

getränke

fassbiere

Schnittbier alle Sorten vom Fass	ca. 0,3 l	3,00 €
Tucher Urbräu Hell	0,5 l	4,80 €
Zirndorfer Kellerbier	0,5 l	4,80 €
Tucher Helles Hefe Weizen	0,5 l	5,00 €
Tucher Rotbier	0,5 l	5,00 €
<small>Im Eichenholzfass gereift!</small>		
Radler mit allen Sorten vom Fass	0,5 l	4,80 €

flaschenbiere

Tucher Helles Hefe Weizen <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,80 €
Tucher Reif Bräu <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,80 €
Tucher Pilsener	0,5 l	4,80 €
Grüner Natur Radler <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,80 €

alkoholfreie getränke

Tafelwasser sprudelnd	0,4l	3,00 €
Mineralwasser Selters Classic	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Mineralwasser Selters Naturell	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Mirinda	0,4l	3,80 €
Schwip Schwap, Zitronenlimonade*	0,4l	3,80 €
Pepsi Cola*	0,4l	3,80 €
Pepsi Cola light*	0,33l	3,80 €
Almdudler**	0,35l	4,80 €
Almdudler zuckerfrei**	0,35l	4,80 €
Eistee***	0,4l	3,80 €
Hausgemachte Limo (s. Tagesangebot)	0,4l	4,50 €

säfte und schorlen

Apfelsaft, Orangensaft		
Trauben-, Maracuja-, Johannisbeersaft	0,4l	4,40 €
als Schorle	0,4l	4,00 €

kaffee

Espresso	2,50 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,50 €

weine und sekt

WEISSWEINE OFFEN:

Weingut Fischer		
Bacchus Volkacher Kirchberg, halbtrocken	0,2l	5,50 €
als Schorle	0,2l	4,00 €
	0,4l	5,50 €
Winzerhof Stahl		
Silvaner QbA	0,2l	5,50 €
als Schorle	0,2l	4,00 €
	0,4l	5,50 €

ROSÉWEINE OFFEN:

Winzerhof Stahl		
Nachschlag Drink Pink	0,2l	5,50 €

ROTWEINE OFFEN:

Weingut Fischer		
Hauswein Domina QbA Volkacher Kirchberg, trocken	0,2l	5,50 €
Primitivo IGT, Terre die Campo Sasso	0,2l	6,50 €

SEKT, PROSECCO & PERLWEIN:

Casa Farive Prosecco Millesimato		
Brut DOC Valdobbiadene	0,1l	5,00 €
	0,75l	35,00 €
Aperol Sprizz mit Prosecco	0,2l	5,50 €

schnäpse & spirituososen

Aus der Brennerei Thomas Prinz am Bodensee

Williams Birne 40% vol	2cl	3,50 €
Himbeerbrand 40% vol	2cl	3,50 €
Obstler 40% vol	2cl	3,50 €
Schlehe 40% vol	2cl	3,50 €

Holzfassgereifte

Alte Williams Birne 41% vol	2cl	4,50 €
Alte Marille 40 % vol	2cl	4,50 €
Ramazotti 30 % vol	4 cl	4,50 €
Jägermeister 35 % vol	2cl	3,50 €



TUCHERHOF

GASTHOF · BIERGARTEN MIT LIVEMUSIK

speise- & getränkekarte

*) Wasser, Kohlensäure, Farbstoff Zuckercouleur E150, Süßstoffe Aspartam und Acesulfam-K, Säuerungsmittel Phosphorsäure und Zitronensäure, Konservierungsstoff Natriumbenzoat, Aroma Koffein, Aroma

**) Natürliches Mineralwasser, Zucker, Kohlensäure, natürliche Aromen (Kräuterextrakte), Säuerungsmittel Zitronensäure, Farbstoff Ammonsulfit-Zuckercouleur

***) Wasser, Zucker, Honig (0,18%), Grüntee-Extrakt (0,14%), Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, natürliche Aromen, Aroma-Ginseng

speisen

salate

gemischter Beilagen Salat nur als Beilage zu einem Hauptgericht erhältlich	3,50 €
Salat Vegan Saisonaler, gemischter Salat, Balsamico Dressing ^C , Steinofenbaguette ^{A,A2}	7,50 €
Salat mit Feta- Schafskäse, gebacken, im Sesammantel, mit Honig Saisonaler Salat mit Balsamico Dressing, Steinofenbaguette ^{A,A2}	14,50 €
Salat mit gebratenen Maishühnchen Streifen Saisonaler Salat mit Balsamico Dressing, Steinofenbaguette	16,50 €
Tucherhof Salat halb Salat, halb hausgemachter Kartoffelsalat ^{M,5} , gebackene Schnitzelstreifen ^{H,G,C,M,N,A} , Steinofenbaguette ^{A,A2} & Balsamico Dressing ^C	15,50 €

suppe

Gutshofsuppe⁵ Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen	5,20 €
--	---------------

deftige brotzeiten

Brotzeitbrett^{M,2,9,O,G,5} Brotzeitallerlei, mittelscharfer Senf, Kren & Brot	11,50 €
Brotzeitkarussell ab 3 Personen^{M,2,9,O,G,5} pro Pers. Brotzeitallerlei, mittelscharfer Senf, Kren & Brot	11,00 €
„Obatzda“ mit Brot^{G,A} aus Brie, Butter, Limburger, Paprika, Kümmel, Frischkäse Zwiebeln und an „Schluck“ Bier	10,50 €
Extra-Portion Krustenbrot^{A,H}	1,50 €

schäufele und braten

Schweinebraten vom Schweinekamm^{A,L,M,7} mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut	14,50 €
Schäufele^{A,L,M,7} mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut	17,50 €
Extra Kloß mit auf den Teller^{A,L,M,7} fränkischer Kloß mit Knödelbrot & Soß, geschwefelt	2,50 €
Portion Preiselbeer` Konfitüre	1,50 €

freitag – sonntag

½ gebackener Karpfen^{H,G,C,M,N,A} pro 100g inkl. Kartoffelsalat	4,50 €
Karpfen Filet auf der Haut gebacken ^{H,G,C,M,N,A} pro 100g inkl. Kartoffelsalat	6,50 €
...dazu einen Endiviensalat dazu einen Endiviensalat mit Zwiebelwürfel und Balsamico Dressing	3,50 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mwst.

Aus dem Tucherhofsmoker

Spareribs ganze „Ripperl`Seite“ mit hausgemachter BBQ-Sauce ^{L,M,O1,2,3,4,5,7} dazu Farmersalat „Cole slaw“, und hausgemachter Kartoffelsalat ^{5,M}	17,80 €
---	----------------

schnitzel vom schwein

vom besten Stück für Schnitzel, aus der Oberschale im Schinken geschnitten, mit Weizenmehl, Eiern und guten Semmelbröseln sowie knusprigen Weißbrotbröseln paniert.

kleines Schnitzel gebacken^{H,G,C,M,N,A,5} mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	11,90 €
großes Schnitzel gebacken^{H,G,C,M,N,A,5} mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	15,90 €
kleines Jägerschnitzel (paniert) mit frischem Champignonrahm^{H,G,C,M,N,A,5} mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	12,90 €
großes Jägerschnitzel (paniert) mit frischem Champignonrahm^{H,G,C,M,N,A,5} mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	16,90 €
Tucherhofschnitzel^{H,G,C,M,N,A,5} mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse gefüllt, mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	17,90 €
„SCHNITZEL“-MENÜS Alle unsere großen Schnitzel sind auch als MENÜ erhältlich, mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat, einem Beilagen Salat, Preiselbeer` Konfitüre und einem Bier 0,5 L nach Wahl.	
Als „Schnitzel-Menü“^{H,G,C,M,N,A,5}	20,90 €
Als „Jäger-Menü“^{H,G,C,M,N,A,5}	21,90 €
Als „Tucherhofschnitzel-Menü“^{H,G,C,M,N,A,5}	22,90 €

beilagen

Beilagen Änderung	1,50 €
Portion Preiselbeer` Konfitüre	1,50 €
Beilagen Salat	3,50 €
Extra Portion Pommes Frites	3,50 €
Kloß mit Soß^{A,L,M,7} mit fränkischem Kloß mit Knödelbrot & Soß, geschwefelt	4,00 €
Portion Butterspätzle	4,00 €
Portion hausgemachter Kartoffelsalat^{5,M}	3,50 €
Portion Sauerkraut	3,50 €
Extra Portion Brot 2 Scheiben Brot oder 4 Scheiben Steinofenbaguette	1,50 €
Extra Portion Kren	1,50 €

speisen

vom grill

Fränkische Bratwürste^{2,5,M,A,H} aus der Hof Metzgerei Karl Schuster mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat, Kren & Brot	2 Stück 11,50 € 3 Stück 13,50 €
Orig. Nürnberger Rostbratwürste^{2,5,M,A,H} vom Metzgermeister Wolfgang Pfttner mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat, Kren & Brot	6 Stück 11,50 € 9 Stück 13,50 €
Currywurst mit Pommes frites^{M,L,O,2,7}	9,90 €
Mais Hühnchen Steaks^{5,M,G} von der Keule, ohne Knochen; mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat Unser Geflügel stammt aus naturnaher, zertifizierter Zucht aus Österreich, aus dem sonnigen Kärnten.	16,50 €

vegetarisches & veganes

Kleine Portion Käsespätzle^{A,C,G} mit geriebenem Käse, guter Sahne, Muskat und Röstzwiebeln	10,90 €
Käsespätzle^{A,C,G} mit geriebenem Käse, guter Sahne, Muskat und Röstzwiebeln	13,90 €
Hausgemachte Zucchini-Kartoffel-Karotten-Baggers^{A,C,G,1,5} mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{5,M} und Sauerrahm-Kräuter-Dip ^G	13,90 €
Portion Spätzle mit Champignonrahm^{A,C,G}	11,50 €
Vegane Kartoffel-Gemüsepfanne mit Kräuter Pesto - „Pflanz einen Baum“^{5,L} 5,- € davon gehen zu Gunsten der Organisation „plant a tree“, damit pflanzt du einen Baum! Weitere Infos: https://clickatree.com/de	18,50 €



zum nachtisch

Süßer Pfannkuchen (Palatschinken)^{A,C,F,G,H2} mit Nuss-Nougatfüllung, Fruchtsalat & Vanilleeis & Sahne	9,50 €
Hausgemachte Apfelküchle, gebacken^{M,A,C} Zimtucker, Vanilleeis mit Sahne	8,50 €
Tucherhofkugel^{A,G,3} große Vanilleiskugel im Cornflakes-Mantel, Erdbeersauce	7,50 €

Allergene, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe beziehen sich auch auf daraus hergestellte Erzeugnisse:

A) Glutenhaltiges Getreide, A1) Weizen wie Dinkel und Khorasan-Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Schalenfrüchte, H1) Mandeln, H2) Haselnüsse, H3) Walnüsse, H4) Cashewnüsse, H5) Pekannüsse, H6) Paranüsse, H7) Pistazien, H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesamsamen, O) Schwefeldioxid und Sulphite, P) Lupinen, R) Weichtiere

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Coffein, 5) Geschmacksverstärker, 6) Phenylalaninquelle, 7) Süßstoffe/Süßungsmittel, 8) Chinin, 9) Phosphate



da kommt's her!

Unsere Lieferanten und Partner:

Vom **Metzgermeister Wolfgang Pfttner** beziehen wir unter anderem: Die gute Hausmacher Sülze, Original Nürnberger Rostbratwurst, (die vom Christkindl` s Markt), Debreziner, Pfefferbeisser, Wurst Aufschnitt, Fleisch vom Strohschwein, Nürnberger Stadtwurst.

Vom **Metzger Grillenberger** beziehen wir unsere Schnitzel, Braten und das Schäufele.

Unsere fränkischen Bratwürste, sowie die Blut,- und die Leberwurst, kommen aus der Nähe von Hilpoltstein, von **Karl Schuster**.

Unser Geflügel beziehen wir, zusammen mit dem Rindfleisch, über **Kröswang** aus Pfaffenhofen an der Ilm. Die Tiere stammen aus dem schönen Kärnten, aus dem Lavanttal.

Unsere „Erdbirn“, die Kartoffeln, beziehen wir vom **Bauern Hans Messerer** aus Leipersloh bei Bad Windsbach.

Unser Kloßteig stammt von **Heigl** aus Abendsberg.

Salate, sowie das Gemüse bringt uns nahezu täglich **Michael Böcklein**, gleich gegenüber, hinterm Marienberg.

„Unser täglich Brot gib uns heute“: **Der Kalchreuther Bäcker**.

Karpfen und Forellen in den Wintermonaten, entstammen den Weihern von **Fisch Heidl** in Erlangen.

Unser Rotbier, gebraut vom **Tucher-Braumeister** am Schillerplatz in Nürnberg. Unsere Biere, eingebraut auf der Stadtgrenze im „Zwei-Städte-Sudhaus“ der **Tucher Brauerei** Nürnberg- Fürth.

Unsere Bohne ist von **Espresso**.