

Speisenkarte

Brauerei & Wirtshaus

Göller
seit 1865

FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Leberkloßsuppe ^(16,22)	3,80
Cremsuppe ⁽¹⁷⁾	4,00
Beilagensalat ^(1,3)	2,80
Salatteller ^(1,3) mit Kartoffeltaschen – gefüllt mit Frischkäse oder mit Falafel	8,20
Salatteller ^(1,3,16,17,22) mit kleinerem Schnitzel	8,20
Vegetarische Bratwürste mit Sauerkraut ⁽³⁾ und Brot	6,80
Gebackener Romadur ^(1,3,16,17,22) mit Salat	7,50
Karpfenfilet gebacken ^(16,17,22) mit Kartoffelsalat	12,40
Kammschinken ^(2,3,4) mit Kartoffelsalat ^(1,3)	7,50
Currywurst ^(1,3,11,25) mit Pommes	6,50
Biergulasch – Schweinegulasch mit Zwiebeln in Biersoße, dazu 2 Klöße ^(2,3,15)	8,50
Hähnchengeschnetzeltes ⁽¹⁷⁾ „Thai“ mit Ananas und Pfirsich, dazu Reis	9,80
Pfannenschnitzel „Wiener Art“ ^(16,17,22) mit Pommes	7,80
Pfannenschnitzel „Förster“ ^(16,17,22) mit Rahmchampignons dazu Kroketten ⁽⁸⁾	9,00
Pfannenschnitzel „Bierbrauer“ ^(3,16,17,22) mit Zwiebeln, Räucherbauch und Käse überbacken	
dazu Pommes	9,30

In Klammern sind die beinhalteten Zusatzstoffe:

1.Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7. Phosphat
8.Milchweiß 9. Koffeinhaltig 10.chininhaltig 11.Süßungsmittel 13.gewachst 14.Taurin 15..Säuerungsmittel 16. Eier 17. Milch 18. Sellerie
19. Sesamsamen 20.Schwefeldioxid 21.Erdnüsse 22. Gluten 23. Lupine 24. Schalenfrüchte 25. Senf 26. Sojabohnen 27. Weichtiere

Speisenkarte

Brauerei & Wirtshaus

Göller
seit 1865

FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Pfannencordon bleu „klassisch“ gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes

10,00

Pfannencordon bleu „Braumeister“ gefüllt mit Räucherbauch, Zwiebeln und Käse, Pommes 10,00

Pfannencordon bleu „Kren“ gefüllt mit Meerrettich und Käse dazu Pommes

10,00

bitte wenden >

Brotzeiten

Göllers Brotzeiteller – (Ziebeleeskäse, Gerupfter, Göttinger, Dörrfleisch, roher Schinken, Dosenfleisch) dazu Brot, Gurke^(1,2,11) und Senf^(1,3,11) 8,00

Zwetschgenbames^(2,3,4) - roher Rinderschinken^(2,4), mit Brot, Butter u. Gurke 7,80

Schinken roh^(2,3) mit Brot, Butter und Gurke 6,80

Dörrfleisch^(2,4) mit Brot, Gurke u. Senf 5,80

Dosenfleisch⁽⁴⁾ mit Brot, Gurke und Senf 5,80

Göttinger^(4,7) mit Brot, Gurke und Senf 5,80

Gerupfter mit Brot und Butter 5,80

Ziebeleeskäse mit Brot und Butter 6,20 mit Kartoffeln 7,80

Romadur mit Musik^(1,3), Brot und Butter 5,80

Brot 0,30, 1 Butter, 1 Gurke^(1,2,11) je 0,50

Desserts und heiße Getränke

Stück Kuchen 2,20

Stück Torte 2,50

Kaffeeraum – doppelter Espresso mit Vanilleeis und Sahne 4,00

Gemischtes Eis ohne Sahne 3,00 mit Sahne 3,60

Vanilleeis mit heißen Früchten 4,60

2 Apfelkräpfle mit Vanilleeis und Sahne 4,00

Göllers Eiskonfekt – Vanilleeis, Kürbiskerne und Öl 3,00

Göllers Glasdessert 3,30

In Klammern sind die beinhalteten Zusatzstoffe:

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. Phosphat
8. Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. Süßungsmittel 13. gewachst 14. Taurin 15. Säuerungsmittel 16. Eier 17. Milch 18. Sellerie
19. Sesamsamen 20. Schwefeldioxid 21. Erdnüsse 22. Gluten 23. Lupine 24. Schalenfrüchte 25. Senf 26. Sojabohnen 27. Weichtiere

Speisenkarte

Brauerei & Wirtshaus

Göller
seit 1865

FRÄNKISCHE KÜCHE WIE BEI OMA

Göllers Schmankerl – trockener Kuchen, Früchte, Eis und Sahne	3,90
Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	1,80
Kännchen Kaffee ⁽⁹⁾	3,20
Pott Kaffee	2,50
Cappuccino ⁽⁹⁾ , Milchkaffee ⁽⁹⁾ , Latte Macchiato ⁽⁹⁾	2,50
Espresso ⁽⁹⁾	1,80
Espresso doppelt	2,80
Glas Tee (Schwarz, Früchte, Kamille, Kräuter, Pfefferminz)	1,50

In Klammern sind die beinhalteten Zusatzstoffe:

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. Phosphat
8. Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. Süßungsmittel 13. gewachst 14. Taurin 15. Säuerungsmittel 16. Eier 17. Milch 18. Sellerie
19. Sesamsamen 20. Schwefeldioxid 21. Erdnüsse 22. Gluten 23. Lupine 24. Schalenfrüchte 25. Senf 26. Sojabohnen 27. Weichtiere