyraser Dunkles Vollbier	0,5L	3,30
Lammsbräu Bio Edelpils	0,3L	2,90

Wir zapfen weitere Biersorten an den wechselnden Zapfhähnen. Fragen Sie einfach bei unserem Personal nach.

Radler	0,5L	3,20
--------	------	------

FLASCHENBIER

Gutmann Hefeweizen Hell	0,5L	3,30
Gutmann Hefeweizen Dunkel	0,5L	3,30
Gutmann Hefeweizen leicht	0,5L	3,30
Rittmayer Hallerndorfer Rauchbier	0,5L	3,30
Veto Schokobär Stout	0,33L	4,50
Veto Orangenfalter Belgisches Wit	0,33L	4,50
Orca Anders! Pale Ale	0,33L	4,50

ALKOHOLFREIE BIERE

Gutmann Hefeweizen Hell Alkoholfrei	0,5L	3,30
Lammsbräu Hefeweizen Dunkel Alkoholfrei	0,5L	3,30
Lammsbräu Hell Alkoholfrei	0,33L	2,90
Lammsbräu Radler Alkoholfrei	0,33L	2,90
Riedenburger Dolden Null IPA	0,33L	4,50

APERITIV

Aperol Spritz ^{1,2}	5,50
Lillet Spritz	5,50
Adams Bio Apfelschaumwein	6,50

WEIN

Weißweinschorle	0,2 L	3,50
Fränkische Weiße		
Ollinger Silvaner	0,2 L	4,10
Ollinger Müller-Thurgau	0,2 L	4,50
Ollinger Blanc de blancs Weissweincuvée	0,7 L	17,90
Ollinger Weißburgunder	0,7 L	21,90
Rotwein		
Le Cochonnet Cabernet Sauvignon	0,2 L	4,10
Doppio Passo Primitivo Salento	0,2 L	5,50
Governo Toscano Rosso	0,7 L	21,90
Doppio Passo Brindisi Riserva	0,7 L	22,90

SCHAUMWEIN

Adams Bio Apfelschaumwein	0,7 L	24.50
Casa Di Malia Bio Prosecco	0,7 L	19.80

KURZE

Heiland Bierlikör	2cl	3.50
Jägermeister	2cl	2.80
Stichpimpuli Kräuterlikör	2cl	3.50
Apfelstrudler	2cl	2.80
Mexikaner	2cl	2.80
Ramazotti on Ice	2cl	3,50

LONGDRINKS

Gin Tonic	7.90
Jack & Cola	7.90
Moscow Mule	7.90
Cuba Libre	7.90
Mystic Mango	7.90

FEINE SPIRITUOSEN

Aggsteiner Haselnuss	2c1	3,50
Haas Willi	2c1	3,50
Haas Schwarzer Johannisbeergeist	2c1	3,50
Haas Schlehengeist	2c1	3,50
Hochmoorgeist	2c1	3,50

LIKÖRE

Haas Haselnuss	2c1	2,80
Haas Wildkirsch	2c1	2,80
Haas Himbeer	2c1	2,80
Haas Roter Weinbergpfirsich	2c1	2,80
Haas Weihnachtslikör	2c1	2,80

ALKOHOLFREI

SOFTDRINKS

fritz-kola	0,33 L	3,00
fritz-kola zuckerfrei	0,33 L	3,00
fritz-limo orange	0,33 L	3,00
fritz-limo zitrone	0,33 L	3,00
fritz-mate	0,33 L	3,00
mischmasch fritz-kola mit orange	0,33 L	3,00
Hopster Limo	0,33 L	3,20

HAUSGEMACHTE SCHORLEN

Apfel naturtrüb	0,5	3,40
Rhabarber	0,5	3,40
Birne	0,5	3,50
Johannisbeer	0,5	3,50

WASSER

Tafelwasser	0,5 L	3,20
Selters Classic	0,75 L	4,90
Selters naturell	0,75 L	4,90
Selters Classic	0,25 L	2,50
Selters naturell	0,25 L	2,50

TEE

Bio & Fairtrade-Tee von Charitea
(Teil der Einnahme geht an soziale Projekte)

Wildfrüchte	2,70
Ingwer Limette	2,70
Arabische Minze	2,70
Happy Belly Kräutertee	2,70
Kamille Ganze Blüte	2,70
Himalaya Grüner Tee	2,70
Masala Chai	2,70
Schwarzer Darjeeling	2,70
Roter Roiboos	2,70

KAFFEE

Unser Kaffee wird unter dem Dach des Sudhauses geröstet.

Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	3,20
Americano	2,60

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

- 1: mit Farbstoff
- 2: Chinin
- 6: geschwefelt
- 10: mit Phosphat

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwochs bis Freitags: 17:30-23:00

Samstags: 17:30-23:00

Sonntags: 11:30-21:00

Montags und Dienstags Geschlossen.

Samstag und Sonntag warme Küche von
11.30 - 14.00 und ab 17.30 Uhr,

Dazwischen Selbstbedienung an der Kesselbar.

Unsere Räumlichkeiten sind auch für Veranstaltungen
und Hochzeiten buchbar. Frage einfach unser Personal.

ONLINE

facebook.com/humbserundfreunde

instagram.com/humbserundfreunde

www.humbserundfreunde.de

[info @ humbserundfreunde.de](mailto:info@humbserundfreunde.de)