



Fränkischer Heimatabend am 27. Oktober 2012

mit den „Aurachspatzen“- urige und zünftige Musik ohne Strom und Verstärker



der Wein und des Bier

Aperitif

Fränggischer Rosé -Secco / Apfel-Holler Secco

2011er „Anna“ - Cuvée von Silvaner und Sauvignon Blanc
Weingut Reinhold Sauer, Escherndorf

2011er Weißer Burgunder
vom Winzerkeller Sommerach

2011er Silvaner Spätlese vom Escherndorfer Lump,
Weingut Reinhold Sauer, Escherndorf

2011er Rosé „St. Valentin“
Winzerkeller Sommerach

2010er Domina trocken vom Sommeracher Katzenkopf
vom Winzerkeller Sommerach

2009er Pinot Noir Barriqueausbau
von der Winzergenossenschaft „Divino“ Nordheim

2005er Rieslaner Auslese vom Stettener Stein
Weingut am Stein, Würzburg

Bier vom Faß:

Veldensteiner Pils und Lager, von der Kaiser-Bräu aus Neuhaus
Kellerbier von der St. Georgen Bräu aus Buttenheim

Bier aus der Flaschn:

Veldensteiner dunkles Weißbier
Altfränkisches Spezial von der Brauerei Simon aus Lauf

des Menü

Gruß aus der Kichn

A Sübbla vo der Roten Rubm

Vorspeis

Zwetschgerbammes drifd Karpfen und Schafmäuli

des erschde Büffee

Rindfleisch mit Kree und Preiselbeeren
Bohnakern mit Baggers und grösta Blutwurschd

des zweide Büffee

Krautwiggerli mit Äpfel-Erpfelbrei
Allerhand vom Zickla: gebacken und gfülld
Bambercher Kümmelbauch
Wachsbohngmüs mit Mehklöß
Rahmwirsching

Nochdisch

Schokoladen-Lebkuchen
mit Hagebutten-Joghurt-Eis und Quittenschaum

Menüpreis: 58,- € pro Person incl. Aperitif, Wasser, Wein und Bier