



---

## Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste in der *Schlossbräu am See* begrüßen zu dürfen. Auf unserer gut sortierten Getränkekarte finden Sie unter anderem Bierspezialitäten der *Huppendorfer Brauerei*, sowie erlesene Weine aus dem *Weingut Roman Sauer* in Nordheim. Der Schwerpunkt unserer Speisekarte mit frisch zubereiteten, kalten und warmen Gerichten liegt auf regionalen Zutaten. Ergänzt wird das Angebot um Tagesgerichte und saisonale Spezialitäten sowie frisch gebackenen Kuchen am Wochenende.

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es gelegentlich zu kleinen Wartezeiten kommen oder einzelne Gerichte können nicht verfügbar sein – wir bitten um Nachsicht. Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen findet Sie am Ende der Karte. Bitte wenden Sie sich bei Fragen an das Service-Personal.

Die *Schlossbräu am See* in Thurnau lädt ein zum Genießen, Entspannen und zur Erholung in gemütlicher, familiärer Atmosphäre mit herrlichem Blick auf den Thurnauer Schlossweiher. Gerne stehen wir Ihnen auch für private Feiern, Firmen-Veranstaltungen, Hochzeiten sowie sonstige Gelegenheiten zur Verfügung.

Sollten Sie irgendetwas vermissen oder nicht ganz zufrieden sein, sprechen Sie uns bitte einfach an. Wenn es Ihnen bei uns gefällt, empfehlen Sie uns gerne weiter! Wir wünschen angenehme und unterhaltsame Stunden in unserem Restaurant!

Ihre Wirtsfamilie Bauer mit Team

---

### Schlossbräu am See

Inh. Frank Bauer  
Schlossbräu am See  
Am Schloßpark 2  
95349 Thurnau

Telefon: +49 (0) 9228 / 9964291  
E-Mail: [anfrage@schlossbraeu-am-see.de](mailto:anfrage@schlossbraeu-am-see.de)

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag  
16:30 – 23:00 Uhr  
Samstag, Sonntag und an Feiertagen  
10:30 – 23:00 Uhr  
Montag Ruhetag

## Vorspeisen

- Körbchen Knoblauchbrot<sup>A</sup>** 3,20 €  
 ofenfrisches warmes Bauernbaguette mit hausgemachter Knoblauchbutter
- fränky'sches Naschbrettla<sup>A,H</sup>** 7,90 €  
 kleiner Appetitanreger mit Obazdem, weißem Käs und Griebenschmalz, dazu reichen wir frisches Bauernbrot und Baguette
- fränky'sches Bruschetta<sup>A,H,4</sup>** 5,60 €  
 Tomate und Mozzarella, herzhaft mariniert auf geröstetem Bauernbrot mit gegrilltem Gemüse und Rucolasalat
- Seeblick<sup>E,H,K</sup>** 10,90 €  
 geräucherter Lachs an bunten Salaten, mit Kartoffelrösti und hausgemachtem Kräuterdip

## Salate

- Schlossgarten-Salat<sup>A,D,H,K</sup>** 9,60 €  
 mit gebratenem Gemüse aus der Region, frisch gehobeltem Grana-Padano und ofenfrischem Bauernbaguette
- Thurnauer Bauern-Salat<sup>A,D,K,1,2,3,4,5</sup>** 10,40 €  
 mit rösch gebratenem Speck, zarten Hähnchenbruststreifen und marktfrischem Gemüse, dazu reichen wir Baguette
- Ausflug ins Grüne<sup>A,D,H,K</sup>** 10,90 €  
 gebackener Schafskäse auf mediterranen Salaten, mit grünen Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Baguette
- Knuspersalat<sup>A,D,H,K</sup>** 10,90 €  
 bunter Sommersalat mit warmen Knusperschnitzel-Streifen, gekochtem Ei, Emmentaler und hausgemachtem Joghurtdressing, dazu Baguette
- Beilagensalat<sup>K</sup>** 3,90 €  
 mit frisch zubereiten Salaten der Saison

## Spezialitäten des Chefs

- Henkersmahlzeit<sup>A,H,K</sup>** 21,90 €  
 das Leibgericht unseres Nachbarn aus dem Henkershäuschen  
 rosa gebratenes Stück vom argentinischen Roastbeef an pikanter Pfeffersoße, mit Pommes und kleinem Salat
- Kräuterrumpsteak<sup>A,H,K</sup>** 20,90 €  
 die leichte Variante unserer leckeren Steaks  
 saftiges Roastbeef mit frischen Kräutern aus dem Hofgarten, mit Grillkartoffeln und Kräuterquark an bunten Salaten

## Vom Grill und aus der Pfanne

- Schnitzel Schloss Schönbrunn<sup>A,H,D,K</sup>** 10,90 €  
 ein kulinarischer Gruß aus Österreich  
 Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Beilagensalat
- Schlossbräu Käseschnitzel<sup>A,H,K,1,2</sup>** 11,80 €  
 Naturschnitzel vom Schwein in Rahmsoße, mit Emmentaler und Parmesan überbacken, dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat
- Champignonrahmschnitzel<sup>A,H,K,1,2</sup>** 11,90 €  
 paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat, dazu reichen wir Champignonrahmsoße
- Knusperschnitzel<sup>A,D,H,K</sup>** 11,20 €  
 mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Beilagensalat
- Thurnauer Seepfännla<sup>A,D,H</sup>** 14,20 €  
 zarte Schweinemedallions in sahniger Schwammerlsoße mit Pommes und kleinem Salat
- Genuss am See<sup>A,D,E,H,J,K</sup>** 12,90 €  
 gebratenes Zanderfilet an bunten Salaten, mit gebackenen Kartoffelecken und hausgemachter Remoulade

## Fränkische Spezialitäten

- fränky'scher Sauerbraten<sup>A,D,H,M</sup>** 12,40 €  
 in Lebkuchensoße mit Klößen und Blaukraut
- 3 Thurnauer Rostbratwürste<sup>A,D,K,1,5</sup>** 6,90 €  
 mit Sauerkraut und Brotkorb (1Paar: 5,90 €)
- Blaugsudna<sup>A,D,1,5</sup>** 6,90 €  
 3 Thurnauer Bratwürste in süß-saurem Zwiebelsud mit Brot (1Paar: 5,90 €)

## Aus dem Nudeltopf

- Leibspeise des Hofmusikanten<sup>A,D,H,1,2,3,5</sup>** 10,90 €  
 Penne mit rösch gebratenem Speck, Hähnchenbruststreifen in leichter Kräuterrahmsoße, mit Gemüse und frisch gehobeltem Parmesan

## Für unsere kleinen Gäste

- Kloß mit Soß<sup>A,D,1</sup>** 2,20 €
- Portion Pommes<sup>A</sup>** 2,90 €
- Kinderschnitzel mit Pommes<sup>A,D,H,1</sup>** 5,90 €

## Unsere Brotzeiten

- Schlossbräuteller<sup>A,D,H,1,2,3,5</sup>** 9,40 €  
 verschiedene Hausmacher Wurst- und Käse-Spezialitäten, reichlich garniert mit Butter und Bauernbrot
- Thurnauer Käsebrett<sup>A,D,H,1,2,3,5</sup>** 9,20 €  
 fränkische Käse-Spezialitäten, reichlich garniert mit gemischtem Brotkorb
- Schweizer Wurstsalat<sup>1,3,A,H</sup>** 7,40 €  
 mit Emmentaler und reichlich Zwiebeln, dazu Brot und Butter
- Obazder<sup>A,H</sup>** 7,90 €  
 reichlich garniert mit Zwiebeln und frischem Bauernbrot
- Backstaakäs<sup>A,H</sup>** 6,90 €  
 herzhaft angemachter Limburger mit Musik, dazu Butter und Bauernbrot
- Weißer Käs<sup>A,H</sup>** 5,20 €  
 reichlich garniert, mit Butter und Brot
- Geraacherts<sup>A,H,1,2,3,5</sup>** 7,90 €  
 mit weißem Käs, dazu Brot und Butter

## Etwas Süßes danach

- Schokoladensoufflé<sup>A,D,H,4,6</sup>** 5,60 €  
 mit flüssigem Kern, mit Vanilleeis und Sahne
- Heiße Himbeere<sup>D,H,1,2,4,6</sup>** 4,90 €  
 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- Gemischtes Eis mit Sahne<sup>1,6,A,D,G,I</sup>** 4,20 €  
 Vanille, Erdbeer und Schokolade
- Eine Kugel Eis mit Sahne<sup>1,6,A,D,G,I</sup>** 1,20 €  
 Vanille, Erdbeer oder Schokolade

## Kaffee und Tee

<b>Tasse Kaffee</b>	2,60 €
<b>Milchkaffee<sup>H</sup></b>	3,00 €
<b>Cappuccino<sup>H</sup></b>	3,00 €
<b>Latte Macchiato<sup>H</sup></b>	3,00 €
mit Haselnuss, Vanille <sup>H,1</sup>	3,60 €
mit Baileys, Amaretto <sup>H,1</sup>	3,90 €
<b>Espresso</b>	2,10 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,20 €
<b>Heiße Schokolade<sup>H</sup></b>	2,60 €
mit Sahne	3,10 €
<b>Glas Tee</b>	2,40 €
Rooibos Vanille, Darjeeling, Früchtetee, Kamille, Pfefferminze	
<b>Iced Cappuccino<sup>H</sup></b>	4,20 €
mit einer Kugel Vanilleeis	
<b>Iced Latte Macchiato<sup>H</sup></b>	4,20 €
mit einer Kugel Vanilleeis	

## Unsere Biere vom Fass

<b>Kulmbacher Pils</b>	0,5l 3,20 €
	0,25l 2,10 €
<b>Huppendorfer Vollbier</b>	0,5l 3,00 €
	0,25l 2,00 €
<b>Mönchshof Natur-Radler</b>	0,5l 3,20 €
	0,25l 2,10 €
<b>Huppendorfer Hefeweizen</b>	0,5l 3,40 €
	0,25l 2,70 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>Bad Brambacher Mineralwasser</b>	0,4l 2,60 €
spritzig, medium oder still	
<b>Bad Brambacher Mineralwasser</b>	0,75l 4,90 €
spritzig, medium oder still	
<b>Bad Brambacher Apfelschorle</b>	0,4l 3,00 €
	0,2l 2,20 €
<b>Bad Brambacher Colamix<sup>3,4,7</sup></b>	0,4l 3,00 €
	0,2l 2,20 €
<b>Bad Brambacher Limo weiß<sup>3,4,7</sup></b>	0,4l 3,00 €
	0,2l 2,20 €
<b>Bad Brambacher Limo gelb<sup>3,4</sup></b>	0,4l 3,00 €
	0,2l 2,20 €
<b>Coca-Cola<sup>3,4,7</sup></b>	0,4l 3,00 €
	0,2l 2,20 €
<b>Säfte</b>	0,4l 3,50 €
	0,2l 2,40 €
Apfel, Orange, Kirsche, Traube, Johannisbeere	
<b>Saftschorlen</b>	0,4l 3,20 €
	0,2l 2,30 €

## Unsere Biere aus der Flasche

<b>Kulmbacher</b>	0,5l 3,20 €
Alkoholfrei	
<b>Mönchshof Naturtrüb´s</b>	0,5l 3,20 €
Alkoholfrei	
<b>Kapuziner Hefeweizen</b>	0,5l 3,40 €
Leicht	
<b>Kapuziner Hefeweizen</b>	0,5l 3,40 €
Alkoholfrei	
<b>Mönchshof Natur-Radler</b>	0,5l 3,20 €
Alkoholfrei	
<b>Cola-Weizen / Russe</b>	0,5l 3,40 €

## Weißweine

<b>Dettelbacher Honigberg<sup>M</sup></b>	0,25l 4,30 €
Bacchus, halbtrocken, Qualitätswein	
<b>Dettelbacher Berg Rondell<sup>M</sup></b>	0,25l 4,30 €
Silvaner, Kabinett, trocken, Prädikatswein	
<b>Nordheimer Vögelein<sup>M</sup></b>	0,25l 4,80 €
Riesling, Kabinett, trocken, Prädikatswein	
<b>Weißwein-Schorle<sup>M</sup></b>	0,25l 3,00 €
Müller-Thurgau mit spritzigem Wasser	

## Rotweine

<b>Nordheimer Vögelein<sup>M</sup></b>	0,25l 4,80 €
Schwarzriesling, trocken, Qualitätswein	
<b>Hausschoppen<sup>M</sup></b>	0,25l 4,30 €
Deutscher Landwein, trocken	
<b>Rotling<sup>M</sup></b>	0,25l 4,80 €
halbtrocken	

## Schnäpse und Aperitif

### Franken-Secco

<b>Romantico<sup>M</sup></b>	0,1l 3,20 €
weißer deutscher Perlwein mit Kohlensäure	

<b>Fernet Branca</b>	2 cl 2,90 €
<b>Himbeergeist</b>	2 cl 2,90 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl 2,90 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl 2,90 €
<b>Williams Christ Birne</b>	2 cl 2,90 €
<b>Wodka</b>	2 cl 2,90 €
<b>Bierschnaps</b>	2 cl 3,20 €
<b>Haselnussgeist</b>	2 cl 3,20 €
<b>Zwetschgenbrandy</b>	2 cl 3,20 €
<b>Aperol spritz<sup>4,8</sup></b>	0,25l 5,10 €
mit Secco	
<b>Hugo<sup>4,8</sup></b>	0,25l 5,10 €
mit frischer Minze (saisonbedingt)	
<b>Lillet Wild Berry<sup>4,8</sup></b>	0,25l 5,20 €

## Inhaltsstoffe und Allergene

1 mit Konservierungsstoff	A Gluten	K Senf
2 mit Geschmacksverstärker	B Krebstiere	L Sesam
3 mit Antioxidationsmittel	C Weichtiere	M Sulfid, Schwefeldioxid
4 mit Farbstoff	D Eier	N Lupine
5 mit Phosphat	E Fische	
6 mit Süßungsmittel	F Erdnüsse	
7 koffeinhaltig	G Soja	
8 chininhaltig	H Milch	
9 geschwärzt	I Schalenfrüchte, Nüsse	
10 mit Phenylalanin	J Sellerie	