



TURMKLASSIKER

Schnitzel -Wiener Art- mit Pommes frites	10.-
Cordon bleu gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Emmentaler dazu Pommes frites	15.-
Gasthof Turm's Currywurst mit selbstgemachter Sauce, Röstzwiebeln und Pommes frites statt Pommes frites:	8.-
hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	Aufpreis 3.-
gemischter Salat	Aufpreis 2.-

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, Frühlingszwiebeln und Basilikumpesto	10.-
-Der Kaiser- mit Spargel, Kirschtomaten und Bärlauchöl	9.-
-Der Süße- mit Nutella, Erdbeeren und Mandeln	8.-
-Flamm -Menü- ein Flammkuchen, ein Glas Wein Ihrer Wahl und ein kleiner Salat	Flammkuchen +6.-

½ PFUND FRÄNKISCHER STANGENSPEGEL

mit gekochten Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	14.-
dazu ein kleines Schnitzel -Wiener Art-	20.-
dazu Schwarzwälder Schinken	16.-
dazu ein knusprig gebackener Fetakäse	17.-
dazu ein gebratenes Lachsfilet	21.-
dazu ein Paar fränkische Bratwürste	19.-

WECHSELNDE LECKEREIEN

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Croûtons und Bärlauchöl	5.-
kleiner gemischter Salat	4.-
Großer gemischter Salat mit Croûtons und Hausdressing	7.-
dazu ein knusprig gebackener Fetakäse	10.-
dazu gebratenes Lachsfilet	15.-
Ein paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut dazu frisches Bauernbrot	8.-
Mama's hausgemachte Sülze im Weckglas dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	9.-
Schweizer Wurstsalat mit Brot und Butter	7.-

SÜDES

-Der Süße Flammkuchen- mit Nutella, Erdbeeren & Mandeln	8.-
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Eis und Sahne	5.-
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	4.-
Kugel Eis	1.-
Eiskaffee oder 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

HEIßES

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 -Flechterla- 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