

**HERZLICH  
WILLKOMMEN**



**SPEISEKARTE**

# FÜR KINDER

---

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

---

# VORSPEISEN

---

Rinder-Consommé mit Malzflädle	4,90
Geräuchertes Forellentatar mit Schwarzbrotchip, frischem Meerrettich und Granatapfel	8,50
Himmel und Ärd - gebratene Blutwurst auf Apfel-Mango-Chutney, rote Beete, Kartoffelchip und Kartoffeldressing	7,50
Tagessuppe nach Saison	

---

# HAUPTGANG

---

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	18,90
<hr/>	
Ofenfrisches Schäufole vom fränkischen Landschwein mit Krautsalat und Kloß6	12,50
<hr/>	
Pfannenschnitzel vom fränkischen Landschwein, be- strichen mit Frischkäse und süßem Senf, auf Kartoffel-Gurkensalat	11,90
<hr/>	
Niedergar-Ochsenbäckchen mit Süßkartoffel- püree, Zuckerschoten und Karotten	16,50
<hr/>	
2 Fränkische geräucherte Bratwürste auf Sauerkraut mit Bauernbrot	8,90
<hr/>	
Humbser Salat mit marinierter Hähnchenbrust, Bier-Honig-Dressing, Croutons und Baguette (Vegetarisch mit karamellisiertem Ziegenkäse)	9,80
<hr/>	

# SONN- UND FEIERTAGS

Sonn- und Feiertags bieten wir zusätzlich  
verschiedene Braten- und Ofengerichte an.  
Frage einfach unser Personal.

# 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 Tomaten <sup>6</sup> im Vollkornbun	9,50
----------------------------------------------------------------------------------------------------	------

---

Dazu empfehlen wir als Beilage Sudhauspommes, Süßkartoffelpommes mit Sour Cream oder einen Beilagensalat.  
Unsere Burger werden Medium gebraten.

# VEGETARISCH

---

Veggie-Burger mit karamellisiertem Ziegenkäse und getrockneten Tomaten <sup>6</sup> im Vollkornbun	9,50
----------------------------------------------------------------------------------------------------	------

---

Humbser Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Biber-Honig-Dressing, Croutons, getrockneten Tomaten <sup>6</sup> und Baguette	9,80
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

---

Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	8,90
-------------------------------------------	------

---

Kräuterseitling / Austernpilz / Egerling / Haselnuss-Estragon-Kloß / Weißweinlauchsauce <sup>10</sup> / konfierte Kirschtomate / Thymian ( <i>Vegan</i> )	14,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

---

# 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

---

Apfelküchle 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
Pyraaser 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
--------	------	------

**Hurra!  
Bier!**

Biertasting! Jeden ersten und dritten Sonntag im Monat geht es bei uns rund: Am ersten Sonntag dreht sich alles um unsere befreundeten Brauereien und am dritten Sonntag im Monat reisen wir quer durch die Bierwelt. Mehr Infos:

[www.humbserundfreunde.de/biertasting](http://www.humbserundfreunde.de/biertasting)

# FLASCHENBIER

---

Room 309 Trüffel Ale von der Braumanufaktur Hertl und Kollegen	0,33L	4,90
Crazy Lazy Hazy Pale Ale (mit 9 Hopfen- sorten!) von der New Beer Generation	0,33L	4,50
Riesling Grape Ale Season von Orca Bräu und Winzer Nico Olinger	0,7L	21,90
Veto Schokobär Stout	0,33L	4,50
Orca Wanderlust American Pale Ale	0,33L	4,50
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

---

# 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
Frankenbräu Löwenmalzbier	0,33L	3,00

---



# APERITIV

---

Aperol Spritz <sup>1,2</sup>	5,50
Lillet Spritz	5,50
Hugo	5,50

---

# WEIN

---

Weißweinschorle	0,2 L	3,50
-----------------	-------	------

---

## FRÄNKISCHE WEISSE

---

Olinger Silvaner	0,2 L	4,10
Olinger Müller-Thurgau	0,2 L	4,50
Olinger Weißburgunder	0,2 L	5,90

---

## ROTWEIN

---

Cantata Primitivo Passito Puglia	0,2 L	5,50
----------------------------------	-------	------

---

# LIKÖRE

---

Haas Haselnuss	2cl	2,80
Haas Wildkirsch	2cl	2,80
Haas Himbeer	2cl	2,80
Haas Roter Weinbergpfirsich	2cl	2,80

---

# 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
Fernet Branca	2cl	2,80
Sambuca Romana	2cl	3,50
Jack Daniels Honey Dew	2cl	2,80

---

# FEINE SPIRITUOSEN

---

Aggsteiner Haselnuss	2cl	3,50
Haas Willi	2cl	3,50
Haas Schwarzer Johannisbeergeist	2cl	3,50
Haas Schlehengeist	2cl	3,50
Hochmoorgeist	2cl	3,50
Braumanufaktur Hertl Hopfengin mit Hallertauer Mandarina Hopfen	2cl	3,50

---

# LONGDRINKS

---

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

---

# ALKOHOLFREI

---

## HAUSGEMACHTE SCHORLEN

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

---

## BRAUHAUS-BRAUSE

Kirsche, Maracuja, Waldbeere	0,4	3,80
Holunder, Limette, Minze	0,4	3,80

# ALKOHOLFREI

---

## 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

---

---

## 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 Hopfen Limo	0,33 L	3,20
Frankenbräu Löwenmalzbier	0,33 L	3,00

---

# 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

Eine Allergenkarte können Sie jederzeit bei unserem Personal anfragen.

## 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](https://www.facebook.com/humbserundfreunde)  
[instagram.com/humbserundfreunde](https://www.instagram.com/humbserundfreunde)

[www.humbserundfreunde.de](http://www.humbserundfreunde.de)  
[info @ humbserundfreunde.de](mailto:info@humbserundfreunde.de)