

Herzlich Willkommen im Nulldreier

*Speisen
&
Getränke*

„Gutbürgerliches“ – „Traditionelles“ – „Internationales“

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag
Dienstag - Samstag
11:30 – 23:00 Uhr
Sonntag 10:00 – 21:00 Uhr

Küchenzeiten

Montag Ruhetag
Dienstag - Samstag
11:30 – 14:30 Uhr & 17:00 – 22:00 Uhr
Sonntag 12:00 – 20:00 Uhr

Suppen & Vorspeisen

Fränkische Pfannkuchensuppe⁴

3,00 €

Knoblauchcremesuppe⁴ mit Croutons und Sahnehaube

3,50 €

Scharfe Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

3,50 €

4 White Tiger Garnelen

auf lauwarmen Tomaten-Basilikum-Chutney

6,90 €

Mezzelune

in Basilikum-Pesto² angebratene Mezzelune
mit frischem Parmesan

6,20 €

Bruschetta

Ciabatta Brot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch

4,90 €

Salate

Salat Klassisch⁴

Blattsalat gepaart mit Tomate, Gurke, Paprika & Mais,
dazu Baguette & Kräuterbutter

6,90 €

Wahlweise mit...

Hinter Kochschinken^{2,3} und Gauda¹

Thunfisch und Zwiebel

Hirtenkäse, Oliven^{3,6} und Peperoni³

zart gebratenen Putenbruststreifen

8,20 €



Fleischlos

Käsespätzle

hausgemachte Spätzle mit dreierlei Käse
frischen Röstzwiebeln & Salat

7,90 €

Spaghetti Italia

Spaghetti mit Tomatenragout, frischem Basilikum und Parmesan

7,90 €

Baggers

2 fränkische Kartoffelpuffer³ wahlweise mit
Apfelmus³ & Puderzucker oder Champignonrahm⁴

6,90 €

Ciabattaknödelchen

Knödelchen vom Ciabatta Brot mit einer Füllung aus Hirtenkäse und Basilikum
im Parmesanmantel auf würzigen Tomaten - Ragout

8,20 €

Gebackener Camembert

mit hausgemachtem Rucola - Chilli - Honig - Pesto
dazu eine kleine Salatgarnitur mit Balsamico-Dressing⁴
und knusprigem Ciabatta Brot

7,90 €

Fisch

Panierter Rotbarsch

an hausgemachtem Kartoffelsalat⁴ dazu Remoulade³ & Salat⁴

9,20 €

Zanderfilet

auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Meerrettichsoße³
mit Pfannengemüse und Salzkartoffeln

11,90 €

Spaghetti „Frutti di mare“

Spaghetti mit Meeresfrüchte in Knoblauchöl geschwenkt

10,20 €

Matjes nach Art des Hauses

3 Matjesfilets mit einer feinen Komposition aus Sahne,
Mayonnaise^{1,14}, Zwiebeln, Essiggurke und Apfel, dazu Salzkartoffeln

7,90 €



Rind & Geflügel

Haustoast

kleines Rumpsteak auf warmen Toast,
dazu ein kleiner Tomatensalat⁴ & Kräuterbutter
6,20 €

Spätzle Stroganoff

Hausgemachte Spätzle mit feinen Streifen vom Roastbeef
in pikantem Paprikarahm⁴
8,90 €

Rumpsteak

ca. 200 Gr. Rumpsteak in einer Reduktion von Rotwein & Zwiebel
dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark
16,90 €

Putengeschnetzeltes „Jäger Art“

geschnetzelte Putenbrust in feinem Pilzrahm,
dazu hausgemachte Spätzle & Salat
9,20 €

Putenschnitzel

in Butterschmalz gebratenes, paniertes Putenschnitzel
wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat⁴ oder Pommes Frites
9,20 €

Schwein & Co.

Pfefferlendchen

zarte Schweinelende mit rosa Kern an pikantem Pfefferrahm⁴
mit hausgemachten Spätzle & Salat⁴
9,60 €

Champignonlendchen

zarte Schweinelende mit rosa Kern gepaart mit frischen Champignons und einer
feinen Kräutersoße⁴ dazu Krokette & Salat⁴
9,60 €

Grillteller „Bernd“

Je ein Putensteak, Schweinelendenspieß & ein kleines Rindersteak aus der Grillpfanne,
dazu Ajvar, Barbecuesoße¹, Pommes Frites & Salat⁴
13,90 €



Schnitzel & Cordon Bleu

Schnitzel „Wiener Art“

in Butterschmalz geschwenktes, paniertes Schweineschnitzel nach „Wiener Art“
wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat⁴, Pommes Frites oder Bratkartoffeln & Salat⁴
8,20 €

Klassisches Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit saftigem Hinter Kochschinken^{2,3} und Käse¹, in Butterschmalz geschwenkt,
wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat⁴, Pommes Frites oder Bratkartoffeln & Salat⁴
9,90 €

Tiroler Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit geräuchertem Schinken² und Bergkäse, in Butterschmalz geschwenkt
wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat⁴, Pommes Frites oder Bratkartoffeln & Salat⁴
10,90 €

Champignon⁴-, Zwiebel-Kräuter⁴-, oder pikante Paprikasoße⁴

Kombinieren Sie Ihr Schnitzel oder Cordon Bleu mit einer unserer Soßen
1,50 €

XXL-Portion

für den großen Hunger: XXL-Schnitzel 14,90 € / XXL-klassisches Cordon Bleu 17,90 €
XXL-Tiroler Cordon Bleu 19,90 € / XXL- Soße 2,50 €

Bratwurst

6 Nürnberger oder 3 fränkische

mit mildem Weinsauerkraut und Holzofenbrot oder hausgemachtem Kartoffelsalat
6,50 €

Saure Zipfel

6 Nürnberger oder 3 fränkische Bratwürste in süßsaurem Zwiebelsud, dazu Holzofenbrot
6,50 €



Klassiker warm & kalt

Original VW Currywurst

Original Currywurst & Currysoße aus Wolfsburg
mit Pommes Frites
6,90 €

Fleischpfanne „Schaschlik-Art“

saftiges Schweinefleisch mit Paprika und Zwiebeln in der Pfanne geschmort
und mit pikant-süßer Soße¹⁴ verfeinert, dazu Pommes Frites
6,20 €

Stadtwurst mit Musik

rote Hausmacher Stadtwurst^{2,4} in Scheiben mit Zwiebeln, Dressing⁴ und Holzofenbrot
5,90 €

Bratwurstgehäck-, Käse-, oder Schinkenbrot

3 halbe Scheiben Brot mit Bratwurstgehäck und Zwiebel, mit Butter¹ & Käse,
mit Butter & gekochtem Schinken^{2,3} oder mit Butter & rohem Schinken²
3,50 €

Sülze je nach Verfügbarkeit

Bitte die aktuelle Variation beim Service erfragen
mit Brot / mit Bratkartoffeln
6,20 € / 7,20 €

Klassiker der Kindheit

Kinderschnitzel

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat⁴
5,50 €

Hähnchen-Häppchen

6 Hähnchenfiletstücke⁸ in knuspriger Panade mit Pommes Frites
5,50 €

Spätzle mit Soß

hausgemachte Spätzle in Bratensoße⁴
3,00 €

Portion Pommes Frites

mit Ketchup und Mayonnaise
3,00 €



Dessert

Hausgemachtes Nuss-Nougat-Parfait
mit Früchten der Saison auf Waldfruchtgrütze
6,50 €

Warmer Schokoladen - Brownie
mit Vanillesoße und gemischten Früchten
5,90 €

gebackener Kuchen
im Vollkornmüslimantel gebackener Kirsch-Nuss-Kuchen
dazu Amarena-Kirsch-Eis und zweierlei Fruchtsößchen
5,90 €

Apfelküchle mit Vanilleeis & Sahne
4,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne
4,50 €

gemischtes Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie, Amarena-Kirsch, Walnuss, Banane
je Kugel 1,10 €

**Portion Sahne
+ 0,50 €**

Nulldreier Kaffee- und Teespezialitäten



**Espresso
Riva**

Aus schonender Trommelröstung



Kaffee
2,00 €

Espresso
1,50 €

Espresso doppio
2,50 €

Cappuccino
2,50 €

Latte Macchiato
2,50 €

Kakao
(Milchzubereitung)
2,20 €

**Nur bei uns erhältlich:
Der schonend geröstete und
vermarktete Espresso Riva**

Earl Grey-, Pfefferminz-, Grüner-, Kamille-, oder Früchtetee
1,60 €



Alkoholfreie Getränke

Grapos Quell Tafelwasser still oder spritzig

0,2l / 1,20 €

0,4l / 2,00 €

Coca Cola^{1,9,14} Coca Cola light^{1,9,14}

0,2l / 1,80 €

0,4l / 2,80 €

Grapos Softdrink's

Cola Mix^{1,2,7,9}, Orangenlimonade^{1,2,3}, Zitronenlimonade², Pfirsicheistee^{1,2}

0,2l / 1,80 €

0,4l / 2,80 €

Almdudler^{1,3}

0,2l / 1,80 €

0,4l / 2,80 €

Karamalz

0,5l / 2,80 €

Schweppes

Bitter Lemon^{3,10}, Tonic Water¹⁰, Ginger Ale¹

0,4l / 2,80 €

Fruchtgetränke & Schorlen

Orangensaft, Grapi-, Apfel^{1,2}, Johannisbeere² oder Maracuja^{1,2,3}

0,2l / 1,90 €

0,4l / 2,90 €

Schorle

0,2l / 1,80 €

0,4l / 2,80 €

Aperitif

Aperol Sprizz¹

0,2l / 4,50 €

Martini Bianco oder Rosso

5cl / 2,50 €

Sandemann Sherry „Sweet“

5cl / 2,50 €



Spirituosen

Fränkischer Hochmoorgeist, Seefeuer¹, Fernet Branca, Jägermeister, Ouzo, Ramazotti
2cl 2,00 €

Schnaps aus dem Hause Otto Weisel – Oberlindelbach
Obstler, Williamschist, Schlehe, Zwetschge
2cl 2,00 €

**Willibald im Eichenfaß gereift, Waldbrombeer, Waldhimbeere,
Walnuss, Haselnuss, Schwarze Johannisbeere**
2cl 2,40 €

Liköre aus dem Hause Otto Weisel – Oberlindelbach
Erdbeerlikör, Pflaumenlikör, Wildfruchtlikör, Schwarzer Johannisbeerlikör,
Wechsel-Kirsch-Likör, Williamschist-Birnenlikör, Weinbergpfirsichlikör
2cl 2,00 €

Offene Weine & Prosecco

Weißwein

0,1l / 2,00 € - 0,2l / 3,60€

Silvaner Obervolkacher Landsknecht - QBA trocken

Riesling Dettelbacher Honigberg - QbA trocken

Bacchus Neuseser Glatzen - QbA halbtrocken

Rotwein

0,1l / 2,00 € - 0,2l / 3,60€

Schwarzriesling Volkacher Kirchberg -QBA trocken

Cabernet Dorsa Dettelbacher Honigberg - QbA trocken

Domina Obervolkacher Landsknecht - QbA trocken

Weinschorle süß² oder sauer

0,2l / 2,50 € - 0,4l / 4,00 €

Prosecco Hausmarke

0,2l / 4,00 € - 0,75l / 15,00 €

Scavi & Ray

0,75l / 18,00 €



Biere vom Fass

Kulmbacher Edelherb Pils

0,4l / 2,80 €

Kulmbacher Lager Hell

0,5l / 2,80 €

Kapuziner Weizen

0,5l / 3,00 €

Fränkische Tradition „Der Schnitt“
Pils 0,2l 2,10 €
Helles 0,3l 2,10 €
Weizen 0,3l 2,20 €

Aus der Flasche

Kulmbacher Alkoholfrei, Mönchshof Keller- oder Schwarzbier

0,5l / 2,80 €

Kapuziner Alkoholfrei, dunkles, leichtes, Kristall oder Keller-Weizen

0,5l / 3,00 €

Biermischgetränke

Radler²

0,3l / 2,10 €

0,5l / 2,80 €

Russe², Colaweizen^{1,9,14}

0,3l / 2,20 €

0,5l / 3,00 €

Bumbermaß

Biermischgetränk aus Bier, Cola^{1,9,14}, Kirschlikör, Weinbrand

1,0l / 9,50 €

Fränkische Bierspezialitäten

Meister, dunkles Vollbier aus Unterzaunsbach

Held, Helles Bier aus Oberailsfeld

Fischer, Spezial bernsteinfarbenes Bier aus Wieseth

Krug, dunkles Lagerbier aus Breitenlesau

0,5l / 2,80 €



Erlesene Tropfen aus aller Welt

Weißwein

Chardonnay

Wolf Blass „Bilyara“ Australien - 0,75 l / 23,00 €

Grüner Veltliner

Veit – Österreich / Weinviertel - 0,75l / 23,00 €

Lahrer Weißburgunder trocken

Wöhrle Deutschland / Baden - 0,75l / 29,00 €

Pouilly Fumé AOC

Domaine Gérard Fiou – Frankreich / Loire - 0,75l / 48,00 €

Gavi DOCG

Marchesi di Barolo „Le Selezioni“ – Italien / Piemont - 0,75l / 69,00 €

Rotwein

Shiraz

Wolf Blass „Bilyara“ Australien - 0,75 l / 23,00 €

Blaufränkisch Classic

G. Beck – Österreich / Burgenland - 0,75l / 23,00 €

Spätburgunder trocken

Weingut Wöhrle Deutschland / Baden - 0,75l / 29,00 €

Château Guillon Graves Rouge AOC

Château Guillon – Frankreich / Bordeaux - 0,75l / 48,00 €

Barbaresco DOCG

Marchesi di Barolo „La Tradizione“ – Italien / Piemont - 0,75l / 69,00 €

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. Gewachst 12. Mit Taurin 13. Enthält eine Phenylalaninquelle 14. mit Süßungsmittel 15 Steviolglycosiden

Allergenkennzeichnung nach LMIV:

Grundsätzlich ist zu erwähnen, dass wir in unserem Betrieb Allergene Stoffe verarbeiten. Ein Ordner der alle Allergenstoffe und Ihr Vorkommen in unseren Speisen und Getränken ausweist finden Sie am Tresen, gerne können Sie uns auch direkt danach fragen.

