



TURMKLASSIKER

Schnitzel -Wiener Art- mit Pommes frites		11.-
Cordon bleu gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Emmentaler dazu Pommes frites		15.-
Gasthof Turm´s Currywurst mit selbstgemachter Sauce, Röstzwiebeln und Pommes frites		8.-
statt Pommes frites:		
hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	Aufpreis	3.-
gemischter Salat	Aufpreis	2.-
dazu EXTRA:		
kleiner gemischter Salat		4.-
Portion Rahmschwammerl		4.-

FLAMMKUCHEN

-Der Klassische- mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln		8.-
-Der Knobi- mit Sauerrahm, viel Knoblauch, Schwarzwälder Schinken und roten Zwiebeln		8.-
-Der Nordische- mit Sauerrahm frischem Lachs, Frühlingslauch und Basilikumpesto		10.-
-Der Grieche- mit Sauerrahm, mediterranem Gemüse und Feta		8.-
-Der Caprese- mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto		8.-
-Der Süße- mit Nutella, Banane und Mandeln		8.-
-Flamm -Menü- ein Flammkuchen, ein Glas Wein Deiner Wahl und ein kleiner Salat	Flammkuchen +	7.-

WECHSELNDE LECKEREIEN

Tomaten- Paparika- Suppe mit Jaipurcurry, Croûtons und gerösteten Pinienkernen		5.-
kleiner gemischter Salat		4.-
Großer gemischter Salat mit Croûtons und Hausdressing dazu ein gebackener Fetakäse		10.-
Backhändelsalat mit Hausdressing, Kürbiskernen, Croûtons und Kürbiskernöl		12.-
Tagliatelle mit Lachs, mediterranem Gemüse, Feta und Basilikumpesto		13.-
Hähnchengeschnetzeltes mit Rahmschwammerl und Käsespätzle		13.-
Eingemachtes Matjesfilet nach Mama´s Art mit Butterkartoffeln		9.-
Selbstgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Preiselbeeren		9.-
Bauernfrühstück aus Karoffeln, Ei, Speck und Zwiebeln, dazu eingelegte Gurke und Brot		9.-
Schweizer Wurstsalat mit Brot und Butter		7.-

SÜßES

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Eis und Sahne		5.-
Joghurt- Panna Cotta mit Erdbeersauce und Vanilleeis		5.-
Kugel Eis		1.-
Eiskaffee & Eisschokolade		4.-



OHNE ALKOHOL

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Mineralwasser still, medium, spritzig	2,00	3,00
Libella Orange oder Zitrone	2,50	3,20
Libella Cola oder Cola Mix	2,50	3,20
Pepsi Cola light	2,50	3,20
Saft oder Saftschorle	2,50	3,20
Eistee	2,50	3,20
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	2,50	4,00

HEIDES

Tasse Kaffee	2,00
Topf Kaffee	3,00
Kännchen Kaffee	4,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,00
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,00
Topf koffeinfreier Kaffee	3,00
Kännchen koffeinfreier Kaffee	4,00
Topf Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Topf Milchkaffee	3,50
Topf heißer Kakao	3,00
Topf heißer Kakao mit Sahne	3,50
Tasse Tee	2,00
Kännchen Tee	3,00
Topf Grog	4,00



ZUM EINSTEIGEN & DABEIBLEIBEN

Fränkischer Secco, Weingut Störrlein & Krenig		4,00
Secco Cocktail (z. B. Aperol, Waldbeer oder Holunderblüte)		5,00
Rosato Berry (Ramazzotti Rosato mit Schweppe's Wild Berry)		5,00

BIERE

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Weismainer Pils vom Fass	2,50	3,50
Weismainer Hefeweizen		3,50
Radler	2,50	3,50
Erdinger dunkles Hefeweizen		3,50
Weismainer Kellertrunk		3,50
Weismainer leichtes Hefeweizen		3,50
Weismainer alkoholfreies Hefeweizen		3,50
Weismainer -Flechtera- alkoholfreies Bier		3,50

WEIN

0,2l 0,5l

Im offenen Ausschank:

Weiß:

2016er Brezza bianco feinherb Lungarotti, Umbrien, Italien	4,50	9,00
2016er Silvaner QbA trocken Weingut Störrlein&Krenig, Franken	4,50	9,00
2016er Müller- Thurgau QbA trocken Winzergemeinschaft Franken	4,50	9,00

Rosé:

2017er Rotling halbtrocken Die Jungen Franken, Kitzingen, Franken	4,50	9,00
--	------	------

Rot:

2018er Dornfelder Weingalerie QbA trocken Winzergemeinschaft Kitzingen, Franken	4,50	9,00
2016er Primitivo IGP trocken Cantine due Palme, Apulien, Italien	4,50	9,00
2016er Santa Laura trocken Weingut Patraiki, Griechenland	4,50	9,00
Weißwein- oder Rotweinschorle	3,50	7,00