

*Liebe Gäste, herzlich Willkommen beim Blödel in Kornburg
viel Spaß beim Durchstöbern unserer Speise- und Getränkekarte
Bitte beachten Sie auch unsere
jeweiligen Tagesangebote auf der ersten Seite.*

Suppen & Vorspeisen

<i>Fränkische Hochzeitssuppe</i> mit Butterkloß, Leberknödel und Pfannkuchenstreifen	5,90
<i>Leberknödelsuppe</i> Rinderkraftbrühe mit zwei Leberknödeln und Schnittlauch	5,90
<i>Geräucherter Lachs</i> mit knusprigem Kartoffelrösti und Honig-Senf-Soße	9,90
<i>Carpaccio vom Rind</i> mit Salatspitzen, Balsamico, Parmesan und Weißbrot	9,90
<i>Champignons gebacken</i> mit hausgemachter Sauce Tatar und Weißbrot	7,90
<i>BabyLeafSalat</i> mit Honig-Senf-Dressing, gebackenem Camembert, Nüsse und Birne	9,80

Einfach lecker FRÄNKISCH

<i>Fränkisches Schäufole</i> mit Kloß und gemischtem Salat	17,80 – 19,80
<i>Schweinebraten</i> mit Kloß und gemischtem Salat	14,90
<i>Sauerbraten vom Rind</i> mit Kloß, gemischtem Salat und Preiselbeeren	18,20
<i>Hirschragout</i> mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	19,80
<i>3 fränkische Bratwürste gebraten</i> mit Sauerkraut und Brot oder Kartoffelsalat	11,20
<i>3 fränkische Bratwürste „sauer“</i> im Zwiebelsud mit Brot	11,20

Aus dem Wasser

KARPFEN gebacken..... immer von September bis April

<i>Zanderfilet</i> an Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat	20,50
<i>Lachsfilet</i> mit Weissweinsauce, Gemüsestreifen und Blattsalat	21,60
<i>Feine Bandnudeln mit gebratenen Garnelen</i> und Zucchini in Weissweinsauce	19,80
<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</i> mit Salzkartoffeln	13,90

Schnitzel & Co

Schweinekotelett mit Kartoffel- und gemischtem Salat	15,40
Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat oder Pommes und gemischtem Salat	14,90
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und gemischtem Salat	18,40
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat	24,80
Schnitzel „Zigeuner Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat	17,50
Schweineleber gebacken mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat und gemischtem Salat	15,90

Vom Grill und aus der Pfanne

vom Schwein

Schweinelendchen mit Pilz-Sahne-Soße hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	21,40
Pfefferlendchen Schweinelende mit feuriger Pfefferrahmsoße, Kartoffelrösti, Pfirsichspalten und gemischtem Salat	21,40
Lendenspieß „Zigeuner Art“ mit Speck, Paprika und Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat	22,40
Holzhackersteak vom Schweinehals mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	16,80

vom Rind

Wiener Zwiebelrostbraten vom Rind mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	24,80
Pfeffersteak vom Rinderroastbeef mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites und Salat oder als Rumpsteak mit Kräuterbutter	27,80

vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet „Asiatisch“ mit frischem Gemüse, Reis und gemischtem Salat	17,90
Putenschnitzel gebacken mit Kartoffelsalat oder Pommes und gemischtem Salat	16,90

Vegetarisches

<i>Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	14,80
<i>Gebackene Klöße mit Ei und Blattsalat</i>	13,90
<i>Gebackener Kürbis mit karamellisiertem Schafskäse und Kräuterdip</i>	15,90
<i>Sellerieschnitzel mit hausgemachter Sauce Tartar und Salzkartoffeln</i>	14,20

Für Zuhause

Liebe Gäste gerne können Sie alle unsere Gerichte auch verpackt mit nach Hause nehmen. Für Verpackungsmaterial verrechnen wir 1€
Hausgemachte Wurst Dosen oder Schinken aus unserer Metzgerei erhalten Sie auch gerne außerhalb der Metzgerei-Öffnungszeiten.

Für die, die noch Groß und Stark werden müssen

<i>Max und Moritz – kleiner Schweinebraten mit Klob</i>	6,70
<i>Pumuckel – kleines Schnitzel mit Pommes frites</i>	6,70
<i>Mikey Maus – 3 Nürnberger Bratwürste mit Kartoffelsalat</i>	6,50
<i>Münchhausner Kanonenkugel – Klob mit Soße</i>	4,20
<i>Kartoffelbaron – Portion Pommes frites mit Ketchup</i>	4,50

Jeden Donnerstag auf zur Schlachtschüssel

<i>Schlachtplatte – Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch und Bratwurst mit Kraut und Salzkartoffeln</i>	14,90
<i>Blut- und Leberwurst mit Kraut und Salzkartoffeln</i>	11,30
<i>Kesselfleisch gekocht mit Kraut und Salzkartoffeln</i>	13,80
<i>Rüssele gekocht mit Kraut und Salzkartoffeln</i>	12,60
<i>Schweinszünge gekocht mit Kraut und Salzkartoffeln</i>	13,80
<i>Salzknöchle gekocht mit Kraut und Salzkartoffeln</i>	14,80

Zur Brotzeit

<i>Portion gekochter Schinken</i> mit Butter, Gurke und Brot	9,20
<i>Brotzeitteller</i> mit Butter, Gurke und Brot	13,00
<i>Portion roher Schinken</i> mit Butter, Gurke und Brot	9,20
<i>Portion frisches Rindertatar</i> mit Butter, Gurke, Kapern, Zwiebeln und Brot	13,90
<i>Portion weißer oder roter Pressack</i> mit Brot	6,50
<i>Portion Stadtwurst</i> mit Brot und Senf	7,60
<i>Portion Stadtwurst</i> mit Musik und Brot	7,90
<i>Portion Wurstsalat</i> mit Musik und Brot	8,90
<i>Bratwurstgehäckbrot</i>	5,70
<i>Portion Bauernsulze</i> mit Musik und Brot	8,80
<i>Portion Käse</i> gemischt, mit Butter und Brot	9,20

Beilagen extra

<i>Bunt gemischter Salat</i>	4,40
<i>Kartoffelsalat</i>	3,50
<i>Kloß mit Soße</i>	4,20
<i>Pommes frites</i>	4,50
<i>Sauerkraut</i>	3,50
<i>Scheibe Brot</i>	0,50

Lust auf was Flüssiges zum Dessert?

*Dann auf zu einem Absacker in unsere Wein- und Cocktailbar s`blödels gegenüber
geöffnet Mittwoch bis Samstag ab 18.30 Uhr*

*Sollte unsere Bar aufgrund einer Veranstaltung geschlossen sein, servieren wir
Ihnen gerne auch aus unserer Barkarte einen Cocktail im Gasthaus*

Desserts & Eiscreme

Weitere Desserts auf unsere Tagesempfehlung

<i>Hausgemachtes Mousse von dunkler Schokolade mit Mangomark und frischen Früchten</i>	7,80
<i>Saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne</i>	7,80
<i>Gebrannte Vanillecreme „Crème brûlée“ mit Beerensorbet</i>	7,80
<i>Port. kleines Eis (2 Kugeln)</i>	3,60
<i>Portion Eis (3 Kugeln)</i>	4,90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	5,80
<i>Vanilleeis oder Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne</i>	5,80
<i>Früchtebecher – gemischtes Eis mit Sahne und frischen Früchten</i>	6,80
<i>Nußknacker – Nuss- und Schokoladeneiscreme, Schokosoße, Sahne, Nüsse</i>	6,80
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade – Vanilleeis und Sahne jeweils aufgegossen</i>	5,50

Kaffee und Kuchen

<i>Portion Kaffee 8</i>	3,90
<i>Tasse Kaffee crema 8</i>	2,30
<i>Glas Tee</i>	2,30
<i>Espresso 8</i>	2,10
<i>Cappuccino 8</i>	2,80
<i>Latte Macchiato 8</i>	3,00
<i>Port. Kakao</i>	3,00

Gebäck

Zum Kaffee täglich Kuchen und Torten – bitte nachfragen

<i>Stück Kuchen ohne Sahne</i>	3,50
<i>Stück Kuchen mit Sahne</i>	3,80
<i>Stück Torte</i>	4,70

Biere vom Fass

<i>Tucher Pilsener</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,20</i>
<i>Tucher Übersee Export</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20</i>
<i>Tucher Hefe Weizen hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,60</i>
<i>Tucher Radler</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20</i>
<i>Tucher Alt Franken dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50</i>

Biere aus der Flasche

<i>Tucher Alt Franken dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50</i>
<i>Lederer Pilsener alkohfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50</i>
<i>Sebaldusweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>
<i>Weizen kristall, dunkel, leicht, afr.</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,60</i>
<i>Tucher Bajuvator Bock dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>
<i>Tucher FREI – alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20</i>
<i>Karamalz – alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,00</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> <small>8,1,4,7</small>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
<i>Coca Cola light</i> <small>8,4,1,7</small>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
<i>Fanta</i> <small>1,3,4,7</small>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60</i>
<i>Mezzo Mix</i> <small>1,3,4,8,7</small>	<i>0,4l</i>	<i>4,00</i>
<i>Apfelschorle süß/sauer</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,00</i>
<i>Orangensaftschorle süß/sauer</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,00</i>
<i>Johannisbeersaftschorle, Maracuja etc.</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,00</i>
<i>Frankenbrunnen, Selters Mineral</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,70</i>
<i>Selters Classic Mineral spritzig</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,00</i>
<i>Selters naturell Mineral still</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,70</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,30</i>
<i>Bitter Lemon</i> <small>3,7</small>	<i>0,2l</i>	<i>2,80</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,80</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,80</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,00</i>

Unsere Weine

Weißweine 0,2 l

StahlNagel, Silvaner, Franken, Dettelbach
ObA, trocken 5,60

StahlNagel, Blanc Müller Thurgau, Franken, Dettelbach
ObA, trocken 5,60

StahlNagel, Bacchus, Franken, Dettelbach ObA, trocken 5,60

Blödel „weiss“, fruchtiges Cuvée, feinherb, Rheinhessen 6,20

Blödel „Rießling“, edel & vollmundig, trocken Rheinhessen 6,70

Roséwein 0,2 l

Blödel „rose“, süffig, sommerlich, feinherb Rheinhessen 6,20

Rotweine 0,2 l

Blödel „Dornfelder“ beerig & aromatisch, trocken Rheinhessen 7,20

Passione Reale Appassimento, Italien trocken 8,80

Shiraz Bin 50, Lindemann Australien trocken 7,00

Kroiss Zweigelt, Burgenland, Österreich trocken 7,00

Sekt & Champagner

Metternich trocken 0,75 l 28,50

Prosecco Spumante 0,75 l 23,90

Moet & Chandon Champagner 0,75 l 80,00

Veuve Clicquot Champagner 0,75 l 85,00

Aperitif

<i>Martini Bianco</i>	<i>4cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Sherry medium dry, Fino dry</i>	<i>5cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Campari / Orange / Soda</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,70</i>
<i>Kir Royal mit Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50</i>
<i>Aperol Sprizz</i>		<i>7,80</i>
<i>Hugo</i>		<i>7,80</i>
<i>Melonen-Mango-Sprizz</i>		<i>8,20</i>

Unsere Spirituosen

Klare

<i>Himbeergeist, Obstler, Williams</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Südtiroler Williams</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Zwetschgenwasser, Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Dornkatt</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Pircher Haselnussgeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

Anis

<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
-------------	------------	-------------

Whiskey

<i>Jack Daniels</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Johnny Walker</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>

Kräuter

<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

Aquavit

<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

Cognac und Weinbrand

<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Hennesy V.P.</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00</i>

Liköre

<i>Cointreau</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Kirschwhiskey</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>

Sehr geehrte Kunden, die gesetzliche Allergenekennzeichnung erhalten Sie von unserem Personal – bitte verlangen Sie hierzu unseren Allergene-Ordner. Vielen Dank
Zusatzstoffe in Lebensmitteln & Getränken

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoff 3 = Antioxidationsmitteln
5 = geschwefelt 6 = Phosphat 7 = Süßungsmittel

4 = Geschmacksverstärker
8 = koffeinhaltig