

Edition Fiedler

Klassisches Franken

2023 **Edition Fiedler** Scheurebe

Kabinett, trocken, 12%

Weingut Max Müller 1, Volkach

0,1l 5,50

0,25l 7,00

Flasche 0,75l 19,00

zur Mitnahme 12,00

Secco

Edition Fiedler Franken-Secco

Weingut Herbert & Thomas Düll, Ipsheim

Glas 4,80

Flasche 19,80

zur Mitnahme 12,50

Digestif

Edition Fiedler Williamsbirne naturtrüb

Brennerei Rebhann, Kammerforst

2cl 3,80

4cl 6,00

zur Mitnahme Flasche 0,5l 28,00

2018 **Edition Fiedler** Rotweincuvée

Holzfass

QbA, trocken, 13%

Weingut Hofmann, Ipsheim

0,1l 6,30

0,25l 7,80

Flasche 0,75l 21,00

zur Mitnahme 14,00

Großes Franken

2012 **Edition Magdalena** Riesling

Spätlese, trocken, 13%

Weingut Max Müller 1, Volkach

Flasche 0,75l 56,00

zur Mitnahme 39,00

2009 **Edition Moritz** Pinot Noir

24 Monate im Eichenfass gereift

Spätlese, trocken, 14%

Weingut Störrlein & Krenig Randersacker

Flasche 0,75l 65,00

zur Mitnahme 45,00

Kulinarische Vorschau

Bayrischer Rundfunk - Mediathek
Sendung vom 13.10.23
Landgasthäuser im Steigerwald 😊

September

Aischgründer Karpfen

Restaurant geschlossen

Sonntag 08. September - Montag 09. September

10. September (mittags)

Einschulungsmenü für die neuen ABC-Schützen

November

11. November

Martini Gans Menü

Aperitif-Empfehlung		vom Faß	
Fiedler Secco mit Weinbergspirsichlikör	5,00	Lagerbier „hefetrüb“	0,5l 4,00
Hopferol Pils vom Faß mit Aperol	4,50	Brauerei Hofmann	0,25l 2,80

Sommerwein		elegant & sommerlich	
2023 Rosé		2022 Sauvignon Blanc	
QbA, trocken, 11%		QbA, trocken, 12%	
Max Müller 1, Volkach		Hans Störrlein & Krenig, Randersacker	
0,1l 5,30 - Schoppen 0,25l 6,80		0,1l 7,80 - Schoppen 0,25l 9,80	
Flasche 0,75l 18,50		Flasche 0,75l 27,00	

Suppen - Vorspeisen

- Leberknödelsuppe 6,00
- Kremsuppe von Pfifferlingen mit Croutons 7,00
- Sommersalat mit Kirschtomaten und gebratenen Pfifferlingen 12,80
- Carpaccio vom Rehrücken mit Zitrone und Olivenöl mariniert 17,80

Hauptgerichte

- 1 Paar fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Bauernbrot 10,80
- Kalbsschnitzel
mit Kartoffelsalat und Salatteller 25,80
- Ofenfrisches Schäufole
mit Sauerkraut und rohem Kloß 19,80
- Oberroßbacher Zwiebelrostbraten
mit Marktgemüse und Bratkartoffeln 29,80

Fisch

- Frischer Matjes „Hausfrauenart“
mit Dampfkartoffeln 17,80

Frische Pfifferlinge

- Frische Pfifferlinge in Rahm
mit böhmischen Knödeln und Salatteller 20,80
- Feinschmeckerschntzel mit Pfifferlingen und Spinat gefüllt
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm 23,80

zum Karpfen

2023 Scheurebe Edition Fiedler

QbA, trocken, 12%

Max Müller 1, Volkach

0,1l 5,50 - Schoppen 0,25l 7,00

Flasche 0,75l 19,00

Aischgründer Karpfen

Aischgründer Karpfen in Butterschmalz gebacken

mit Kartoffelsalat und Endivien 19,80

also Pfefferkarpfen 21,00

Aischgründer Karpfen „blau“ aus dem Frankenweinsud mit Wurzelgemüse
dazu Dampfkartoffeln und zerlassene Butter 22,80

Karpfenfilet in Butter gebraten

auf Apfel-Zwiebel-Gemüse mit Bamberger Hörnchen 21,80

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes 10,80

Kleines Karpfenfilet mit Kartoffelsalat 14,80

Nachtisch

Crème Brûlée mit hausgemachten Zwetschgeneis 9,50

Zwetschgenkompott mit hausgemachten Vanilleeis 10,80

„Drei in Einem“

Espresso - Willi naturtrüb - 1 Kugel Schokoladeneis 9,50

Hausgemachtes Eis

Vanille, Schokolade, Zwetschge

1. Kugel 4,00 (jede weitere 2,00)

Spritziges/Aperitif

Fränkisch aus der Region	
Edition Fiedler Franken Secco	4,80
Bieriges	
Hopferol	4,50
Klassiker	
Aperol Spritz	6,80
Hugo	6,80
Alkohlfrei	
Traubensecco, Hans Wirsching	4,50
Secco	
Edition Fiedler Franken Secco	19,80
Secco Alkohlfrei	
WI Zero, Hans Wirsching	19,50

Getränke

Bier vom Faß	0,25l	0,5l
Hofmann Helles Landbier	2,90	4,00
Hofmann Hopfengold Pils	3,00	4,00 (0,4l)
Lagerbier aus dem Steinkrug	2,90	4,00
Bier aus der Flasche		0,5l
Alt Pahreser dunkel		4,00
Hofmann Doppelbock		4,00
Hofmann Hefeweizen		4,00
Kapuziener Hefe leicht		4,00
Kapuziener Hefe alkoholfrei		4,00
Spalter Freiheit alkoholfrei		3,50 (0,33)
Biermixgetränke	0,25l	0,5l
Radler	2,90	4,00
Russ`n Weizen		4,50
Weinschorle	0,25l	0,5l
Frankenweinschorle	5,00	6,80
Sommerspritzer	4,80	6,50
Mineralwasser	0,25l	0,75l
Franken Brunnen Spritzig	2,90	6,20
Franken Brunnen Medium	2,90	6,20
Franken Brunnen Naturell	2,90	6,20
Saft & Schorle	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,90	4,00
Orangensaft	2,90	4,00
Traubensaft	2,90	4,00
Johannisbeernektar	2,90	4,00
Schorle	2,90	4,00
Limonade	0,2l	0,4l
Tafelwasser		3,50
Raspa (Orangenlimonade) 0,25l	3,00	
Silber (Zitronenlimonade)	2,90	
Coca Cola	3,00	
Coca Cola light	3,00	
Franken Brunnen Mexi	2,90	4,00
Schweppes Bitter Lemon	3,50	
Kaffee		
Espresso	2,60	
Doppelter Espresso	3,60	
Cappuccino	3,80	
Tasse Kaffee	3,00	

Weißwein offen

2023 Scheurebe , Edition Fiedler	
Kabinett, trocken, 12%	
Max Müller 1, Volkach	
0,1l	5,50
Schoppen 0,25l	7,00
Flasche 0,75l	19,00

2023 Müller-Thurgau , Ipsheimer Burgberg	
QbA, trocken, 12%	
Herbert & Thomas Düll, Ipsheim	
0,1l	3,50
Schoppen 0,25l	5,00
Flasche 1l	17,50

2023 Bacchus , Ipsheimer Burgberg	
QbA, halbtrocken, 12%	
Herbert & Thomas Düll, Ipsheim	
0,1l	3,70
Schoppen 0,25l	5,20
Flasche 1l	18,00

2023 Silvaner vom Muschelkalk	
QbA, trocken, 12,5 %	
Störrlein & Krenig, Randersacker	
0,1l	5,50
Schoppen 0,25l	7,00
Flasche 0,75l	19,00

2023 Riesling	
QbA, trocken, 12%	
Max Müller 1, Volkach	
0,1l	5,70
Schoppen 0,25l	7,20
Flasche 0,75l	19,50

Rosé offen

2023 Rosé	
QbA, trocken, 11%	
Max Müller 1, Volkach	
0,1l	5,30
Schoppen 0,25l	6,80
Flasche 0,75l	18,50

Rotwein offen

2018 Cuvée aus dem Holzfass, Edition Fiedler	
QbA, trocken, 13%	
Hofmann, Ipsheim	
0,1l	6,30
Schoppen 0,25l	7,80
Flasche 0,75l	21,00

Weißwein

Neues Franken

2023 **Scheurebe**, Edition Fiedler
Kabinett, trocken, 12%
Max Müller 1, Volkach
Flasche 0,75l 19,00

2023 **Müller-Thurgau**, Ipsheimer Burgberg
QbA, trocken, 12%
Herbert & Thomas Düll, Ipsheim
Flasche 1l 17,50

2023 **Bacchus**, Ipsheimer Burgberg
QbA, halbtrocken, 12%
Herbert & Thomas Düll, Ipsheim
Flasche 1l 18,00

2023 **Riesling**
QbA, trocken, 12%
Max Müller 1, Volkach
Flasche 0,75l 19,50

2023 **Silvaner vom Muschelkalk**
QbA, trocken, 12,5 %
Störrlein & Krenig, Randersacker
Flasche 0,75l 19,00

Klassisches Franken

2022 **Weißer Burgunder** vom Marsberg TRIAS
Kabinett, trocken, 12%
Störrlein & Krenig, Randersacker
Flasche 0,75l 25,00

2019 **Traminer** Escherndorfer Lump
QbA, trocken, 12,5%
Max Müller 1, Volkach
Flasche 0,75l 29,00

2021 **Scheurebe**, Sommeracher Katzenkopf
QbA, trocken, 12%
Max Müller 1, Volkach
Flasche 0,75l 27,00

Weißwein

Klassisches Franken

2022 **Sauvignon Blanc**, Randersacker
QbA, trocken, 13%
Störrlein & Krenig, Randersacker
Flasche 0,75l 27,00

Großes Franken

2019 **Weissburgunder** im Holzfaß gereift
Sommeracher Katzenkopf, trocken, 13%
Max Müller 1, Volkach
Flasche 0,75l 48,00

Roséwein & Rotling

Neues Franken

2023 **Rose**
QbA, trocken, 11%
Max Müller 1, Volkach
Flasche 0,75l 18,50

Rotwein

Klassisches Franken

2018 **Cuvée** aus dem Holzfass, Edition Fiedler
QbA, trocken, 13%
Hofmann, Ipsheim
Flasche 0,75l 21,00

2020 Spätburgunder

QbA, trocken, 12,5%
Max Müller 1, Volkach
Flasche 0,75l 29,00

Großes Franken

2018 Burg Hoheneck **Cabernet Sauvignon**
QbA, trocken, 14,5%
Hofmann Ipsheim
Flasche 0,75l 60,00

2009 Pinot Noir Editon Moritz

QbA, trocken, 12,5%
Störrlein & Krenig, Randersacker
Flasche 0,75l 65,00

2018 Ickelheimer Schloßberg Merlot

QbA, trocken, 14,5%
Hofmann, Ipsheim
Flasche 0,75l 89,00

Dessertwein

Großes Franken

2016 **Silvaner** Randersacker Sonnenstuhl
Beerenauslese, edelsüß, 8%
Störrlein & Krenig, Randersacker
Flasche 0,375l 45,00

Fränkische Destillate

unsere Hausbrände	2cl
Fiedler`s Roßkur Zwetschgenbrand	3,80
Fiedler`s naturtrübe Zwetschge	3,80
Fiedler`s naturtrübe Williams Birne	3,80
Fiedler`s Williams Birne	3,80
Fiedler`s Kirschbrand	4,00
Fiedler`s Quittenbrand	4,00
Fiedler`s Mirabellenbrand	4,00
Fiedler`s Schlehenbrand	4,00

Rosenhut Brände aus Franken	2cl
Aprikose	6,00
Trester	6,00
Apfelbrand aus dem Holzfaß	7,80
Alte Zwetschge aus dem Holzfaß	7,80

Rosenhut Geist aus Franken	2cl
Haselnuß	6,50
Himbeer	5,80
Holunderblüte	5,50
Ingwer	5,00
Kaffee	5,00
Kümmel	5,00
Walnuß	6,00

Rosenhut Raritäten	2cl
Weinbrand Ernte 2000	5,00
Bierbrand	6,80
Bierbrand aus dem Holzfaß	7,80

Internationale Destillate

Scotch Whisky	2cl
Johnie Walker Black 12 Years	3,80
Chevas Regal 12 Years	5,80

Irish Whiskey	2cl
Jameson	4,50
Redbreast 12 Years	5,00

Bourbon Whiskey	2cl
Jack Daniel`s No. 7	3,80
Four Roses Single Barrel	4,80
Wild Turkey 12 Years	4,80
Woodford Reserve Destiller`s Select	9,80

Canadian Whiskey	2cl
Canadian Club 6 Years	4,80
Canadian Club 15 Years	5,80
Crown Royal 12 Years	5,80

Weinbrand	2cl
Asbach Uralt	3,20

Cognac	2cl
Frapin VSOP	5,80
Remy Martin Club	9,00
Remy Martin Coeur de Cognac	11,00
Hennessy Fine de Cognac	9,00
Hennessy XO	15,00

Armagnac	2cl
J. Dupeyron Napoléon Very Old	5,00

Calvados	2cl
Pâpidoux 15 Jahre	6,80
Château du Breuil XO 20 Jahre	8,00

Brandy	2cl
Carlos 1	5,00
Cran Duque D`Alba	5,00
Cardenal Mendoza	6,00

Rum	2cl
Pampero Aniversaria (Venezuela)	9,00
Ron Zacapa 23 Jahre (Guatemala)	11,80

Aquavit	2cl
Malteserkreuz	3,50
Linie Aquavit	3,80

Bitteres	2cl
Ramazotti	3,80

Likör	2cl
Eierlikör	3,00
Amaretto di Saronno	3,50
Balleys	3,50
Fränkischer Liköre nach Jahreszeit	3,80

Es gibt kaum etwas auf dieser Welt,
was nicht irgend jemand etwas schlechter machen
und billiger verkaufen könnte

**Eine Weisheit, die uns sehr am Herzen liegt,
und sich durch unsere Speise- wie auch Getränkekarte zieht.**

Wir legen deshalb schon beim Einkauf und der Auswahl unserer Lieferanten größten Wert auf Qualität,
sowie auf Produkte, welche die Region zu bieten hat.

Dies fängt bereits bei Grundnahrungsmitteln, wie z. B. Milch an, auch wenn der Liter 25 Cent mehr kostet.
Wir vergleichen bei unserem Einkauf nicht die Preise, sondern prüfen zuerst die Qualität und stellen uns die Frage,
ob wir prädestiniert sind, dies unseren geschätzten Gästen weiterzugeben.

Allergenkennzeichnung

Liebe Allergiker,

wir entschuldigen uns bei Ihnen, dass wir keine schriftliche Dokumentation unserer Gerichte bezüglich der Allergene haben.

Bürokratisch gesehen finden wir den Gedanken zwar gut, aber die Küche ist nun mal kein Büro!

Wir sind nach wie vor bestrebt, eine Vielzahl unserer Gerichte entsprechend für Sie zu kochen,
oder Ihnen beratend zur Seite zu stehen, was bisher auch nie ein Problem war.

Bitte sprechen Sie uns an!

Frisch zu kochen macht uns Freude

Deshalb verzichten wir prinzipiell auf Geschmacksverstärker
und weitgehend auch auf Fertigprodukte,
welche sich aber nicht ganz vermeiden lassen.

Dazu stehen wir auch!

Fertigprodukte: Pommes frites, Kloßteig, Ketchup (das war's)

Moderne Zeiten oder Web 2.0

„Immer informiert sein was im Landgasthof Fiedler los ist“

z. B. mit unserer Fiedler App, Anmeldung zum Newsletter, Facebookfan etc. gefällt uns,
deshalb stellen wir für unsere Gäste auch ein freies W-Lan Netz zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Likes und Kommentare.

Sollten Sie einmal etwas zu kritisieren oder Verbesserungsvorschläge haben, würden wir uns freuen
dies nicht einfach so ins Netz mit einem Pseudonym zu stellen,.

Wir möchten schon wissen, wer dahinter steckt - Sprechen Sie uns ganz einfach an!

Schließlich sind wir alle nur Menschen ;-)