

# *Herzlich Willkommen im Restaurant*



*„Deutsche Küche aus frischen Rohstoffen“  
lautet das Motto dieses traditionsreichen Restaurants.*

*Der Name „Glockengießer“ entstand durch die Nähe  
zum Gießhaus „Andreas Limmer“,  
nach dem auch die Straße benannt wurde.*

*Als Restaurant wurde dieses Haus erstmals 1875 erwähnt.*

*Lassen Sie sich bei uns verwöhnen,  
von der Bratwurst bis zum 5-Gänge-Menü.*

*Gerne richten wir Ihre Veranstaltung mit bis zu ca. 40 Personen für Sie aus.  
Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten.*

*Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung*



## Suppen und Vorspeisen

*Cremesuppe von Waldpilzen mit Buttercroutons und frischen Kräutern*

*3,60 €*

*\*\*\**

*mit Aceto Balsamico mariniertes Carpaccio vom Rind,  
umlegt mit frischem Parmesan und Rucola, dazu Baguette <sup>(1)</sup>*

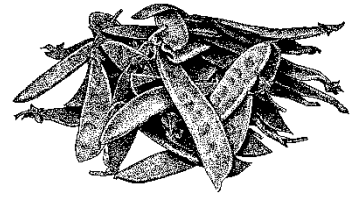
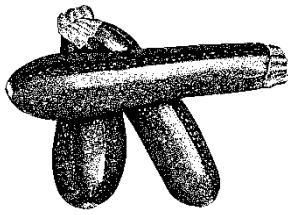
*8,50 €*

*\*\*\**

*„Frühlingsalat“*

*knackige Gartensalate mit Kräuter-Joghurt-Dressing,  
kross gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust und Holzlukenbrot*

*7,20 €*



## Hauptgänge

*Cordon Bleu mit Pommes Frites und Salatteller* <sup>(1,4,5)</sup>

9,50 €

\*\*\*

*Jägerschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller* <sup>(5)</sup>

8,50 €

\*\*\*

„der Schmankerlteller“

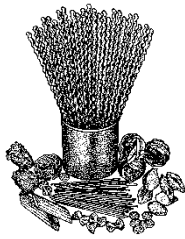
*Medaillons von Rind und Schwein mit Champignonsauce,  
Butterspätzle und buntem Salatteller*

12,50 €

\*\*\*

*Lendenspieß  
auf würziger Zigeunersauce mit Röstitalern  
und Salatteller* <sup>(5)</sup>

12,50 €



*„die Glockengießerpfanne“*

*kleines Cordon Bleu, Schweinenackensteak mit Kräuterbutter  
und Schweinemedailon mit Käse überbacken,  
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller <sup>(1,4)</sup>*

*12,00 €*

*\*\*\**

*Filetstreifen von Rind und Schwein  
in Pfefferrahmsauce auf Tagliatelle*

*10,80 €*

*\*\*\**

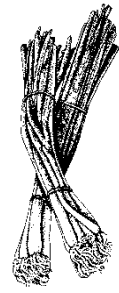
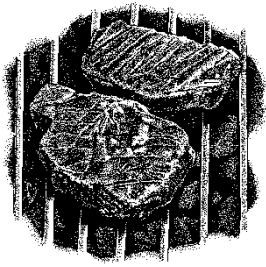
*Roulade von Lachs und Zander  
auf gelber Paprikasauce, mit Basmatireis und gebratenem Gemüse*

*13,50 €*

*\*\*\**

*das Filet vom Dorsch im Knuspermantel  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remouladensauce und Salatteller <sup>(1)</sup>*

*11,50 €*



## unsere Steakspezialitäten

*Steak vom Angus Rind  
an Rotweinjus mit glaciertem Wurzelgemüse und Kroketten <sup>(5)</sup>  
16,00 €*

\*\*\*

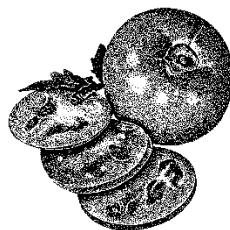
*Steak vom Angus Rind  
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Grilltomate  
und Folienkartoffel <sup>(1)</sup>  
16,50 €*

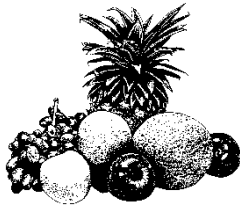
\*\*\*

*Argentinisches Rinderfilet  
mit Cognac-Pfeffer-Sauce, Bratkartoffeln und Salatteller  
19,00 €*

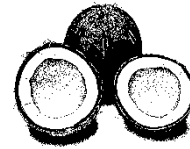
## Vegetarisches

*Spinat-Ricotta-Ravioli  
in Gorgonzolasahne mit knackigem Gemüse <sup>(1)</sup>  
9,60 €*





Dessert



*hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce*

4,80 €

\*\*\*

*Variation von weißem und schwarzem Mousse  
an Waldbeeren*

4,50 €

\*\*\*

*Hausgemachtes Parfait  
mit frischen Früchten*

5,00 €



für den kleinen Hunger

ein Paar fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit Landbrot <sup>(3)</sup>  
5,50 €

\*\*\*

Toast „Hawaii“ <sup>(1)</sup>  
4,50 €

\*\*\*

„Strammer Max“  
5,00 €

\*\*\*

gebackener Camembert  
mit Preiselbeergarnitur und Toast <sup>(1)</sup>  
5,00 €

\*\*\*

Lendentoast  
mit gebratenem Gemüse, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken,  
an Salatgarnitur <sup>(1,2)</sup>  
7,50 €

## Getränke

<i>Frankenbräu Pilsner vom Fass</i>	0,25 ltr. 1,80 € 0,5 ltr. 2,40 €
<i>Frankenbräu Hefeweizen vom Fass</i>	0,5 ltr. 2,50 €
<i>Frankenbräu Kellerbier vom Fass</i>	0,25 ltr. 1,80 € 0,5 ltr. 2,40 €
<i>Dunkles Weizen (Franziskaner)</i>	0,5 ltr. 2,50 €
<i>Radler</i>	0,25 ltr. 1,80 € 0,5 ltr. 2,40 €
<i>Colaweizen <sup>(6,7)</sup></i>	0,5 ltr. 2,50 €
<i>alkoholfreies Bier (Löwenbräu)</i>	0,5 ltr. 2,40 €
<i>alkoholfreies Weizen (Franziskaner)</i>	0,5 ltr. 2,50 €
<i>McMalz</i>	0,5 ltr. 2,40 €
<i>Cola, Cola-Mix, Cola Light, Orangenlimonade, Zitronenlimonade <sup>(6,7)</sup></i>	0,2 ltr. 1,60 € 0,4 ltr. 2,40 €
<i>Tafelwasser</i>	0,2 ltr. 1,40 € 0,4 ltr. 2,10 €
<i>Tainacher Mineralwasser still</i>	0,25 ltr. 1,80 €
<i>Tainacher Mineralwasser medium</i>	0,75 ltr. 4,20 €
<i>Saftschorlen</i>	0,4 ltr. 2,60 €
<i>Säfte</i>	0,2 ltr. 2,00 €
<i>Weinschorle weiß/rot</i>	0,2 ltr. 1,80 € 0,4 ltr. 3,20 €

## warme Getränke

<i>Kaffee Crema <sup>(6)</sup></i>	1,70 €
<i>Kaffee Crema groß <sup>(6)</sup></i>	2,50 €
<i>Milchkaffee <sup>(6)</sup></i>	2,40 €
<i>Cappuccino <sup>(6)</sup></i>	2,40 €
<i>Latte Macchiato <sup>(6)</sup></i>	2,50 €
<i>Espresso <sup>(6)</sup></i>	1,80 €
<i>heiße Schokolade</i>	2,50 €
<i>Tasse Tee</i>	1,60 €



## Aperitif

<i>Sekt „Hausmarke Glockengießer“</i>	<i>0,1 ltr. 2,50 €</i>
	<i>0,75 ltr. 16,50 €</i>
<i>Sherry „Sandeman“ Medium Dry</i>	<i>5 cl 3,50 €</i>
<i>Sherry „Sandeman“ Dry Seco</i>	<i>5 cl 3,50 €</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Campari Orange <sup>(7)</sup></i>	<i>3,60 €</i>
<i>Campari Soda <sup>(7)</sup></i>	<i>3,60 €</i>

## Digestif

<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl 2,10 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl 2,10 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl 2,10 €</i>
<i>Williams Christ Birne</i>	<i>2 cl 2,10 €</i>
<i>Wald Himbeergeist</i>	<i>2 cl 2,10 €</i>
<i>Marillenschnaps</i>	<i>2 cl 2,10 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl 2,10 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl 2,10 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>2 cl 2,10 €</i>
<i>Grappa Trentina</i>	<i>2 cl 2,10 €</i>
<i>Zwieseler Fink Haselnuss</i>	<i>2 cl 2,50 €</i>

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Antioxidationsmittel

3 = mit Süßungsmitteln

4 = mit Phosphat

5 = geschwefelt

6 = koffeinhaltig

7 = mit Farbstoff

## Offene Weißweine

### Franken:

Sulzfelder Cyriakusberg, Qualitätswein b.A., Silvaner trocken,  
feine Säure, typische Silvaner Art (Weingut Brenfleck) 0,2 ltr. 3,90 €

Sommeracher Katzenkopf, Qualitätswein b.A., Bacchus halbtrocken,  
aromatisch. blumig, süffig (Winzer Sommerach) 0,2 ltr. 3,90 €

### Italien:

Pinot Grigio „Le Casette“, Venetien  
trocken, fruchtig, erfrischend 0,2 ltr. 3,70 €

## Offene Rotweine

### Österreich:

Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken, kräftig,  
vollmundig (Weingut Leth) 0,2 ltr. 3,90 €

### Italien:

Merlot „Le Casette“, Venetien, ausgeprägte Frucht,  
saftig und trocken, mit elegantem Bouquet 0,2 ltr. 3,70 €

### Franken:

Castell-Castell Portugieser, Qualitätswein b.A.  
halbtrocken, leicht, süffig, (Weingut Fürst Castell) 0,2 ltr. 4,30 €

## Offener Rotling

### Franken:

Sommeracher Rotling, Qualitätswein b.A. trocken, jung,  
fruchtig und erfrischend, (Winzer Sommerach) 0,2 ltr. 3,90 €

## Flaschenweine weiß

### Franken:

*Riesling*

*Qualitätswein b.A. trocken, spritzig, elegante Frucht  
(Weingut Max Müller)*

*0,75 ltr. 23,00 €*

### Italien:

*Chardonnay vino bianco, DOC Delle Venezie,  
trocken, strohgelb, reiche Frucht und erfrischende Kühle  
angenehm und harmonisch, (Lenotti, Gardasee)*

*0,75 ltr. 18,00 €*

## Flaschenweine rot

### Franken:

*Domina „Valentin“, Qualitätswein b.A. trocken, kirschrote Farbe,  
konzentrierte Frucht, kräftig, (Winzer Sommerach)*

*0,75 ltr. 19,50 €*

### Portugal:

*„Fabelhaft“ tinto, DOC Duoro, dunkles Rot, trocken und weich,  
fruchtige Tannine mit Aromen von roten und schwarzen Beeren  
(Niepoort)*

*0,75 ltr. 32,00 €*