



---

# Speisen- und Getränkekarte

---

**Öffnungszeiten**

11:00-15:00 Uhr

17:00-23:00 Uhr

**Küchenzeiten**

11:00-14:30 Uhr

17:00-21:30 Uhr

**Bei schönem Wetter bleibt unser Biergarten  
durchgehend geöffnet**

## Suppen

Leberklößchensuppe, klare Rinderbrühe mit Leberklößchen,  
Gemüwestreifen und Schnittlauchröllchen 5,80

## Salate und Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat, Salate der Saison 2,50

Großer Salatteller mit Salaten vom Markt, dazu Baguette 12,60

„Knuspersalat“ Hähnchenbrust im Cornflakesmantel  
mit Salaten der Saison, dazu Baguette 14,80

„Ziegenkäsesalat“ gebratener Ziegenkäse, gebratene Zwiebeln,  
Oliven und Kräuter an Marktsalaten der Saison,  
dazu Baguette (vegetarisch) 15,90

als Vorspeise oder Seniorenportion 13,50

„Mohrensalat“, gebratene Putenbrust, Kräuterbutter, Blattsalate  
Gurke, Tomate, Sprossen und Kerne, dazu Baguette 14,90



# DIE PFIFFERLINGSAISON IST ERÖFFNET

## Suppe

Pfifferlingcremesuppe, kleine Semmelknödel,  
Sahnehaube und Schnittlauchröllchen 7,80

## Salat

Großer Sommerlicher Salat mit gebratenen Pfifferlingen und Baguette 15,80

## Hauptspeisen

„Pfifferlingnudeln“, Tagliatelle in Pfifferlingrahmsoße  
mit gebratenen Putenbruststreifen 18,90

Pfifferlinge „à la crème“, in feiner Sahnesoße, dazu Semmelkloß 18,50

Schweinelende an Pfifferlingrahm, dazu Kartoffelkroketten 19,50

Rumpsteak (ca. 250g) mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Bratkartoffeln 27,80

## Dessert

Herrlich frisches Limonen-Joghurtmus mit Erdbeer-Minzsalat,  
Soßenspiegel und Sahne 8,80



# Fränkisch - Traditionell

1 Paar Ansbacher Bratwürste, mit Specksauerkraut und Brot, oder mit Kartoffelsalat	11,80
3 Ansbacher Bratwürste, mit Specksauerkraut und Brot, oder mit Kartoffelsalat	13,80
1 Paar Saure Zipfel im Zwiebel-Essig-Sud dazu Schwarzbrot	11,80
3 Saure Zipfel im Zwiebel-Essig-Sud dazu Schwarzbrot	13,80
Schnitzel „Wiener Art“, Pommes Frites oder Kartoffelsalat als Seniorenportion	12,80 10,20
Cordon Bleu, paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, Kartoffelsalat oder Pommes Frites	15,20

# Fränkisch - Traditionell

Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht) mit Kräuterbutter dazu Speck-Bratkartoffeln	23,90
Zwiebelrostbraten (ca. 250g Rohgewicht), knusprige Röstzwiebeln, Bratenjus, Speck-Bratkartoffeln	25,90
Saftiger Schweinebraten, Kartoffelkloß oder Kartoffelsalat als Seniorenportion	12,90 10,60
Fränkisches Schäufole (aus der Schweineschulter) dazu Kartoffelkloß	17,50
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, Preiselbeeren und Kartoffelkloß	17,50
als Seniorenportion	15,20



## Für unsere Vegetarier

„Käsespätzlepfanne“ mit knusprigen Röstzwiebeln	13,20
als Seniorenportion	10,50
Veganes Curry mit Gemüse und Reis	15,30

## Fischgericht

Gebratenes Zanderfilet in Dillrahmsoße	19,80
mit Butterkartoffeln und Marktgemüse	

## Zum Abschluß noch was Süßes

luftiges Schokoladen Souffle, Vanillesoße und Eis	8,80
Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanillesoße, dazu Schlagsahne und Vanilleeis	6,80



## Für unsere kleinen Gäste

Wir bitten um Ihr Verständnis, daß unsere Kindergerichte nur für unsere „kleinen Gäste“ bis 12 Jahren verfügbar sind.

Spätzle mit Soße	3,90
Kloß mit Soße	3,90
„Tom und Jerry“ Pommes mit 1 Ketchup oder Mayonnaise	3,90
„Ernie und Bert“ Kinderkäsespätzle ohne Zwiebeln	6,50
„Juniorteller“ Kinderschnitzel mit Pommes und 1 Ketchup oder Mayonnaise	6,50
„Biene Maja“ Kinderschweinebraten mit Kloß	6,50

## Brotzeit und Vesper

„Katzbrot“, 1 Scheibe Schwarzbrot mit Ansbacher Bratwurstgehäck und Zwiebeln	5,90
Paar Geräucherte, feurig scharfer Meerrettich Gurkenfächer, Tomate und Brot	9,80
Bunter Wurstsalat mit Brot und Butter	9,80
Schweinekopfsülze mit Zwiebeln und Musik, dazu Bratkartoffeln	10,80

# Beilage Extra

Scheibe Brot	0,50
Portion Baguette (3 Scheiben)	1,00
Speck-Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, 1 Kloß mit Soße (als Beilage)	3,50
Portion Kartoffeln, Beilagenportion Pommes Frites	2,90
Bratensoße, Sauerbratensoße	0,80
Preiselbeeren, 2 Kräuterbutterrosetten	0,90
Ketchup, Mayonnaise, Senf, Meerrettich, Kräuterbutter, je	0,50
Pro Beilagenänderung berechnen wir	0,80
Pro Verpackung berechnen wir	0,50



## Biere vom Fass

Kulmbacher Hell	0,3l	2,70	0,5l	4,10
Kulmbacher Pils	0,3l	2,70	0,4l	4,10
Kapuziner Hefeweizen	0,3l	2,70	0,5l	4,10
Mönchshof Kellerbier	0,3l	2,70	0,5l	4,10
Mönchshof Radler naturtrüb	0,3l	2,70	0,5l	4,10

## Flaschenbiere (0,5l)

Kapuziner Hefe schwarz				4,10
Kapuziner Kristall				4,10
Kapuziner Hefe leicht				4,10
Kapuziner Hefe alkoholfrei				4,10
Kapuziner Weißbier Radler				4,10
Mönchshof Schwarzbier				4,10
Kulmbacher alkoholfrei				4,10
Original Sternla Bier				4,10
Zoigl				4,10

## Alkoholfreies

Coca Cola <sup>1,3</sup> , Coca Cola light <sup>1,2,3</sup> , Zero <sup>1,2,3</sup> ,			0,33l	3,50
Mezzo Mix <sup>1,2,3,4</sup> , Fanta <sup>1,4</sup> , Sprite			0,33l	3,50
Almdudler			0,35l	3,60
Frankenbrunnem Mineralwasser <small>spritzig, medium oder naturell</small>	0,25l	3,00	0,5l	4,00
Apfelsaft	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Orangensaft	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Traubensaft	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Johannisbeersaft	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Maracujasaft	0,2l	3,00	0,4l	4,50

## Alkoholfreies

Saftschorle nach Wahl	0,5l	4,20
Hesselberger Apfelschorle naturtrüb	0,5l	4,20
Hesselberger Apfel-Hollerschorle	0,5l	4,20
Vio Rhabarberschorle	0,3l	3,50
Eistee: Zitrone, Pfirsich	0,3l	3,50
Tonic Water <sup>5</sup> / Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2l	3,00
Club Mate <sup>1,2,3,4,5</sup>	0,5l	4,20
Garten Limonade schwarze Johannisbeere	0,5l	4,20

1=mit Farbstoff, 2=Süßungsmittel, 3=Coffeinhaltig, 4=mit Antioxidationsmittel, 5=Chininhaltig

## Weine weiß (0,2l)

Rödelseer Küchenmeister, Silvaner, trocken		6,20		
Nordheimer Vögelein Bacchus trocken Qualitätswein		6,50		
Volkacher Kirchberg, Bacchus Kabinett, halbtrocken		6,50		
Pinot Grigio Veneto IGT Sacchetto		6,20		
Weinschorle, (süß oder sauer)	0,2l	3,50	0,4l	6,50
Alle Weißweine auch als 0,1l		3,50		

## Weine rot (0,2l)

Volkacher Ratsherr Domina trocken		6,20		
Endersbacher Sonnenbühl Trollinger trocken QbA		5,80		
Heilbronner Staufenberg Trollinger Schloßbergkellerei, halbtrocken		5,80		
Chianti Classico Granaio Fattorie Melini	0,2l	6,90	Fl.	27,00
Alle Rotweine auch als 0,1l		3,50		

## Rosé (0,2l)

Frickenhäuser Rotling feinfruchtig	0,1l	3,50	0,2l	6,20
			Fl.	27,00

## Prosecco

Prosecco	0,1l	3,90	Fl.	27,00
----------	------	------	-----	-------

## Longdrinks (0,2l)

Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry, Minze)	6,90
Campari (Orange oder Lemon)	6,90
Gin Tonic	6,90
Aperol Spritz	6,90
Hugo	6,90

## Kaffee und Schokolade

Tasse Kaffee	2,80
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,90
Espresso	2,80
Espresso Macchiato	3,00
Heiße Schokolade	3,80
Auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch zusätzlich	0,30

## Tee

Schwarz	2,80
Pfefferminz	2,80
Kamille	2,80
Früchte	2,80
Grüner Tee	2,80
Roiboos Vanille	2,80

## Spirituosen (0,02l)

Williams Birne	3,30
Zwetschger	3,30
Wodka	3,30
Tequila silber	3,30
Chivas Regal Scotch Whisky	4,50
Amaretto	3,30
Zwetschgen-Brandy	4,00
Roter Weinbergpfirsich Likör	4,00
Prinz - Alte Marille	4,00
Prinz - Alte Williams Christ Birne	4,00
Ouzo	3,30
Jägermeister	3,30
Sambuca	3,30
Fernet Branca	3,90
Ramazotti	3,90
Metaxa *****	3,90
Grappa	3,90
Nuss	3,90

**Alle Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung**



„Das Wasser gibt dem Ochsen Kraft, dem Menschen Bier und Rebensaft“

Wie kaum ein anderes steht das Ansbacher Gasthaus „Zum Mohren“ für die fränkische Wirtshaustradition. Neben der großen Gaststube mit 50 Plätzen steht unsere Stadtmauerstube mit 60 Plätzen für geschlossene Gesellschaften oder Bus- und Reisegruppen zur Verfügung.

Wir bieten auch für Veranstaltungen aller Art wie Familienfeiern, Geburtstage, Konfirmationen oder Kommunion, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und Geschäftsessen den idealen Rahmen. Auch der urige Bierkeller kann für Privatveranstaltungen gemietet werden. So erwartet auch im Sommer einer der schönsten Biergärten in ganz Ansbach die Gäste.

Regionale Vermarktung aus Franken:

Die Vielfalt der fränkischen Landschaft spiegelt sich in einer Vielzahl regionaler Spezialitäten und Vermarktungsinitiativen wieder. Beispiele sind das von der Natur begünstigte Weinland Unterfranken, Mittel- und Oberfranken mit seinen berühmten Bratwürsten und Bieren.

Regionale Projekte haben sich das Ziel gesetzt, die Wertschätzung des Verbrauchers für regionale Produkte und Dienstleistungen zu verbessern und dadurch die Wertschöpfung für die Region zu erhöhen. Diese Wertschätzung wird nur durch konsequente Information der Verbraucher erreicht. Sie bindet die Kaufkraft in der Region und kommt auf diese Weise allen zu Gute die in dieser Region überwiegend zu Hause sind.

Wir kümmern uns nicht nur um Ihr leibliches sondern auch um Ihr gesundheitliches Wohl und halten deshalb auch eine spezielle Allergen-Speisekarte für Sie bereit.

Wir freuen uns daß Sie heute unser Gast sind.

Fam. Dossis mit allen Mitarbeitern aus Küche und Service.

Gasthaus „Zum Mohren“ Inh. Familie Dossis  
Pfarrstraße 9, 91522 Ansbach, Telefon 0981 / 977 657 33  
[www.mohren-ansbach.de](http://www.mohren-ansbach.de), [info@mohren-ansbach.de](mailto:info@mohren-ansbach.de)