

BURGER



Cheeseburger

Fränkisches Rindfleisch, Cheddar
9,90^{6,1}

Gorgonzilla

Fränkisches Rindfleisch, Gorgonzola,
marinierte Birne, Walnuss

11,50^{6,1}



Sinas sexy Spätzleburger

Fränkisches Rindfleisch,
Spätzle, würzige Käsemischung,
Röstzwiebeln

13,00^{6,1}



Big Mama

Fränkisches Rindfleisch, crispy
Bacon, krosse Röstzwiebeln und
BBQ-Sauce

12,50^{6,1}



Chimi Hendrix

Fränkisches Rindfleisch, Manchego-
Käse, Serrano-Schinken, Chimichurri

14,90^{6,1}



Sörf & Törf

Fränkisches Rindfleisch, Garnelen,
hausgemachte Aioli mit Hummer-
butter

16,50^{6,1}



Heart Attack

Chili-Cheeseburger mit Jalapeños,
doppelt Fleisch und extra Käse

15,40^{6,1}



Mexiburger

Fränkisches Rindfleisch,
hausgemachte Salsa, Erbsacamole,
Tortillachips — Auf Wunsch ohne
Aufpreis mit Jalapeños

12,60^{6,1}



Der Beste

Fränkisches Rindfleisch,
Scamorza-Käse, gegrillte Paprika,
scharfe Chipotle Mayo

14,90^{6,1}



Crispy Berta

Fränkisches Rindfleisch, gebacke-
ner Camembert, Preiselbeeren

11,90^{6,1}



Buffalo Soldier

Fränkisches Rindfleisch, homemade
Basilikumpesto, Büffelmozzarella

12,80^{6,1}



MITTAGS TISCH

Business Lunch

Mo-Fr

12-17 Uhr

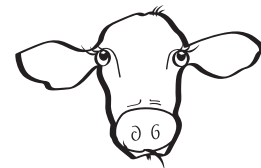
Cheeseburger oder Hamburger

+ Afri, Bluna oder kleines
Wasser

12 €

Eine Liste mit der Allergenken-
zeichnung liegt an der Bar für
euch bereit.

Wir wünschen guten Appetit
und einen wunderschönen
Aufenthalt!



Kuhmuhne

Wochenburger

Was es diese Woche gibt, erfahrt ihr von den
Auslegern, vom Personal oder von unseren
Social Media Kanälen.

VEGANE & VEGETARISCHE BURGER

Bei all unseren Burgern kann das Rindfleischpatty durch ein veganes
Beef Patty aus Erbsenprotein (+ 2,10^{6,1}) oder das vegane Erbsenprotein-
patty *Crispy Chicken Style* von planted. (ohne Aufpreis) ersetzt werden.

The Planted

veganes Burgerbrötchen, 2 *Crispy
Chicken Style* Patties von planted.,
vegane Cheddar, saure Gurken, an-
gemachtes Weißkraut, Salat

13,50^{6,1}

Jack the Dripper (vegan)

veganes Burgerbrötchen,
geräucherte & gezupfte Jackfruit,
Senf-Gurken-Relish

11,20^{6,1}



Ziegenpeter

Karamellierter Ziegenkäse, Honig-
Meerrettich-Sauce, getr. Tomaten

11,30^{6,1}



EXTRAS

Brot

Brotlos
(Beilagensalat
statt Bun)
+ 0,00

Vollkornbun
+ 0,60

glutenfrei
+ 2,50

Mit extra...

Käse
vegane Käse
Blue Cheese
Bacon

Röstzwiebeln
Ei
Jalapeños

+ 1,50

Ziegenkäse
Büffelmozzarella
Erbsacamole
gebackener
Camembert

+ 2,50



Rindfleischpatty
Erbsenproteinpatty
Crispy Chicken Style
Garnelen
+ 5,50

Erbsenproteinpatty
Beef Style
+ 6,00

BEILAGEN

Süßkartoffel-pommes

Süßkartoffel-Fritten mit Fabis
Fabulous Sour Cream

5,50 ^{6,1}



Pimientos

gegrillte Bratpaprika mit Meersalz

5,30



DIPS

homemade

SALSA

1,60 ^{6,1}

Smokey

BBQ

Louisiana

Style

2,20 ^{6,1}

Kuhmuhne

HOT

Sauce

2,20 ^{6,1}



Fabis

FABULOUS

SOUR CREAM

1,60 ^{6,1}



Fresh

ERBSACAMOLE

2,20 ^{6,1}

Applelicious Vanilla Sky

Warmer Apfelkuchen im Glas mit
fränkischen Äpfeln. Vanilleeis und
Nüsse on top.

5,20 ^{6,1}



Grilled Bananasplit

Gegrillte Bananen, Schokobrownie,
Vanilleeis

7,90 ^{6,1}



Pommes

Knusprige Kuhmuhne-Fritten

4,20 ^{6,1}



Schüttelsalat

Gemischter Salat mit Gemüse-
julienne, Balsamico-Dressing,
Sonnenblumenkerne, Croutons

4,20 ^{6,1}



Coleslaw

Hausgemachter Krautsalat
mit Buttermilchdressing

4,40 ^{6,1}



DRINKS

SOFTDRINKS

afri – 0,33l · 3,50

cola
cola zuckerfrei



Bluna – 0,33l · 3,50

Orange
Zitrone
Mix Cola Orange



Adelholzener Mineralwasser

0,25l · 2,40 – 0,75l · 5,20

Naturell
Medium

ChariTea – 0,33l · 4,00

Mate
Red



Hausgemachte Schorlen

0,4l · 4,90

Ananas
Apfel
Maracuja
Lychee
Rhabarber
Johannisbeere

Hausgemachter Eistee

0,4l · 4,90

auf Schwarzteebasis mit wechseln-
den Geschmacksrichtungen.
Was es momentan gibt, erfährt Ihr
von unserem Personal.



BIER

Lederer Pils – 0,33l · 3,70

Tucher Dunkel – 0,5l · 4,20
Tucher Rotbier fassgereift
0,5l · 4,30

Grüner Hell – 0,5l · 4,30

Sankt Sebaldus Hefeweizen

0,5l · 4,30

Tucher Hefeweizen Alkoholfrei

0,5l · 4,30

Zirndorfer Radler – 0,5l · 4,30

CRAFTBEER

Orca Bräu Wanderlust

American Pale Ale – 0,33l · 6,30

5.4%, kaltgehopft mit Citra, Amarillo
und Mosaic. Heller Malzkörper,
fruchtig, frisch, herb mit einer intensi-
ven Hopfennote im Finish.

Orca Bräu Anders Indian Pale
Ale – 0,33l · 7,40

6.5%, kräftig gehopftes IPA. Fruchtig,
harzig mit einer angenehm knackigen
Hopfenbittere. Immer mal wieder
anders.



WEIN

Weiß

Cuba Cuvée,
Weingut Markus Meier
0,2l · 5,10 – 0,75l · 23,00

Rot

Syrah, Italien
0,2l · 6,80 – 0,75l · 23,00

Schaumwein

Pur Secco
0,2l · 5,10 – 0,75l · 18,50



KAFFEE & CO

Espresso – 2,00
Espresso Doppio – 3,90
Americano – 2,90
Cappuccino – 3,00
Flat White – 3,90

Heiße Schokolade – 3,00

Frischer Tee – 0,3l · 3,40

Ingwer
Ingwer & Basilikum
Minze



DESSERTS

Easy Peasy Lemon Griesy

veganer Zitronenkuchen mit
karamellisierter Grießhaube
und Erdbeersauce

6,80 ^{6,1}

