

Stadtkokal

Fränkische Bierstube



Der Eine hat die Mühe
der Andere meißt
die



Hab viel studiert ich
armer Tor und bin
so klug als wie
ZUDOR.



solche
mußt
die dir
entgegen



Weiber
erringen
Lieb
bringen.

Fränkische Spezialitäten

Historisches zur »Fränkischen Bierstube«

Nachdem im 16. Jahrhundert auf dem Anwesen eine Bäckerei betrieben wurde, zieht 1593 das Büttnerhandwerk ein. Ein eigenes Brauhaus entsteht und Ulrich Hebandanz wird 1662 neuer Besitzer. An seinen Sohn Caspar und dessen Ehefrau Margaretha erinnert seit 1697 eine Steintafel.

1773 heiratet der Willersdorfer Büttner Caspar Rittmeyer ein und dessen Sohn Georg Daniel übernimmt 1803 die Wirtschaft und Brauerei.

Mitte des 19. Jahrhunderts betreibt Burkhard Großkopf die Gaststätte bis dieser das Anwesen 1873 an die Vorfahren der heutigen Eigentümer, Familie Schneider, veräußert.

Danach finden hier regelmäßig Bockbieranstiche und Musikveranstaltungen statt.

Infolge der Wirtschaftskrise wird 1923 die Bierproduktion in der Hauptstraße 52 eingestellt. Ignaz Schneider braut nun zusammen mit Cousin Balthasar in der Hornschuchallee als „Brauhaus Forchheim“.

1930 erhält der Wirtsraum seine neue Einrichtung. Der Bamberger Maler Johannes Förstel „malte die Stube aus“, was den Charme der Gaststätte bis heute mit ausmacht.

Aus 1.000 denkmalgeschützten Gaststätten in Bayern erschien die „Fränkische Bierstube“ im Wirtshausführer des Landesamtes für Denkmalpflege „Genuss mit Geschichte“ als eine der 50 schönsten und einzigartigsten.

Seit 2002 ist sie ein Teil des Unternehmens „Stadtlokal“ des Betreibers Christoph Kauer. Deswegen auch öfters gerne mal aufgrund seiner Initialen „Stadtlockal“ geschrieben.





GETRÄNKEKARTE

APERITIF

200. Prosecco ^L	0,1 l	3,80 €
201. Hugo ^{1,4,L}	0,2 l	6,90 €
202. Aperol Spritz ^{4,8,L}	0,2 l	6,90 €
203. Lillet Wild Berry ^{3,4,8,L}	0,2 l	6,90 €
204. Rhabarber Rose	0,2 l	6,90 €

BIER

209. Greif Bier	0,5 l	4,50 €
210. Simon Hell (vom Faß)	0,5 l	4,50 €
211. Veldensteiner Pils	0,5 l	4,50 €
212. Veldensteiner Weißbier (vom Faß)	0,5 l	4,50 €
213. Dunkles Weißbier	0,5 l	4,50 €
214. Kellerbier	0,5 l	4,50 €
215. Radler	0,5 l	4,50 €
217. Alkoholfreies Helles	0,5 l	4,50 €
218. Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,50 €
219. Kleines Bier	0,25 l	2,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

230. Tafelwasser (Spritzig)	0,2 l	2,00 €
231. Tafelwasser (Spritzig)	0,4 l	3,80 €
232. Wasser Spritzig (Flasche)	0,75 l	5,90 €
233. Wasser Still (Flasche)	0,25 l	2,50 €
234. Wasser Still (Flasche)	0,75 l	5,90 €
235. Cola ^{3,4,7}	0,33 l	3,90 €
236. Cola Zero ^{3,4,6,7}	0,33 l	3,90 €
237. Fanta ^{3,4}	0,33 l	3,90 €
238. Sprite ³	0,33 l	3,90 €
239. Spezi ^{3,4,7}	0,33 l	3,90 €



LIMONADEN (HAUSGEMACHT)

245. Limonade Classic ³	0,5 l	6,90 €
246. Himbeer Limonade ^{1,3,4}	0,5 l	6,90 €
247. Erdbeer Limonade	0,5 l	6,90 €
248. Mango Minze Limonade ³	0,5 l	6,90 €
250. Holunder Minze Limonade	0,5 l	6,90 €

EIS TEE (HAUSGEMACHT)



255. Ice Tee Zitrone	0,4 l	5,50 €
256. Ice Tee Peach ^{3,7}	0,4 l	5,50 €
257. Mango Zitronen Ice Tee	0,4 l	5,50 €
258. Erdbeer Ice Tee	0,4 l	5,50 €
259. Himbeer Ice Tee	0,4 l	5,50 €

TEE

269. Grüner Tee		3,90 €
270. Jasmin Tee		3,90 €
271. Schwarzer Tee ⁷		3,90 €



HEIßGETRÄNKE

275. Espresso ⁷		2,90 €
276. Doppelter Espresso ⁷		3,20 €
277. Tasse Kaffee ⁷		3,50 €
278. Cappuccino ^{G,7}		3,90 €
279. Latte Macchiato ^{G,7}		3,90 €



SÄFTE

290. Apfelsaft	0,3 l	4,20 €
292. Johannis-Nektar ³	0,3 l	4,20 €
293. Orangensaft ³	0,3 l	4,20 €
295. Maracujasaft ³	0,3 l	4,20 €
297. Saftschorle	0,4 l	4,30 €



LONG DRINKS

Alle Longdrinks mit 4cl Spirituosen

335. Gin Tonic Bombay ^{3,8}		8,90 €
337. Jacky Cola ^{3,4,7}		7,50 €
341. Vodka Bull		7,50 €
343. Havana Cola		7,50 €
344. Jägermeister Bull		7,50 €

SHOTS

350. Averna (29%)	2cl	3,50 €
351. Baileys ^{G,3,4,7} (17%)	2cl	3,50 €
352. Grappa (38%)	2cl	3,50 €
353. Jägermeister (35%)	2cl	3,50 €
354. Ramazzotti (30%)	2cl	3,50 €
355. Tequila (38%)	2cl	3,50 €
356. Ficken	2cl	3,50 €
357. Williams Birne (40%)	2cl	3,50 €
358. Mirabelle (40%)	2cl	3,50 €
359. Schlehengeist (40%)	2cl	3,50 €
360. Kirschwasser (40%)	2cl	3,50 €
361. Zwetschgenbrand (40%)	2cl	3,50 €
362. Himbeerbrand (40%)	2cl	3,50 €





OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Müller-Thurgau	0,2 l	6,50 €
<i>QbA trocken</i> Sein Duft und Geschmack sind anregend und feinfruchtig. Das Aroma erinnert an Mirabellen und Muskat.		
Silvaner	0,2 l	6,50 €
<i>QbA trocken</i> Unkomplizierter Schoppenwein mit dezenter Frucht und blumiger Note. Die feine Mineralität macht ihn elegant und lebhaft.		
Bacchus	0,2 l	6,50 €
<i>QbA trocken</i> Mit fruchtigem, facettenreichem Bukett in der Nase und leckeren exotischen Aromen am Gaumen. Er überrascht mit Frische und Trinkfluss.		

ROSÉWEIN

Roséwein	0,2 l	6,50 €
<i>QbA trocken</i> Frischer Duft nach roten Beerenfrüchten mit floralen und würzigen Anklängen.		

ROTWEIN

Schwarzriesling	0,2 l	6,50 €
<i>QbA trocken</i> Charmanter Rotwein mit ausgeprägter Fruchtnote und süffigem Charakter. Ein unkomplizierter Begleiter für viele Gelegenheiten.		
Spätburgunder	0,2 l	6,50 €
<i>QbA trocken</i> Das fruchtgeprägte Aroma und die seidige Textur schmeicheln mit angenehmer weicher Säure dem Gaumen und sorgen für eleganten Nachhall.		
Schorle weiß / rot	0,2 l	4,50 €

PROSECCO

380. Prosecco Frizzante Flasche	0,75 l	21,00 €
<i>Italien trocken</i> Eine Spezialität aus dem norditalienischen Venetien. Fruchtig-frischer Geschmack mit prickelnder Kohlensäure verleiht dem Prosecco seinen spritzigen Charakter		





WEISSWEIN

— Flasche —

- 371. Becksteiner Grauer Burgunder** 0,75 l **26,00 €**
QbA trocken
Intensives Aroma am Gaumen und zarter Duft von Birnen, Ananas und Zitrusfrüchten.
Der frische Nachhall begeistert.
- 372. Klepsauer Bacchus** 0,75 l **26,00 €**
QbA feinherb
Mit tollem Bukett in der Nase und leckeren exotischen Aromen am Gaumen,
überrascht der Wein mit Frische und Trinkfluss.
- 373. Becksteiner Müller-Thurgau** 0,75 l **26,00 €**
QbA trocken
Oft unterschätzter Weißwein. Zeigt sich unkompliziert, weich, fruchtig und harmonisch.
Auch unter dem Namen Rivaner bekannt.
- 374. Gerlachsheimer Silvaner** 0,75 l **31,00 €**
QbA trocken
Mit kräftiger Struktur und feiner Mineralität. Zeigt Anklänge von Wiesenkräutern
und Stachelbeeren, facettenreich und unaufdringlich.
- 375. Lugana** 0,75 l **29,00 €**
Italien | trocken
Typische strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Blumige Düfte und fruchtige Noten,
die an grünen Apfel und Banane erinnern, verzaubern die Nase.

ROTLING

— Flasche —

- 376. 22er Becksteiner Weinhaus** 0,75 l **26,00 €**
Rotling | QbA halbtrocken
Frischer Duft nach roten Beerenfrüchten mit floralen und
würzigen Anklängen. Am Gaumen lebendig und fruchtbetont.

ROTWEIN

— Flasche —

- 377. Passo del Sud Montepulciano** 0,75 l **28,00 €**
Italien | trocken
Dunkelrote Farbe mit einem Aroma von himmlisch süßen Beeren, reifen Pflaumen, sowie
saftigen Kirschen. Feine Gewürznoten runden den trendigen Primitivo ab.
- 378. El Prestigio Argentina** 0,75 l **26,00 €**
Argentinien | trocken
Eine kräftige rote Farbe und delikate Fruchtaromen, die an reife Kirschen und
Pflaumen erinnern, prägen diesen vollmundigen Rotwein mit einer feinen, ausgewogenen Säure.
- 379. Alpaca Organic Red** 0,75 l **31,00 €**
Chile | trocken
Intensive Fruchtaromen und sehr dezente Pfeffer- und Chilinoten.
Ausgewogen und weich mit runden Tanninen.





SPEISEKARTE

SALAT & SUPPEN

Salat wahlweise mit Essig oder Öl

- | | |
|---|----------------|
| 3. Gemüsesuppe mit Flädle | 6,90 € |
| 4. Gemischter Salat | 8,50 € |
| 7. Hähnchenstreifen Salat ^{1,2,8} | 14,90 € |
| 8. Thunfisch Salat ^{1,2,8} | 14,90 € |
| Gemischter Salat mit Thunfisch, Mais und Zwiebeln | |

EXTRA WÜNSCHE

- | | |
|--|---------------|
| 10. Portion Kartoffelsalat ^{1,5} | 2,50 € |
| 11. Portion Kloß mit Soße ^{1,5} | 4,90 € |
| 12. Champignon-Rahmsoße ^{5,11} | 4,90 € |
| 14. Pommes ^{1,5} | 4,50 € |
| 15. Portion Blaukraut | 3,00 € |
| 16. Portion Sauerkraut | 3,00 € |



TÄGLICH METZGERFRISCH

- 20. Paar Fränkische Bratwürste** ^{1,2,3} **9,90 €**
Frische, grobe fränkische Bratwürste mit Sauerkraut, hausgemachten Senf und Schwarzbrot
- 21. Drei Fränkische Bratwürste** ^{1,2,3} **11,90 €**
Frische, grobe fränkische Bratwürste mit Sauerkraut, hausgemachten Senf und Schwarzbrot. Die „Herren- Portion“
- 22. Currywurst** ^{1,2,3} **9,90 €**
Mit Pommes
- 23. Blaue Zipfel mit Brot** ^{1,5} **9,90 €**

FRÄNKISCHE SPEZIALITÄTEN

- 25. Fränkisches Schäufelra** ^{1,5} **16,90 €**
Das magere Schulterstück am Knochen mit Kruste, täglich ofenfrisch, Kloß mit Sauerkraut oder Blaukraut
- 26. Schweinebraten** ^{1,5} **13,90 €**
Mit Kloß und Sauerkraut oder Blaukraut
- 27. Rinderroulade** ^{1,5,14} **16,90 €**
Mit Kloß und Blaukraut



FRISCH VON HERD & PFANNE

- 40. Pfannenschnitzel** ^{1,5,8} **13,90 €**
In Butterschmalz gebratenes paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachten fränkischen Kartoffelsalat oder Pommes und Beilagensalat
- 41. Putenschnitzel** ^{1,5,8} **13,90 €**
Mit Pommes oder Kartoffelsalat und Beilagensalat
- 42. Cordon Bleu XL** ^{1,5,8} **16,50 €**
Mit Pommes oder Kartoffelsalat und Beilagensalat
- 43. Jägerschnitzel natur** ^{1,5} **15,90 €**
Mit Pommes oder Kartoffelsalat und Beilagensalat
- 44. Champignon Rahmschnitzel natur** ^{1,5} **15,90 €**
Mit Pommes oder Spätzle und Beilagensalat



FISCH

- 60. Forelle** ^{1,5,8} **15,90 €**
mit Salzkartoffeln
- 62. Lachs vom Grill** ^{1,5,8} **19,90 €**
mit frisch gegrillten Gemüse
- 63. Seelachs** ^{1,5,8} **14,90 €**
Paniert mit Kartoffelsalat und Beilagensalat



VEGETARISCH

- 70. Käsespätzle** ^{1,5} **14,90 €**
servieren wir mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat
- 72. Zucchini-Puffer** ^{1,5} **13,90 €**
auf Salat



NACHSPEISEN

- 93. 2 Kugel Eis (Vanille, Schokolade) und Sahne** **4,50 €**
- 94. Apfelkühle mit Vanillesoße** **6,90 €**





ZUSATZSTOFFE:

1) Mit Konservierungsstoffen **2)** Mit Antioxidationsmitteln **3)** Mit Farbstoffen **4)** Koffeinhaltig **5)** Weizen (kann Spuren von Gluten enthalten) **6)** Gerste **7)** Eier **8)** Fisch **9)** Nüsse **10)** Soja **11)** Milch (einschließlich Laktose) **12)** Sellerie **13)** Senf **14)** Sesam **15)** Schwefeldioxid und Sulfite **16)** Lupinen **17)** Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Tintenfisch usw.) **18)** Krebstiere/Krustentiere **19)** Mit Phosphat **20)** Geschwärzt bei Oliven

ALLERGENE:

A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷) **B=** Krebstiere
C= Eier **D=** Fisch **E=** Cashew, E102, E122, E129 (Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) **F=** Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) **H=** Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹) **I=** Sellerie **J=** Senf **K=** Sesamsamen
L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l **M=** Lupinen **N=** Weichtier



Da äußere
sorgt man für deinen
Magen



bestelle mir und
es wird gleich
aufgetragen



STADTLOKAL
FORCHHEIM

Hauptstraße 52
91301 Forchheim
Tel.: 09191 163473