



ZUM SANDNER
Fränkisch Alpine Kulinarik

**Der Biergarten im Herzen von Selb
lädt ein, die kulinarische fränkische Heimat zu erleben.
Die traditionelle fränkische Küche enthält
nach wie vor kulinarische Schmankerl,
welche hier zusammen mit regionalen Lebensmitteln von Weiden,
Seen & Wäldern ein Stück weit neu interpretiert werden.**

**Als Repräsentant unserer oberfränkischen Heimat
arbeiten wir unter dem Credo:**

Lokal & Regional - Modern & Phänomenal

**Dazu servieren wir neben fränkischem Bier vom Fass
hauptsächlich Weine aus Deutschland und Österreich.**

**Wir
- das Team der fränkischen Alm -
wünschen Ihnen einen guten Genuss
und freuen uns auf viele spannende Begegnungen
mit Produkten und Menschen.**

Unsere Erzeuger im Überblick:

Metzgerei Sandner - Selb | Bäckerei Popp - Selb
Bäckerei Kutzer - Konnersreuth
Landwirt Markstein - Gumpertsreuth
Eiscafe Cortina - Selb | Schwarzer Peter - Selb
Kulmbacher Brauerei - Kulmbach
Honigberg Brennerei Michael Hilgert - Maring

Öffnungszeiten:

Mittwoch - Samstag

16:00 - 22:00 Uhr

Sonntag

11:00 - 22:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr



VORSPEISEN

Leberknödel

6,90€

Rinderbouillon | Suppengemüse | Wiesenkräuteröl

* Die Leberknödel werden nach alt überliefertem Rezept der Familie Sandner hergestellt.

Tante Bertas Sülze vom Strohschwein

Vorspeise 11,00€

Musik | Bratkartoffeln | fränkische Grüne Sauce

Hauptgang 16,50€

* Die Strohschweine werden exklusiv für die Metzgerei Sandner gezüchtet.

Tatar vom Simmentaler Weiderind

Vorspeise 15,00€

Wildkräutercreme | eingeweckte Erdgemüse | gepuffte Saaten

Hauptgang 22,50€

* Das Rind steht auf bayrischen Weiden.

Wir verwenden ausschließlich Steakhüfte für unser Tatar.

Wildkräutersalat

12,00€

Hausdressing | gebackener Limburger | Sprossen & Saaten

FRISCHGEBACKEN

Unsere Vorspeisen werden ohne Brot serviert. Bitte wählen Sie selbst.

Ofenfrische Breze

* Die traditionsreiche Bäckerei Popp ist bekannt für ihr Laugengebäck.

Holzofenbrot

* Von der Bäckerei Popp - Zusammen mit der Bäckerei Popp wurde ein Brot entwickelt, welches ausgezeichnet zu den fränkischen Speisen harmoniert.

BROTZEITEN

3 Sandners Bratwürste

Sauerkraut | Starkbier-Jus

* Die #bestbratwurstintown stammt von der Metzgerei Sandner.

Vorspeise 8,00€
Brotzeit 11,00€

Hausgemachter Obazda

Radieserl | Schnittlauchöl | Starkbier

* Nach überliefertem Familienrezept hergestellt.

Vorspeise 7,00€
Brotzeit 10,00€

Hausgemachter Wurstsalat

klassischer Sud | Bergkäse | Wildkräuter

* Die Fleischwurst stammt von der Metzgerei Sandner.

Vorspeise 8,00€
Brotzeit 11,00€

Arthurs Schmankerlbrettl

roher & gekochter Schinken | Fleischkäse | Leberwurst | Pfefferbeisser
Bergkäse | gekochtes Bio-Ei | Kirschtomate | Radieserl | Gewürzgurke

* aus unserem Metzgerladen

15,00€

Astrids Kaasbrettl

5 verschiedene Weich- & Hartkäse | Chutney

* aus unserem Metzgerladen

13,00€

FRISCHGEBACKEN

Unsere Brotzeiten werden ohne Brot serviert. Bitte wählen Sie selbst.

Ofenfrische Breze

* Die traditionsreiche Bäckerei Popp ist bekannt für ihr Laugengebäck.

Holzofenbrot

* Von der Bäckerei Popp - Zusammen mit der Bäckerei Popp wurde ein Brot entwickelt, welches ausgezeichnet zu den fränkischen Speisen harmoniert..

SCHMANKERL

Wiener Schnitzel vom Weidekalb 26,90€

Kartoffel-Gurken-Salat | kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone

*Das Kalb steht auf bayrischen Weiden.

Wiener Schnitzel vom Strohschwein 17,00€

Kartoffel-Gurken-Salat | kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone

* Die Strohschweine werden exklusiv für die Metzgerei Sandner gezüchtet.

Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Weiderind 31,90€

frisches Marktgemüse | Bratkartoffeln | Zwiebel-Jus

* Der Zwiebelrostbraten wird aus 4 Wochen lang gereiftem Roastbeef geschnitten.

Gulasch vom Simmentaler Weiderind 18,00€

frisches Marktgemüse | Brezenknödel

* Das Rind steht auf bayrischen Weiden.

Strohschweinpflanzerl 16,00€

Bayrisch Kraut | Bratkartoffeln | Starkbier-Jus

* Die Pflanzerl werden vom Strohschwein & Simmentaler Weiderind hergestellt.

VEGETARISCHE SCHMANKERL

Kaasspatzn mit frischen Röstzwiebeln 14,90€

Gurkensalat in Dillrahm

* Der Teig für die Spätzle wird ausschließlich aus Bio-Zutaten hergestellt.

Beilagensalat 4,70€

* Angelehnt an unseren Wildkräutersalat.

WEITERE BEILAGEN

Diese und auch alle anderen Beilagen können auf Wunsch getauscht werden.

Kartoffelsalat mit Mayo | Pommes | Spätzle | Breze | Holzofenbrot

KINDERKARTE

Räuberteller 0,00€

* Für alle kleinen Räuber, die gerne bei den Eltern naschen.

Kinderschnitzel 9,90€

Strohschwein | Pommes

* Die Strohschweine werden exklusiv für die Metzgerei Sandner gezüchtet.

Grafenmühl-Krake 5,00€

gebackenes Wiener Würstchen | Pommes

* Das Wiener Würstchen stammt von der Metzgerei Sandner.

Spätzle mit Soße 5,00€

* Der Teig für die Spätzle wird ausschließlich aus Bio-Zutaten hergestellt.

Brezenknödel mit Soße 4,00€

* Wir verwenden hier unsere Bratensoße.

ZUM ABSCHLUSS

Kaiserschmarren - klassisch frisch gebacken 10,90€

Apfelkompott | Rumrosinen

* Serviert in der gusseisernen Pfanne - auf Wunsch auch ohne Rosinen.

Eis & Sorbet von der Cortina je Kugel 2,90€

Vanille | Schokolade

* Das wohl beste italienische Eis Frankens.

Astrids Kaasbrettl 13,00€

5 verschiedene Weich- & Hartkäse | Chutney

* aus unserem Metzgerladen

SCHNÄPSE

Honigberg Brennerei Michael Hilgert

Birnenbrand „Pleiner“

2cl 5,80€

Eine sehr bekannte Sorte aus der Region Saar und Mosel. Sie ist mittelgroß und gelblich grün gefärbt. Als Edelobstbrand angenehm fruchtig im Geschmack.

Apfelbrand „Boskop“

2cl 5,80€

Eine sehr alte wie auch beliebte Apfelsorte, die sehr saftig und leicht sauer ist. Im Eichenfass gereift entsteht ein einzigartiger vollmundiger Brand voller Harmonie.

Marillenbrand

2cl 5,80€

Mirabellen schmecken süß und aromatisch. Der Brand aus den sonnengereiften Früchten besticht durch seine elegante, liebliche Aromatik und einen weichen Abgang.

Schwarzkirschbrand

2cl 5,80€

Diese sehr dunkle Kirsche steht für intensives Aroma in der Nase und auf der Zunge. Als klarer Brand vermittelt sie beim Genuss ihren eigenen tiefwürzigen Ton.

Ananasbrand

2cl 5,80€

Die himmlisch fruchtigen Eigenschaften der Ananas animieren die Sinne und tragen das Exotische direkt an den Gaumen.

Haselnussgeist

2cl 5,80€

Sein intensives Nussaroma und die klaren, vollmundigen Geschmacksnoten gepaart mit eleganten Röstaromen machen ihn zu einem vielschichtigen Genusserlebnis.

WEITERE DIGESTIF

Arthurs Apotheke
Ramazzotti | Fernet-Branca

2cl 3,20€

Frangelico

2cl 3,20€

Baileys

2cl 3,20€

Jägermeister

2cl 3,20€

KAFFEE

Schwarzer Peter

Espresso

2,20€

Espresso Macchiato

2,40€

Cappuccino

3,50€

Café Crema

3,20€

Affogato

Espresso | Vanilleeis

4,50€

APERITIF

Sarti-Spritz

Sarti | Grapefruit | Weißwein | Secco

2cl 6,90€

Aperol-Spritz

Aperol | Orange | Weißwein | Secco

2cl 6,90€

Lillet-Spritz

Lillet | Tonic Water | Secco

2cl 6,90€

Gin Tonic

Gin Tanqueray | Tonic Water | Orange

2cl 8,90€

BIER VOM FASS

Kulmbacher Edelherb

* Markantes Pilsaroma mit ausgeprägter Hopfenblume.
Mit feiner Perlage, weich abklingend.

0,5l 3,90€

Scherdel Hell

* Angenehm durch ausgewogene Aromen von Hellen- und Karamellmalzen.
Mit einer sehr zarten und wenig betonten Hopfennote.

0,5l 3,90€

Mönchshof Radler Naturtrüb

* Naturtrüb, mit erfrischendem Zitronensaft. Ohne künstliche Zusatzstoffe.

0,5l 3,90€

FLASCHENBIERE

Kapuziner Weißbier

* Spritzig, fruchtig mit der klassischen obergärigen Note.

0,5l 3,90€

Kapuziner Weißbier alkoholfrei

* Erfrischend, kalorienarm und vitaminhaltig.
Nicht nur für Autofahrer und Sportler.

0,5l 3,90€

Mönchshof Alkoholfrei Naturtrüb

* Ausgesprochen vollmundiger milder Geschmack. Unfiltriert

0,5l 3,90€

WEIßWEIN

Weingut Metzger

Sandners Hausmarke

0,2l 5,50€

* Unsere frische Hausmarke besticht durch eine feine Würze und viel Frucht. Die angenehme Säure in Zusammenspiel mit der Frucht garantiert einen ungeheuren Trinkspaß. Ein Wein, der jeden Tag schmeckt.

Grauburgunder

0,2l 5,90€
0,75l 20,90€

* Dieser Wein ist kein wuchtiger Vertreter seiner Gattung, sondern gefällt durch eine feine, filigrane Struktur. Noten von roten Äpfeln, weißem Weinbergpfirsich und einer animierenden Säure.

Sauvignon Blanc

0,2l 5,90€
0,75l 21,90€

* Durch seine enorme Fülle an exotischen aber auch grünen Aromen, gepaart mit einer knackigen Säure, passt dieser Wein einfach immer.

Weinschorle

0,4l 5,90€

Sandners Hausmarke | Bad Brambacher Quellwasser oder Zitronenlimonade

Filet Blanc

0,75l 25,90€

Chardonnay | Weißburgunder

* Ein Teil dieser Cuveé wurde im Holz und ein Teil im Edelstahl ausgebaut. Auf der einen Seite zarter Schmelz, gepaart mit einer frischen Säure. Auf der anderen Seite Noten von Pfirsich, Melone, reifen Birnen und etwas Honig gepaart mit Apfel.

Riesling Atle Reben

0,75l 32,90€

* Ein Wein, der Sie so schnell nicht wieder losläßt. Die tänzelnde Säure auf der Zunge; Apfel, Mango und weißer Weinbergpfirsich in der Nase. Dazu eine Würze, die beeindruckt.

ROSÉWEIN

Weingut Metzger

Petit Rosé

0,2l 5,90€
0,75l 21,90€

* Der Petit Rosé ist alles andere als gewöhnlich!

Rhabarber, Paprika, Kiwi, Stachelbeere überzeugen jeden schon im ersten Moment.

ROTWEIN

Weingut Metzger

Petit Noir

* Eine tiefdunkle Cuveé, die fordert und doch umschmeichelt! Dunkle Beere, Tabak, Schokolade und ein wenig Minze beflügeln die Lust auf das nächste Glas.

0,2l 6,90€
0,75l 23,90€

Filet Noir

* Eine Cuveé nach französischem Vorbild! Die tiefdunkle, schon fast schwarze Farbe fällt direkt ins Auge, um dann geschmacklich im Mund fortgeführt zu werden: Dunkle Beeren, Sauerkirsche, Schokolade, etwas Tabak und Leder.

0,75l 28,90€

Pinot Noir

* Unter besten Voraussetzungen auf purem Kalkstein gewachsen, zeigt sich unser Pinot Noir nach und nach von seiner schönen Seite. Ein Wein mit viel Eleganz, der aber doch Ecken und Kanten aufweist und daher immer spannend bleibt. Reife Waldbeeren sowie Sauerkirsche und eine elegante Würze machen diesen Pinot Noir unverwechselbar.

0,75l 28,90€

SCHAUMWEIN

Blanc de Blancs -Weingut Metzger

* Ein reiner Chardonnay Sekt, wie er sein soll! Feinste Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Brioche. Durch seinen eleganten Körper und seinen Zug am Gaumen behält er seine Frische bis zum letzten Schluck.

0,75l 39,00€

Valdo

* Ein hervorragender Aperitif, perfekt für alle geselligen Anlässe. Er kann zu allen Mahlzeiten genossen werden und ist ein wunderbarer Begleiter für feine Gerichte, vor allem mit Fisch.

0,75l 29,00€

SCHAUMWEIN

Maison Ruinart

Blanc de Blancs

* Reinsortige Champagner nur aus Chardonnay sind rar, aber der absolute Chardonnay-Spezialist Ruinart beweist auch hier seine Meisterklasse. Dieser köstliche Blanc de Blanc brilliert mit geschliffen klarer, tiefgreifender und dichter Frucht und präsentiert sich am Gaumen mit weiniger Stilistik und grandioser Länge. Unvergleichlich!

0,75l 140,00€

Rosé

* Ein stilvoller Champagner, der schon mit seiner herrlichen roséfarbenen Tönung, durch die die feinen Perlen ihre Bahnen ziehen, verführt. Überzeugend entwickelt sich im Glas ein finessenreicher Duft von frischen roten Früchten und Brioche. Ruinart-typisch unterstützt die fein eingebundene Perlage die aromatische Textur und bildet das Fundament für ein schönes, frisches und langes Finale.

0,75l 140,00€

WASSER | SCHORLEN | LIMONADEN

Bad Brambacher Wasser Still oder Medium

Still oder Medium

0,25l 2,60€
0,75l 5,20€

Bad Brambacher Gartenlimonade

Grapefruit, Zitrone, Orange oder schwarze Johannisbeere

0,5l 3,90€

Apfelschorle

0,4l 3,80€

Coca Cola

0,33l 3,30€

Coca Cola Zero

0,33l 3,30€

Mezzo Mix

0,33l 3,30€

Almdudler

nach Verfügbarkeit

0,35l 3,50€

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Bitte beachten Sie,
dass unsere Speisen und Getränke Zutaten enthalten können,
die **Allergien oder Unverträglichkeiten** auslösen.

Eine Übersicht der in den Gerichten enthaltenen Allergene und
Zusatzstoffe **liegt für Sie bereit.**

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne,
sprechen Sie uns einfach an.