

Speisen- und Getränkekarte

Öffnungszeiten

11:00-15:00 Uhr

17:00-23:00 Uhr

Küchenzeiten

11:00-14:00 Uhr

17:00-21:00 Uhr

**Bei schönem Wetter bleibt unser Biergarten
durchgehend geöffnet**

Suppen

Leberknödelsuppe, klare Rinderbrühe mit Leberknödel,
Gemüsestreifen und Schnittlauchröllchen 6,80

Flädlesuppe, klare Rinderbrühe mit Flädle 5,80

Salate und Vorspeisen

Beilagensalat, Salat der Saison 3,90

Großer Salatteller mit Salaten vom Markt, dazu Baguette 13,20

„Knuspersalat“ Hähnchenbrust im Cornflakesmantel 16,80
mit Salaten der Saison, dazu Baguette

„Ziegenkäsesalat“ gebratener Ziegenkäse, Oliven und Kräuter 17,80
an Marktsalaten der Saison, dazu Baguette (vegetarisch)

als kleine Portion 13,90

„Mohrensalat“, gebratene Putenbrust, Kräuterbutter, Blattsalate 17,80
Gurke, Tomate, Sprossen und Kerne, dazu Baguette

Unsere Salate werden alle mit Balsamico-Senf-Honig-Dressing angemacht

KARPFENKARTE

Pfefferkarpfen groß, mittel oder klein mit Kartoffelsalat und Blattsalat (je 100g)	2,70
Karpfen gebacken groß, mittel oder klein mit Kartoffelsalat und Blattsalat (je 100g)	2,70
Karpfenfilet groß, mittel oder klein mit Kartoffelsalat und Blattsalat (je 100g)	3,70
Karpfenchips mit großen gemischten Salat	22,50
Portion Ingreisch mit Kartoffelsalat Ingreisch nach Verfügung	10,50



Unsere Karpfen beziehen wir von Fischhof Hausmann

Fränkisch - Traditionell

1 Paar Ansbacher Bratwürste, mit Specksauerkraut und Brot	11,80
1 Paar Ansbacher Bratwürste, mit Kartoffelsalat	11,80
3 Ansbacher Bratwürste, mit Specksauerkraut und Brot	14,80
3 Ansbacher Bratwürste, mit Kartoffelsalat	14,80
1 Paar Saure Zipfel im Zwiebel-Essig Sud dazu Schwarzbrot	11,80
3 Saure Zipfel im Zwiebel-Essig Sud dazu Schwarzbrot	14,80
Schnitzel „Wiener Art“, Pommes Frites oder Kartoffelsalat als Seniorenportion	16,50 13,50
Cordon Bleu, paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, Kartoffelsalat oder Pommes Frites	17,80

Fränkisch - Traditionell

Saftiger Schweinebraten, Kartoffelkloß oder Kartoffelsalat	14,90
als Seniorenportion	11,50
Fränkisches Schäufele (aus der Schweineschulter) Kartoffelkloß	18,50
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, Preiselbeeren Apfelblaukraut und Kartoffelkloß	19,50
als Seniorenportion	17,20
Hirschgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren	22,80

Steak

Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, dazu Speck-Bratkartoffeln	28,90
Zwiebelrostbraten (ca. 250g Rohgewicht), knusprige Röstzwiebeln, Bratenjus, Speck-Bratkartoffeln	30,90

Fischgericht

Gebratenes Zanderfilet, Dillrahmsoße

22,80

Marktgemüse und Butterkartoffeln

Für unsere Vegetarier

„Käsespätzlepfanne“

16,50

Spätzle mit würzigem Emmentaler,

knusprigen Röstzwiebeln

als Seniorenportion

12,70

Laktose freie Semmelklöße mit Champignonsoße,

17,20

dazu ein kleiner Beilagensalat (Vegan)

Für unsere kleinen Gäste

Wir bitten um Ihr Verständnis, daß unsere Kindergerichte nur für unsere „kleinen Gäste“ bis 12 Jahren verfügbar sind.

Spätzle mit Soße	5,50
Kloß mit Soße	3,90
2 Klöße mit Soße	7,50
„Tom und Jerry“ Pommes mit 1 Ketchup oder Mayonnaise	4,50
„Ernie und Bert“ Kinderkäsespätzle ohne Zwiebeln	8,90
„Juniorteller“ Kinderschnitzel mit Pommes	8,90
„Biene Maja“ Kinderschweinebraten mit Klob	8,90

Brotzeit und Vesper

„Katzbrot“, 1 Scheibe Schwarzbrot mit fränkischem Bratwurstgehäck und Zwiebeln	6,50
Schweinskopfsülze mit Zwiebeln und „Musik“ dazu Bratkartoffeln	12,80
Bunter Wurstsalat mit Brot und Butter	12,80
„Obatzter“ (angemacht mit Camembert) mit Brot	11,80

Zum Abschluß noch was Süßes

Schokoladen Souffle	8,80
Apfelstrudel mit Vanillesoße, Schlagsahne und Vanilleeis	8,80
Apfelküchle in Zimt- Zucker mit Vanillesoße, Schlagsahne und Vanilleeis	8,80
Eiskaffee	5,90

Beilage Extra

Scheibe Brot	1,00
Portion Baguette (3 Scheiben)	1,20
Speck-Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, 1 Klob mit Soße (als Beilage)	3,50
Portion Kartoffeln, Beilagenportion Pommes Frites	3,50
Blaukraut	3,50
Bratensoße, Sauerbratensoße	1,20
Preiselbeeren, 2 Kräuterbutterrosetten	1,20
Ketchup, Mayonnaise, Senf, Meerrettich, Kräuterbutter, je	0,80
Pro Beilagenänderung berechnen wir	0,80
Pro Verpackung berechnen wir	0,80

Biere vom Fass

Kulmbacher Hell	0,3l	3,20	0,5l	4,50
Kulmbacher Pils	0,3l	3,10	0,4l	4,20
Kapuziner Hefeweizen	0,3l	3,20	0,5l	4,50
Mönchshof Kellerbier	0,3l	3,20	0,5l	4,50
Mönchshof Radler naturtrüb	0,3l	3,20	0,5l	4,50

Flaschenbiere (0,5l)

Kapuziner Hefe schwarz	4,50
Kapuziner Kristall	4,50
Kapuziner Hefe leicht	4,50
Kapuziner Hefe alkoholfrei	4,50
Kapuziner Weißbier Radler	4,50
Mönchshof Schwarzbier	4,50
Mönchshof Hell alkoholfrei	4,50
Mönchshof Natur Radler Blutorange	4,50
Mönchshof Natur Radler Blutorange alkoholfrei	4,50
Mönchshof Natur Radler alkoholfrei	4,50
Kulmbacher alkoholfrei	4,50
Original Sternla Bier	4,50
Zoigl	4,50

Alkoholfreies

Coca Cola 1,3, Coca Cola light 1,2,3, Zero 1,2,3,	0,33l	3,90
Mezzo Mix 1,2,3,4, Fanta 1,4, Sprite	0,33l	3,90
Almdudler	0,35l	4,00
Frankenbrunnem Mineralwasser spritzig, medium oder naturell	0,25l 3,00	0,5l 4,00
Apfelsaft	0,2l 3,00	0,4l 4,50
Orangensaft	0,2l 3,00	0,4l 4,50
Traubensaft	0,2l 3,00	0,4l 4,50
Johannisbeersaft	0,2l 3,00	0,4l 4,50
Maracujasaft	0,2l 3,00	0,4l 4,50

Alkoholfreies

Saftschorle nach Wahl	0,2l	3,00	0,5l	4,50
Hesselberger Apfelschorle naturtrüb			0,5l	4,50
Hesselberger Apfel-Hollerschorle			0,5l	4,50
Vio Rhabarberschorle			0,33l	3,90
Eistee: Zitrone, Pfirsich			0,25l	3,70
Tonic Water ⁵ / Bitter Lemon ⁵			0,2l	3,00
Club Mate ^{1,2,3,4,5}			0,5l	4,50
Garten Limonade schwarze Johannisbeere			0,5l	4,50

1=mit Farbstoff, 2=Süßungsmittel, 3=Coffeinhaltig, 4=mit Antioxidationsmittel, 5=Chininhaltig

Weine weiß (0,2l)

Rödelseer Küchenmeister, Silvaner, trocken				6,50
Nordheimer Vögelein Bacchus trocken Qualitätswein				6,50
Volkacher Kirchberg, Bacchus Kabinett, halbtrocken				6,50
Pinot Grigio Veneto IGT Sacchetto				6,50
Weinschorle, (süß oder sauer)	0,2l	3,50	0,4l	6,90
Alle Weißweine auch als 0,1l				3,50
Alle Weißweine als Flasche				27,00

Weine rot (0,2l)

Volkacher Ratsherr Domina trocken				6,50
Endersbacher Sonnenbühl Trollinger trocken QbA				6,20
Heilbronner Staufenberg Trollinger Schloßbergkellerei, halbtrocken				6,20
Chianti Classico Granaio Fattorie Melini				6,90
Alle Rotweine auch als 0,1l				3,50
Alle Rotweine als Flasche				27,00

Rosé (0,2l)

Frickenhäuser Rotling feinfruchtig	0,1l	3,50	0,2l	6,50
			Fl.	27,00

Prosecco

Prosecco	0,1l	3,90	Fl.	27,00
----------	------	------	-----	-------

Longdrinks (0,2l)

Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry, Minze)	6,90
Campari (Orange oder Lemon)	6,90
Gin Tonic	6,90
Aperol Spritz	6,90
Hugo	6,90

Kaffee und Schokolade

Tasse Kaffee	3,10
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	4,20
Espresso	2,90
doppelter Espresso	5,50
Espresso Macchiato	3,20
Heiße Schokolade	4,20
Heiße Schokolade mit Sahne	4,80
Auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch zusätzlich	0,40

Tee

Schwarz	2,80
Pfefferminz	2,80
Kamille	2,80
Früchte	2,80
Grüner Tee	2,80
Roiboos Vanille	2,80

Spirituosen (0,02l)

Williams Birne	3,30
Zwetschger	3,30
Wodka	3,30
Tequila silber	3,30
Chivas Regal Scotch Whisky	4,50
Amaretto	3,30
Prinz - Alte Marille	4,00
Prinz - Alte Williams Christ Birne	4,00
Ouzo	3,30
Jägermeister	3,30
Sambuca	3,30
Fernet Branca	3,90
Ramazotti	3,90
Metaxa *****	3,90
Grappa	3,90
Nuss	3,90

Alle Preise in Euro incl. Mwst. und Bedienung



„Das Wasser gibt dem Ochsen Kraft, dem Menschen Bier und Rebensaft“

Wie kaum ein anderes steht das Ansbacher Gasthaus „Zum Mohren“ für die fränkische Wirtshausstradition. Neben der großen Gaststube mit 50 Plätzen steht unsere Stadtmauerstube mit 60 Plätzen für geschlossene Gesellschaften oder Bus- und Reisegruppen zur Verfügung.

Wir bieten auch für Veranstaltungen aller Art wie Familienfeiern, Geburtstage, Konfirmationen oder Kommunion, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und Geschäftsessen den idealen Rahmen. Auch der urige Bierkeller kann für Privatveranstaltungen gemietet werden.

So erwartet auch im Sommer einer der schönsten Biergärten in ganz Ansbach die Gäste.

Regionale Vermarktung aus Franken:

Die Vielfalt der fränkischen Landschaft spiegelt sich in einer Vielzahl regionaler Spezialitäten und Vermarktungsinitiativen wieder. Beispiele sind das von der Natur begünstigte Weinland Unterfranken, Mittel- und Oberfranken mit seinen berühmten Bratwürsten und Bieren.

Regionale Projekte haben sich das Ziel gesetzt, die Wertschätzung des Verbrauchers für regionale Produkte und Dienstleistungen zu verbessern und dadurch die Wertschöpfung für die Region zu erhöhen. Diese Wertschätzung wird nur durch konsequente Information der Verbraucher erreicht. Sie bindet die Kaufkraft in der Region und kommt auf diese Weise allen zu Gute die in dieser Region überwiegend zu Hause sind.

Wir kümmern uns nicht nur um Ihr leibliches sondern auch um Ihr gesundheitliches Wohl und halten deshalb auch eine spezielle Allergen-Speisekarte für Sie bereit.

Wir freuen uns daß Sie heute unser Gast sind.

Fam. Dossis mit allen Mitarbeitern aus Küche und Service.

Gasthaus „Zum Mohren“ Inh. Familie Dossis
Pfarrstraße 9, 91522 Ansbach, Telefon 0981 / 977 657 33
www.mohren-ansbach.de, info@mohren-ansbach.de