

## Karpfenfrühschoppen



Bierempfehlung zum Karpfen  
Frisch gezapftes Pabreser Alt vom Faß  
Halbe 2,80  
Viertel 2,00

*Fiedler's Pale Ale*

**EIN HOPFIGER TYP**

Glas 0,25l / 5,80  
Flasche 0,75l / 14,80

Weinempfehlungen zum Karpfen  
2010 **Edition Fiedler** Silvaner

**EIN STARKER TYP**

ObA, trocken, 11,5%  
Schoppen 0,25 l / 4,20  
Karaffe 0,5l / 8,20 - Bocksbeutel 0,75l / 12,30

2010 Frentsch

altfränkischer Mischsatz

Randersacker im Steinriegel

ObA, trocken, 12,5%

Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker

Schoppen 0,25l / 5,60

Karaffe 0,5l / 11,00 - Bocksbeutel 0,75l / 16,50

2010 „Rosamunde“ Pinot Rosé

ObA, trocken, 11,5%

Weingut am Stein Ludwig Knoll, Würzburg

Schoppen 0,25 / 4,60

Karaffe 0,5l / 9,00 - Flasche 0,75l / 13,50

2008 **Edition Fiedler** Rotweincuvée aus dem Barrique

**EIN EXCLUSIVER TYP**

ObA, trocken, 13%

Schoppen 5,80

Karaffe 0,5l / 11,40 - Flasche 0,75l / 17,10

Federweißer aus Ipsheim Schoppen 2,80

Digestif

Karpfen muß 3 x schwimmen (im Wasser-Fett-Magen)

Fiedlers Rosskur (Zwetschge) 2,50

Fiedler's naturtrüber Williams 2,60

Trester vom Spätburgunder (Rosenhut) 4,20

**Mineralwasser**

Tanus Quelle Premium	0,25l	2,10
	0,75l	4,00
Tanus Quelle medium	0,25l	2,10
	0,75l	4,00
Tanus Quelle natur	0,25l	2,10
	0,75l	4,00

**Nach dem Essen**

Espresso 2,00

Cappuccino 2,30



### *Apéritif*

*Bier Royal (Pabreser Alt mit Johannisbeerlikör)*

\*\*\*

*Vorspeisenvariation vom Karpfen (wird serviert)*

*Tatar vom geräucherten Karpfen mit Apfel-Sabne-Meerrettich*

*Karpfenroulade im Mangoldblatt auf Rote Bete Carpaccio*

*Karpfen-Glasnudel-Salat süß-sauer*

\*\*\*

### *Suppe (wird serviert)*

*Aischgründer Karpfenbouillabaisse mit Krebsen*

\*\*\*

### *Karpfenbuffet*

*Karpfen in Butterschmalz gebacken*

*Karpfen „blau“ aus dem Frankenweinsud*

*Pfefferkarpfen*

*Karpfenfilet in Butter gebraten*

*dazu kleines Salatbuffet, Kartoffelsalat mit Speck*

*Dampfkartoffeln, Apfel-Zwiebel-Gemüse*

\*\*\*

### *Dessertbuffet*

*Vanilleeis, Rote Grütze*

*Zwetschgen-Streusel-Kuchen frisch vom Blech*

*dazu serviert Biersommelière Carmen ein Chocolate Stout*

Preis pro Person 29,80

Kinder bis 12 Jahren Preis pro Lebensjahr

**Landgasthof Fiedler - Oberroßbach 3 - 91463 Dietersheim**

Tel.: 09161/2425 - Fax: 09161/61259

Internet: [www.landgasthof-fiedler.de](http://www.landgasthof-fiedler.de) - eMail: [info@landgasthof-fiedler.de](mailto:info@landgasthof-fiedler.de)

Facebook: [www.facebook.com/landgasthof.fiedler](https://www.facebook.com/landgasthof.fiedler)

Twitter: [www.twitter.com/DerFiedler](https://www.twitter.com/DerFiedler)