



MENU

Un cordiale benvenuto . . .

... nella trattoria del Birrificio Kundmüller!

La vita è come la birra: va degustata sorso dopo sorso!

Non possiamo non essere d'accordo al 100% con chiunque si sia immaginato questo proverbio, perché il concetto di *gustare* sta al centro della filosofia dell'idilliaca trattoria del nostro birrificio. Sia che si tratti di degustare una delle nostre pluripremiate birre che di una delle nostre specialità culinarie casalinghe, d'estate all'ombra dei vecchi castagni del nostro giardino o, quando fa freddo, nel piacevole tepore della nostra *Stube* rinnovata.

Noi – la famiglia Kundmüller – siamo convinti sostenitori del godimento di quanto la Franconia ha di buono da offrire anima e corpo in bere e mangiare: una buona birra, una merenda saporita. E con il tipico Charme francone, proprio quello ben noto!

Buona degustazione
dalla vostra famiglia Kundmüller!

P.S. Dal dicembre 2014 abbiamo l'obbligo di indicare ai nostri clienti allergeni e materie prime aggiunte secondo l'Ordinamento sul marchio distintivo dei generi alimentari. Richiedere questa lista separata al personale di servizio o al bancone.



Piatti Caldi

dalle ore 11 alle ore 14
dalle ore 17 alle ore.

LA CLASSICA: Cotoletta di maiale alla Viennese con patatine fritte o insalata di patate della casa e insalatina mista

NON SOLO PER CACCIATORI: Classica cotoletta alla cacciatora in salsa di funghi e panna, patatine fritte e insalatina mista

DAL BIRRIFICIO: Cotoletta del Birrificio Weiherer impanata nel malto tritato e in salsa di birra con speck e cipolla. Contorno di insalate miste e senape alla birra della casa

TIPICAMENTE FRANCONI: Salsicce arrosto della casa con crauti e pane fatto da noi

VA SEMPRE: Salsiccia al curry con patatine fritte

DAL FORNO: Rigatoni al ragù di carne gratinati al formaggio

Vegetariano? Con piacere!

Impanato e scottato al momento: formaggio Camembert cremoso con mirtilli rossi di bosco e pane bianco

VITAMONOSO?

Piatto d'insalata mista con listarelle di formaggio Edamer

Per i nostri piccoli amici

Sullo scivolo! Pronti! Via! Cotoletta mignon con patatine fritte e insalatina

Appetitosa, gustosa, buona! Una porzione di patatine fritte

Potenza del Galletto: Chicken Nuggets con patatine fritte



E, Attenzione!

Ogni martedì, dalle ore 11:

Carne in gelatina della casa con patatine

Ogni giovedì dalle ore 11:

Pancetta affumicata con fagioli borlotti e gnocco grande di patata

Ogni venerdì dalle ore 11:

Leberkäs = Fette di polpettone di carni macinate miste con insalata di patate

Ogni sabato dalle ore 11:

Schäufelra = Piatto tipico della Franconia: spalla di maiale con cotenna in salsa alla birra Weiherer, crauti e gnocco grande di patata

Domeniche e festivi:

Variegati menu tipici della Franconia

Ma date un'occhiata anche ai piatti del giorno!

Una lecornia tipica della Franconia

la troverete nella trattoria del Birrificio Kundmüller nei giorni delle sagre patronali d'inverno e primavera, come pure in autunno alla spillatura della Bock.

Si tratta dell'**ARROSTO di CAPRONE**, che si prepara con carni di capri adulti o, di tanto in tanto, anche di pezzi di arrosto di capra, preparati secondo una vecchia ricetta dal sapore unico. Non è del tutto certo che si possa far risalire l'arrosto di caprone come pietanza tipica delle sagre patronali a quanto documentato nel Vecchio Testamento circa l'uso rituale del capro espiatorio. Certo è, però, che l'arrosto di caprone è e rimane una lecornia tipicamente francone che attira i suoi estimatori da lontano e vicino.



Merende alla salsiccia

Tagliere di insaccati misti della casa

(salumi Preßsack e Göttinger, prosciutto crudo, salame locale)

Tagliere Keller

(misto di Preßsack, Göttinger, carne in scatola, salame locale, prosciutto crudo, formaggio fresco alle erbe e cipolla, burro)

Carne di manzo in scatola e burro

Prosciutto crudo e burro

Salame locale e burro

Carne in scatola

Salume Göttinger

Salume Preßsack rosso e bianco: piacevole combinazione di carne magra e cotenna speziata

Leberwurst: salume di fegato

Mettwurst: sopressata

Tagliata di carne in gelatina

Tagliata di insaccato di carne

Con tutte le merende serviamo il nostro pane fatto in casa



Merende al formaggio

Zwiebelkäs: formaggio fresco alle erbe e cipolla e burro

Tagliata di formaggio Limburger e burro

Tagliere di formaggi misti e burro

Domeniche e festivi: Gerupfter! “Spennato” della casa (miscela di due formaggi, burro, birra, paprica, aglio e cipolla)

Pane extra

Burro extra

Cetriolo extra

Con tutte le merende serviamo il nostro pane fatto in casa

Voglia di qualcosa di dolce

Gelato alla vaniglia con lampone caldo e panna

Gelato misto con panna

Chiedete anche della nostra pasticceria

Fetta di dolce

Fetta di torta



Bibite

per la birra v. Carta delle birre

Bibite analcoliche

Birra analcolica	0,5 l
Spezi / Cola / Cola light	0,5 l
Limonata / Aranciata	0,5 l
Acqua minerale	0,5 l
Schorle: succo di mela in acqua minerale	0,5 l
Schorle al succo di ribes / Succo ACE	0,5 l
Succo di mela	0,2 l
Succo d'arancia	0,2 l

Vini: Michelauer Vollburg, annata 2015, della Vigna Kundmüller

Müller-Turgau Cabinet secco	0,2 l
Bacchus Cabinet demi-sec	0,2 l
Franken Rotling: Rotling di Franconia	0,2 l
Regent Spätlese (Vendemmia tardiva), rosso, secco	0,2 l
Schorle di vino francone bianco/rosso	0,5 l

Caffè

Tazza grande di caffè tedesco
Latte macchiato / Cappuccino
Caffè espresso



Distillati della casa

Distillati

alla Nocciola

alla Prugnola

Acquaviti

Prugna invecchiata 5 anni in botte di rovere

Pera William Christ

Pera

Prugna

Prugna gialla

Frutta

Grano

Birra

Liquori

Prugnola

Ciliegia

Mora di rovo

Le Stöffla di Erwin

Accanto al birrifico è attiva anche una distilleria.

Erwin Kundmüller, il senior della Casa, vi distilla con passione le sue grappe: da quella alla pera "Willi" a quella alla birra! Da provare tutte, le ERWINS STÖFFLA!

I prodotti della nostra distilleria sono disponibili anche in bottiglie da acquistare presso il nostro Servizio Vendite oppure al bancone.



Contatti:

Brauerei-Gasthof Kundmüller
Weiher 13 - 96191 Viereth-Trunstadt
Tel: +49 9503 4338
www.brauerei-kundmueller.de
info@brauerei-kundmueller.de

www.facebook.com/BrauereiKundmueller

