

Speisen & Getränke

Herzlich willkommen im
Restaurant-Hotel Früchtl in Zandt !

Aperitifs

Kleines Hefe- Weißbier naturtrüb	0,3 l	2.30 €
1 Glas Prosecco	0,1 l	2,50 €
1 Glas Prosecco mit Orangensaft	0,1 l	2,50 €
1 Glas Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l	3,50 €
Sandemann Sherry medium dry	5 cl	2,90 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis)	0,1 l	3,50 €



„Früchtl's Schmieragen“

Griebenschmalz- & Kräuterquarköpfchen
mit 2 Scheiben bayerischen Landbrot 4.30 €

Für Vorneweg

Biotomaten & Mozzarellakäse
mit frischen Basilikum an Olivenöl -
Balsamicodressing & Salatstrauß 5.80 €



Aus dem Suppentopf:

Rindssupperl vom Weideochsen in der Terrine serviert
mit Leberspätzle *oder* Pfannkuchenstreifen 2.80 €



Fleischlos Glücklich

Käsespätzle
mit gerösteten Zwiebeln, Gartensalat 7.90 €

Bitte zu Fisch

„Sommer-Fischteller“

Kross gebratenes Filet von Donau Zander & Seesaibling
mit einem Hauch Ingwer an Limonen - Minz - Soße
Gemüsepotpourri der Saison & Petersilienkartoffel
-der leichte Fischgenuß-

12.50 €



Aus dem Wildtopf

Wildragout von Reh & Hirsch
in Rotweinsauce, Preiselbeerbirne, Spätzle
Semmelknödel & Gartensalat



11.80 €

Früchtl Classic



„Bräu Pfandl“

Filet von Schwein, Rind & Pute
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln & Grillwürstern
Kartoffelrösti & Speckböhnchen

12.80 €

Schnitzel „Wiener Art“

frisch aus dem Butterpfandl
serviert mit Pommes & Gartensalat

von der Schweinslende 8.10 €

von der Kalbslende 11.50 €

Rostbraten von der bayerischen Ochsenlende
mit gerösteten Zwiebeln,
Pommes, Gartensalat

12.80 €

Schweizer Pfefferrahmschnitzel
mit Schinken, Käse überbacken
mit Kartoffelrösti & Gartensalate

8.80 €

Rumpsteak vom Oberpfälzer Weideochsen
mit Kräuterbutter & einer Schaumsoße vom Rucolapesto
Kartoffelplätzchen & mediterranes Bohnengemüse

15.50 €

Knackig frische Salate

Salatteller „Typ Vitaminus“ mit allem Feinen der Saison,
g'roste Körndl, gebratene Hähnchenbrustmedaillons
und Parmesan in feinem Balsamico-Orangendressing

8.80 €

Knackige Gartensalate „Surf & Turf“
mit Filetstreifen vom bayerischen Weideochsen
& gebratenen Garnelen (ausgelöst)

11.80 €

Zu allen Salaten servieren Wir Ihnen Toastbrot oder Baguette!



Unsere Preise verstehen sich
inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Brotzeiten und für kleinere Gelüste

Wurstsalat von Regensburgern ^(1, 2,5,6)
mit Essiggurken und Zwiebeln, dazu Bauernbrot 5.90 €

Schweizer Wurstsalat von Regensburgern ^(1, 2,5,6)
mit Emmentalerstreifen, dazu Landbrot 5.90 €

Hausgemachte Tellersulzn vom Schweinsbraten
mit Gurke, Ei und grobem Salz & Pfeffer
dazu Bratkartoffeln oder Landbrot 6.50 €

„Früchtl's Brotzeit-Brettl“ ^(1,3,4,5,7)
Braten, Leberkäs, Leberwurst, Wurst, bayerisches Geräuchertes,
Emmentaler, Obazta & zweierlei Preßsack, reichlich garniert,
Butter, Landbrot & frischer Kren 8.10 €

Oberpfälzer Bauerngeräuchertes ^(3,4,7)
mit frischen Meerrettich, reichlich garniert, Butter & Landbrot 7.90 €

Kalter Schweinsbraten
mit frischen Meerrettich, reichlich garniert, Butter & Landbrot 7.90 €

Weils nicht wurscht ist - wie die Wurst ist



Uli Hoeneß Nürnberger Rostbratwürstl, ⁽¹⁾
sechs Stück auf spritzigem Sauerkraut mit Landbrot 5.50 €

Große Currywurst mit Pommes und Ketchup ^(4,1,5,3) 5.50 €

Warmer Leberkäs abgebräunt, serviert mit Spiegelei ^(1, 3)
und Kartoffelsalat, Senf & Landbrot 5.90 €

Käse - für alle Lebenslagen



Cremiger „Obazda“
Pikant angemachter Camembertkäse
mit Schnittlauch und Zwiebel garniert, Landbrot 6.50 €

„Käsepotpourri“
Allgäuer Bergkäs', Emmentaler, Obazta, Cambozola,
Pfeffer-Brie, garniert mit Trauben und Radieserl Dessertportion 5.50 €
dazu Butter und Bauernbrot Große Portion 8.10 €

Was danach gibt

Straciatella-Honig-Parfait von Zandtner Bio-Honig
mit Eispraline an Waldbeeren - Joghurtsoße
Früchtekreation, Sahnetupfer & Hippenblatt



5.50 €

3 Stück Gebackene Apfelkücherl
mit Mövenpick Mandelmilch - Schwarzkirscheeis
an Früchtekreation & Sahnetupfer

5.50 €

Werfen Sie einen Blick auf unsere Mövenpick Eiskarte!

Was vielleicht noch dazu braucht

Beilagensalat vom Büffet oder Gemüse der Saison	3.50 €
Portion Kartoffelsalat oder Krautsalat	2.00 €
Portion Spätzle, Knödel oder Kartoffel	2.00 €
Bauernbrot	1.00 €

1 mit Phosphat, 2 mit Laktose, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Nitritpökelsalz,
5 mit Konservierungsstoff, 6 Antioxidationsmittel, 7 mit Rauch

Alle Portionen servieren
wir Ihnen gerne auch als kleine Portion
Der Preis dieser Gerichte reduziert sich um 2,00 €.

Gourmet-Candle-Light-Dinner

Überraschen Sie Ihren Partner, Bekannte oder Freunde
mit einem zauberhaften Abendessen!

Genießen Sie ein romantisches Fünf-Gang-Candle-Light-Dinner bei Kerzenschein.
Entfliehen Sie dem Alltag und gönnen Sie sich und Ihren Liebsten
einen Genuss für alle Sinne.



Keine Lust zu kochen? Nichts im Kühlschrank?

Aber dennoch Heißhunger auf feine, bayerische Küche?
Bei uns haben Sie die Möglichkeit, alle Gerichte aus der Speisekarte vom »Restaurant
Früchtl „Wirtshaus zum Bräu« auszuwählen und sofort mitzunehmen

Was es vielleicht noch zu sagen gibt

Gerne bereiten wir auf Vorbestellung auch ganz besondere bayerische Schmankerl
und Speisen nur für Sie zu: Schweinshax'n, Kalbshax'n, Schlachtplatte, Enten, Gänse,
Forellen, Weißwürste usw.

Unsere Speisekarte für Nachmittags

(14:00 - 17:00 Uhr)

Wurstsalat von Regensburgern ^(1, 2,5,6)
mit Essiggurken und Zwiebeln, dazu Bauernbrot 5.90 €

Schweizer Wurstsalat von Regensburgern ^(1, 2,5,6)
mit Emmentalerstreifen, dazu Landbrot 5.90 €

Hausgemachte Tellersulzn vom Schweinsbraten
mit Gurke, Ei und grobem Salz & Pfeffer , Landbrot 6.50 €

„Früchtl's Brotzeit-Brettl“ ^(1,3,4,5,7)
Braten, Leberkäs, Leberwurst, Wurst, bayerisches Geräuchertes,
Emmentaler, Obazta & zweierlei Preßsack, reichlich garniert,
Butter, Landbrot & frischer Kren 8.10 €

Oberpfälzer Bauerngeräuchertes ^(3,4,7)
mit frischen Meerrettich, reichlich garniert, Butter & Landbrot 7.90 €

Kalter Schweinsbraten
mit frischen Meerrettich, reichlich garniert, Butter & Landbrot 7.90 €

Uli Hoeneß Nürnberger Rostbratwürstl, ⁽¹⁾
sechs Stück auf spritzigem Sauerkraut mit Landbrot 5.50 €

Warmer Leberkäs abgebräunt, serviert mit Spiegelei ^(1, 3)
und Kartoffelsalat, Senf & Landbrot 5.90 €



Zusätzlich zu den Gerichten der Nachmittags-
karte bieten wir Ihnen von 21:00 bis 22:00 Uhr
noch folgende Gerichte an:

Salatteller „Typ Vitaminus“ mit allem Feinen der Saison,
g'róste Körndl, gebratene Hähnchenbrustmedaillons
und Parmesan in feinem Balsamico-Orangendressing 8.80 €

Schnitzel „Wiener Art“
frisch aus dem Butterpfandl
serviert mit Kartoffelsalat & Gartensalat

von der Schweinslende 8.10 €
von der Kalbslende 11.50 €

Paulaner Biere

Vom Fass und aus der Flasche



Helles vom Fass „Original Münchner“

Fein abgerundet in der Würze mit großer Kunst gebraut und zu jeder Jahreszeit ein vollendeter Genuss. Die stets gleich bleibende Spitzenqualität hat es zu einem der beliebtesten Biere Bayerns gemacht

0,50 l 2.50 €
0,25 l 1.50 €

Radler „Süß oder Sauer“

Die durstlöschende Erfrischung aus Original Münchner Hell und Zitronenlimonade oder Wasser

0,50 l 2.50 €
0,25 l 1.50 €

Hefe-Weißbier naturtrüb

Die Seele dieser spritzigen, typisch bayerischen Spezialität ist die Hefe aus eigener Zucht. Zusammen mit bestem Brauweizen entsteht das naturtrübe Hefe-Weißbier.

0,50 l 2.70 €
0,30 l 2.30 €

Hefe-Weißbier dunkel

Erfrischend und von herzhaft malzigem Charakter schmeckt dieses Bier vollmundig und edel zugleich.

0,50 l 2.70 €

Russ

Eine erfrischende Variante aus naturtrübem Hefe-Weißbier und Zitronenlimonade.

0,50 l 2.70 €

„Salvator“ Doppelbock im Tonkrug serviert

Der Stammvater aller „-ator“ Biere begründet Münchens „5. Jahreszeit“ - die Starkbierzeit. Ein Bier von unverwechselbarem Charakter: vollendet harmonisch im Geschmack, rund und süffig.

0,50 l 2.70 €

Schierlinger Roggen

Roggenbier ist dunkel und obergärig & hat Ähnlichkeit mit dem dunklen Weizenbier, ist trüb und verfügt über deutliche Fruchtnoten

0,50 l 2.70 €

Alkoholfrei & Leicht



PAULANER

Paulaner Original Münchner Alkoholfrei

Alkoholfrei mit Anspruch! Ein Bier von höchster Qualität. Für alle, die aktiv und kalorienbewusst leben.

0,50 l 2.50 €

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

Bayerns erstes alkoholfreies Hefe-Weißbier mit natürlicher Trübung und der vollen Würze eines normalen Hefe-Weißbieres, aber mit 50 % weniger Kalorien. Unter 0,5 Volumenprozent Alkohol.

0,50 l 2.70 €

Paulaner Hefe-Weißbier Leicht

Für alle, die den erfrischenden Genuss eines Paulaner Weißbiers auf „leichte Art“ mit 50 % weniger Alkohol und Kalorien schätzen.

0,50 l 2.70 €

KARAMALZ

0,33 l 2.00 €

Pils

KÖNIG Pils vom Fass

Angenehm hopfenbetont, schlank und feinherb. Der reine Geruch und die edle Hopfennote vollenden den besonders exklusiven Gesamteindruck.

0,33 l 2.50 €

König Pilsener

König Ludwig Dunkel

Frisch vom Fass

Das Bier von Königlicher Hoheit.



König Ludwig Dunkel

König - Ludwig Dunkel Bier	0,50 l	2.70 €
Goldbraun in der Farbe mit kräftigem malzaromatischem Geschmack.		
Ein Genuss, der die guten alten Zeiten wieder aufleben lässt.	0,30 l	2.30 €
König - Ludwig Dunkles Radler „Süß oder Sauer“	0,50 l	2.70 €
Die durstlöschende Erfrischung aus Original König-Ludwig Dunkel Bier und Zitronenlimonade oder Wasser	0,25 l	2.30 €

Bayerisch Liter Spezialitäten

BAYRISCHE GOASS MASS ^(1,3,9)	1,00 l	9.50 €
(0,5 l Cola, 0,5 l Alt-Bier, 4 cl Kirschlikör)		
BLAUE ISAR MASS	1,00 l	9.50 €
(Weizenbier, Apfelsaft, 2 blaue Bols)		
BAYRISCHE LATERNEN MASS	1,00 l	10.50 €
(Weinschorle süß, Sektglas mit 4 cl Kirschlikör)		



Alkoholfreie Getränke

Adelholzner Classic (mit Kohlensäure)	0,50 l	2.70 €
Adelholzner Classic (mit Kohlensäure)	0,75 l	3.50 €
Adelholzner Classic Naturell (ohne Kohlensäure)	0,50 l	2.70 €
Adelholzner Classic Naturell (ohne Kohlensäure)	0,75 l	3.50 €



TAFELWASSER *oder* weißes LIMO 0,50 l 2.30 €

COLA ^(1,3,9) / SPEZI ^(1,3,9) / FANTA ^(1,3) / Weißes LIMO 0,33 l 2.20 €
COLA / SPEZI / FANTA / Weißes LIMO 0,50 l 2.70 €

ACE VITAMINGETRÄNK 0,50 l 2.70 €
0,33 l 2.20 €



COCA COLA LIGHT ^(1,3,9)  0,33 l 2.20 €

ORANGEN / APFEL / TRAUBEN / 0,33 l 2.50 €
KIRSCH / JOHANNISBEERSAFT 0,50 l 3.00 €



ORANGEN/APFEL/TRAUBEN/ 0,33 l 2.20 €
KIRSCH/JOHANNISBEERSAFT Schorle 0,50 l 2.70 €

BITTER LEMON ⁽¹⁰⁾ 0,33 l 2.20 €



Warme Getränke

Tasse Azul Kaffe	1,80 €
Portion Azul Kaffee	3.50 €
Haferl Azul Kaffee	2.50 €
Haferl koffeinfreier Kaffee	2.50 €
Portion koffeinfreier Kaffee	3.50 €
Cappuccino (Haferl)	2.50 €
Großes Haferl Cappuccino	2.80 €
Espresso	1.80 €
Latte Macchiato	2.50 €
Haferl Milchkaffee	2.50 €



espresso
I-O
100% coffea arabica

Haferl Heisse Schokolade - mit Milch hergestellt	2.50 €
Haferl heiße Milch	2.30 €
Haferl Heiße Zitrone	1.60 €
Grog (0.04l)	2.50 €
Haferl Tee mit Rum (0.02l)	2.80 €

Unsere Winterhits

CHOC - O - LAIT purer Genuss in „Vollmilch“ oder „Zartbitter“ Die Sticks mit dem Schokowürfel sind mehr als „nur“ reine Belgische Schokolade. Unter dem Schokoladenmantel entdecken Sie eine einzigartige Trüffelzusammenstellung mit frischen Zutaten von höchster Qualität.	3.00 €
--	--------



Haferl Glühwein; Haferl Kirschglühwein; Haferl weißer Bratapfelglühwein	2.80 €
Jägertee <i>„Eine beliebte Spezialität der Bayerischen Berge“</i> Eine Komposition aus feinen Teesorten, Fruchtsäften, Gewürzen und Original Jamaica-Rum geben unserem Jägerpunsch seine besondere Note	2.80 €

Keo Tees im Aromakuvert



Haferl Keo Pfefferminz Tee 2.00 €
Aus reiner Mitcham-Minze. Anregend, erfrischend und bekömmlich

Haferl Keo Darjeeling Tee 2.00 €
Ein besonders blumig-aromatischer Tee aus den besten Teegärten des Hochlandes von Darjeeling, dem nordindischen Distrikt an den Südhängen des Himalayagebirges.

Haferl Keo Fruchtgarten Tee 2.00 €
Die Aromen dieses sommerlichen Früchtetees erinnern an duftende Obsthaine: Früchtetee mit Aprikose-Pfirsich-Aroma aus Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Zitrone und Sonnenblumenblüten.

Haferl Keo Kamillen Tee 2.00 €
Mild und wohltuend. Als Heißgetränk ein bekanntes Hausmittel - zu jeder Tageszeit mit gesundheitsfördernder Wirkung

Haferl Keo Hagebutten Tee 2.00 €
Fruchtiger Tee aus den Beeren der Wildrose und Hibiskusblüten.

Haferl Keo Grüner Tee 2.00 €
Die edlen Blätter geben diesem Tee das besondere, zartblumige Aroma und seine würzige Frische. Ein äußerst eleganter Tee mit wunderbarer Reinheit und frischem Geschmack.

Haferl Keo Pflaume - Zimt Tee 2.00 €
Herrliche Früchtetee-Mischung mit intensivem Pflaumenaroma und aromatischen Zimt.

Haferl Keo Polarnacht Tee 2.00 €
Frisch fruchtige Kräutertee Mischung aus Pfefferminze, Apfel & Lemongras.



Geistreiches (alles in 2 cl)

Früchtl's Hausspezialitäten:

Blutwurz 56%Vol. 2.30 €

Ein mildwürziger Kräuterlikör der aus den Wurzeln der Blutwurz hergestellt wird. Hoher Alkoholgehalt und der würzige Geschmack eignen diesen Spezialkräuter-Likör besonders gut zum Flambieren. Ob pur, on the rocks oder im Keramikpfännchen brennend serviert, befeuert er Geist und Geselligkeit.

Waldbeerentraum 40% Vol. 2.30 €

Fruchtcevee aus Brombeeren, Heidelbeeren und Vogelbeeren. Durch lange Lagerung in Eichenfässer erhält der Waldbeerentraum seinen milden fruchtigen Charakter. Ein Stelldichein mit der Natur.

Nannerls Alpenmarille 35% Vol. 2.00 €

Alpenschnaps eine milde, fruchtige Spezialität aus dem Salzburger Land.



Coillunór Single-Malt Whisky 43% Vol. 3.50 €

Der erste Bayerwald Single-Malt Whisky. Erleben Sie das Wasser des Lebens: „Whisky made in Bad Kötzting“ 3 Jahre American-Oak Single-Cask. Hergestellt aus 100% bayerischem Gerstenmalz (Sommergerste) und frischem Felsquellwasser; gereift 3 Jahre auf Fässern aus amerikanischer Weisseiche



Edle Destillate aus dem Kötztinger Land

Bergkirsch 42% Vol. & Quitte 40% Vol. 3.50 €

Williams Birne 40% Vol., Haselnuss 40% Vol. 3.00 €

Jonagold 42% Vol. 3.00 €



Bayerwald Spezialitäten:

Bärwurz:

Original Bayrischer Bärwurz 40 % garantiert nur aus frischer Bärwurz 2.00 €

Bräu Gespenst:

Bayerischer Spezialkräuterlikör 56 % flambiert 2.30 €

Klare & Obstbrände

Obstler, Birnengeist, Himbeergeist, Zwetschgenwasser 2.00 €

Korn, Malteser 2.00 €

Liköre:

Eierlikör, Amaretto, Kirschlikör, Baileys 2.00 €

Bitter aber gut für den Magen:

Jägermeister, Stonsdorfer 2.00 €

Kümmerling, Underberg, Fernet Branca 2.00 €

Ramazotti aus Italien mit Zitrone und Eiswürfel serviert 2.30 €

Grappa 42 % Vol. „di Barolo“ wenig, fruchtig 3.00 €

Weinbrände, Cognac, Scotch, Whiskey und Co.

Asbach Uralt 2.00 €

Jim Beam, Jack Daniels, 2.50 €

Geistreiches gemischt

Sonstige Spirituosen (Gemischt)

Rüscherl (Asbach mit Cola)	2.50 €
Schneckerl (Asbach mit Apfelsaft)	2.50 €
Tequilla mit Zitrone & Salz	2.00 €
“Feigling“ (Wodka Feige)	2.00 €
Kir Royal (Prosecco mit Creme de Cassis)	4.00 €
Wodka mix	2.90 €
Campari mix	2.90 €
Blonder Engel (Orangesaft trifft Eierlikör)	2.90 €
Whiskey mix	2.90 €
Bacardi mix	2.90 €
Gin Tonic	2.90 €



Champagner, Prosecco & Co.

Piccolos

Hausmarke „Privat Cuvee“ mit Naturkork Trocken	3.90 €
Prosecco	3.90 €
Asti Spurmante	4.30 €
Henkel trocken	4.60 €
Fürst von Metternich	4.90 €

Flaschen

Hausmarke „Privat Cuvee“ mit Naturkork Trocken	12.50 €
Prosecco	12.50 €
Asti Spurmante	12.50 €
Henkel trocken	14.50 €
Fürst von Metternich	18.50 €
P o m m e r y	35.80 €
(Franz. Champagner - Brut Royal)	






Weinkarte

Schoppenweine weiß (0,25 l)





Rheinland - Pfalz

- | | | | |
|--------|---|--------|--|
| 2009er | <u>Hambacher Rebstockel</u> (QbA)
Riesling, halbtrocken, feinfruchtig,
Weingut J. Nägele Hambach | 3.70 € |  |
| 2009er | <u>Gimeldinger Meerspinne</u> (QbA)
Müller - Thurgau, lieblich frisch, fruchtig,
Weingut J. Stritzinger | 3.70 € |  |
| 2008er | <u>Hambacher Schloßberg</u> (QbA)
Riesling, trocken, harmonischer Kneipenwein
rassig - strahlig-
Weingut Nägele Hambach | 3.90 € |  |

Italien

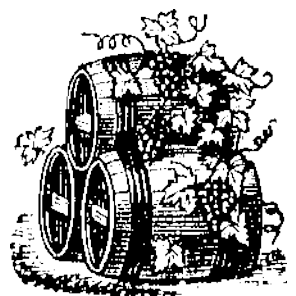
- | | | | |
|--------|---|--------|---|
| 2006er | <u>Pinot Grigio Friuli</u> (QbA)
trocken, fruchtig
Weingut dell Venezie Tipica | 3.70 € |  |
|--------|---|--------|---|

Franken

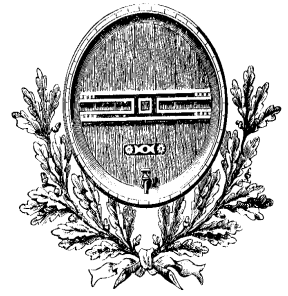
- | | | | |
|--------|---|--------|---|
| 2009er | <u>Eschendorfer Fürstenberg</u> (Kabinett)
Müller - Thurgau, trocken, edel - fruchtig,
jugendlich & frisch
Weingut A. Sturm bei Kitzingen / Main | 4.20 € |  |
| 2009er | <u>Sommeracher Katzenkopf</u> (Kabinett)
Silvaner, trocken, fruchtig, leicht,
Mineralität, Eleganz und Körper, eben typisch fränkisch
Weingut A. Sturm bei Kitzingen / Main | 4.20 € |  |



Weinschorle weiß groß (0,5l) 3,10 €
oder klein (0,25l) 2.60 €






Weinkarte




Schoppenweine weiß (0,25 l)


Pfalz (Unsere Klassiker)

- 2009er **Pinot - Grigio** (QbA) 3.90 € 
Weißer Burgunder
halbtrocken, vollmundig, viel Körper
Weingut W. Schreiner Edesheim
- 2009er **Grauer Burgunder** (Kabinett) 3.90 € 
trocken, frisch, fruchtig, feine Süße
Weingut W. Schreiner Edesheim
- 2008er **Chardonnay** (QbA) 3.90 € 

Rosewein

- 200er **Blauer Portugieser** (QbA) 3.90 € 
trocken, Weißherbst, mild, süffiger Rosewein
Weingut H. Vollmer Ellerstadt

Österreich:

- 2009er **Heuriger Grüner Veltiner** 3.90 € 
Qualitätswein trocken
Ein frischer & spritziger „Heuriger“ mit leicht
würzigen Noten
Traismaurer Weinberge, Kremstal Niederösterreich, Winzer Krems

Weinschorle weiß groß (0,5l) 3,10 € oder klein (0,25l) 2.60 €






Weinkarte



Schoppenweine rot (0,25l)


Rheinpfalz

- | | | | |
|--------|--|--------|--|
| 2008er | <u>Portugieser Rotwein</u> (QbA)
Dürkheimer Feuerberg, lieblich,
warm & gehaltvoll
<i>Weingut Nägele Hambach</i> | 3.70 € |  |
| 2008er | <u>Portugieser Rotwein</u> (QbA)
Königsbacher Meerspinne, halbtrocken,
feinherbe Art, wenig Gerbsäure
<i>Weingut Nägele Hambach</i> | 3.70 € |  |
| 2008er | <u>Dornfelder</u> (QbA)
Bereich Südliche Weinstraße
trocken, herzhaft-vollmundig-kräftig
<i>Weingut Schreiner Edesheim</i> | 3.90 € |  |

Pfalz

- | | | | |
|--------|---|--------|---|
| 2008er | <u>MERLOT</u> (QbA)
trocken, kräftig, vollmundig
<i>Weingut W. Schreiner Edesheim</i> | 3.90 € |  |
|--------|---|--------|---|

Österreich

- | | | | |
|--------|--|--------|---|
| 2009er | <u>Blauer Zweigelt</u> (QbA)
Qualitätsein trocken,
Kraftvolle Aromen von Süßkirschen, Samtig und mild
Traismaurer Weinberge, Kremstal, Niederösterreich, Winzer Krems | 3.90 € |  |
|--------|--|--------|---|



Weinschorle rot groß (0,5l) 3,10 €
oder klein (0,25l) 2.60 €



Weinkarte



Flaschenweine weiß (0,75l)

Rheinpfalz

- 2008er Hambacher Schloßberg (Kabinett) 11.50 €
Riesling, halbtrocken, frisch, anregend,
perfekte Harmonie
Weingut Nägele Hambach
- 2007er Hammbacher Schloßberg (QbA) 12.00 €
Kerner Spätlese, elegantes Bukett, feine Süße
duftig, aromatisch, ausgewogen
Weingut Nägele Hambach
- 2005er Forster Schnepfenflug (Kabinett) 12.00 €
Gewürztraminer, trocken, Kabinett, blumig, feine Art,
Bonnet bei Friedelsheim a. d. Weinstraße



Italien

- 2008er Pinot Grigio Friuli (QbA) 12.50 €
trocken, fruchtig
Weingut dell Venezie Tipica



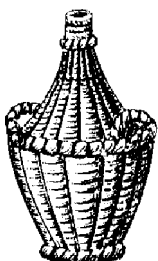
Pfalz

- 2009er Chardonnay (QbA) 13.50 €
trocken, sehr duftig, frisch, fruchtig
Weingut W. Schreiner Edesheim



Österreich

- 2009er Grüner Veltiner (Kabinett) 13.50 €
trocken, ein kräftiger & würziger Grüner Veltiner
mit Intensiven Fruchtnoten
Traismaurer Weinberge, Kremstal Niederösterreich, Winzer Krems



Weinkarte



Flaschenweine Rot (0,75 l)

Rheinpfalz

2006er Forster Schnepfenflug (QbA) 11.50 €

Heroldrebe, halbtrocken, warm, gehaltvoll,
Weingut Bonnet bei Friedelsheim a. d. Weinstraße



2009er Hambacher Rebstöckel 12.50 €

Heroldrebe, lieblich angenehm mild, dezente Süße,
Weingut Nägele Hambach



2008er Dornfelder (QbA) „Goldene Kammerpreismünze 2009“ 12.00 €

Bereich Mittelhaardt,
trocken, herzhaft - vollmundig - kräftig
fruchtbetont, tiefdunkel
Weingut Bonnet bei Friedelsheim a. d. Weinstraße



Pfalz:

2008er Merlot (QbA) 13.50 €

trocken dunkel, sehr viel Körper, angenehm frisch
Weingut Schreiner Edesheim



Österreich

2009er Blauer Zweigelt 13.50 €

Qualitätsein trocken
Ein wunderschöner herber Rotweingenuss
in kraftvollem Granatrot. Ausgewogen & Harmonisch.
Traismaurer Weinberge, Kremstal Niederösterreich, Winzer Kreams





*Wir danken für Ihren Besuch
und freuen uns,
Sie bald wieder in unserem Hause
begrüßen zu dürfen.*

Hotel-Restaurant ★★★

FRÜCHTL
Wirtshaus Zum Bräu

Kirchplatz 1
93499 Zandt

Telefon (09944) 30 41 - 0
Fax (09944) 30 41 - 111

info@fruechtl.de
www.fruechtl.de

Werden Sie Fan vom Hotel Früchtl

facebook