

Für den kleinen Hunger

Brezel	1,50
mit Butter	1,70
Ein Paar Weißwürste⁷ mit Brezel und süßem Senf	5,70
1 Paar Bratwürste - mit Sauerkraut und Brot	6,10
- mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	8,30
2 Leberknödel mit Sauerkraut, Brot und Specksoße	6,80
Blut-Leberwürste mit Sauerkraut und Brot	8,60
Hausgemachter Kochkäse - mit Butter und Brot	5,20
- mit Musik	5,70
Handkäs mit Musik und Würzbrot	5,20

Mittwoch

Frische Ofenhähnchen
vom Geflügelhof Lück

Eintöpfe

Wechselnde Eintöpfe
aus eigener Herstellung

Informationen zu Allergenen?
Fragen Sie nach der Allergen Karte.

Küchenzeiten

Montag	17:00-21:30 Uhr
Dienstag - Donnerstag	11:00-13:30 und 17:00-21:30 Uhr
Freitag	11:00-21:30 Uhr
Samstag	10:00-21:30 Uhr
Sonntag	10:00-19:30 Uhr

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ mit Antioxidationsmittel
⁴ mit Geschmacksverstärker ⁵ mit Schwefeldioxid ⁶ mit Schwärzungsmittel
⁷ mit Phosphat ⁸ mit Milcheiweiß ⁹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig
¹¹ mit Süßungsmittel ¹² Phenylalaninquelle ¹³ gewachst ¹⁴ mit Taurin



In unserem Wirtshaus „Der Bier-Sepp“ darf ich Sie recht herzlich begrüßen und wünsche Ihnen ein paar schöne Stunden in echt bayerischer Atmosphäre, abseits üblich gewohnter und moderner Gastronomie.



Gerade hier, im letzten Zipfel Bayerns, möchten wir Ihnen traditionelle bayerische Küche mit heimischen Bierspezialitäten anbieten. In der bewusst klein gehalten Auswahl an Gerichten, bieten wir nur frische Erzeugnisse an – vom knusprigen Brot aus der Region über „Original Münchner Weißwürste“ bis zum deftigen Schweinebraten. Genießen Sie dazu ein „Schlappeseppel“ – eines der besten Biere Deutschlands – und die Gastfreundschaft der „Ascheberscher Leut“.

Prost! Und lassen Sie es sich schmecken!
Ihr Theo Schmitz

NEU in Aschaffenburg:
Zapfen Sie Ihr Bier doch selbst!



Frisches Bier direkt
am Tisch gezapft.

Buchen Sie einfach
im BierSepp unseren
Zapftisch und finden
Sie heraus wer von
Ihnen der beste
Zapfer ist!

Der BierSepp
Schlossgasse 10 | 63739 Aschaffenburg
Fon 0 60 21 - 4 94 24 60
info@biersepp-ab.de | www.biersepp-ab.de

Unsere Öffnungszeiten

Montag	16:00-23:00 Uhr
Dienstag - Donnerstag	11:00-14:00 und 16:00-23:30 Uhr
Freitag	11:00-23:30 Uhr
Samstag	10:00-00:00 Uhr
Sonntag	10:00-20:00 Uhr

Wir akzeptieren auch EC und Maestro Karten.



Winterkarte 2017/18

Der
BierSepp

- SEIT 2013 -

Speisen & Getränke

NEU im BierSepp:

Buchen Sie jetzt unseren Zapftisch im Gewölbe.
Infos auf der Rückseite!

Biere vom Fass



Schlappeseppel Pils	0,4l	2,90
Schlappeseppel Export	0,5l	3,30
Schlappeseppel Kellerbier (unfiltriert)	0,5l	3,30
Bavaria Hefeweizen hell	0,5l	3,30
Radler	0,5l	3,30

Flaschenbiere



Schlappeseppel Landbier	0,5l	3,30
Schlappeseppel Dunkel	0,5l	3,30
Schlappeseppel Hefe-Weißbier Dunkel	0,5l	3,30
Alt-Ostheimer alkoholfrei	0,33l	2,90
Schlappeseppel Weissbier alkoholfrei	0,5l	3,30
Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0,5l	3,30
Schlappeseppel Helles, Bayrisch mild	0,5l	3,30
Seppelsche	0,3l	2,50

Wein

WEISSWEIN

Silvaner Kabinett	0,25l	4,40
Weingut Höflich Großostheim, trocken		
Frankenwein Müller-Thurgau	0,25l	4,00
Weingut Kapraun Großostheim, trocken		
Veneto - GRU - Soave Classico	0,25l	4,90
Vigneto Monteforte DOC. Garanega, trocken		
Bacchus Franken	0,25l	4,00
Schmitt Großheubach, halbtrocken		

ROTWEIN

Primitivo Barocco Puglia trocken	0,25l	3,80
Marche - Sassaiolo - Rosso Piceno	0,25l	5,60
Superiore DOC. Sangiovese, trocken		

ROSÉ

Rosato Villa Belvedere trocken	0,25l	3,80
Weinschorle	0,25l	3,60
alkoholfreier Weisswein	0,25l	4,00

Apfelwein & Glühwein

Stenger Apfelwein sauer, süß, pur ³	0,5l	2,90
„Bembel“ Stenger Apfelwein	1,0l	5,50
„Bembel“ Stenger Apfelwein	3,0l	16,50
Hausgemachter Glühwein	0,25l	3,30

Alkoholfreie Getränke

Glas Wasser	0,3l	1,60
Sodenthaler Gourmet	0,75l	3,50
Sodenthaler Medium	0,75l	3,50
Coca Cola, Fanta, Zitronenlimonade, Spezi ^{3,10,1}	0,3l	2,50
Bitter Lemon ^{3,1}	0,3l	2,50
Apfelsaft	0,3l	2,50
Orangensaft (Orangensaftkonzentrat)	0,3l	2,50
Johannisbeersaft (Nektar)	0,3l	2,50
Johannisbeer Saftschorle	0,3l	2,50

Warme Getränke

Espresso ⁹	1,80
Cappuccino ⁹	2,40
Tasse Kaffee ⁹	2,20
Tasse Tee (verlangen Sie nach unserer Teekarte)	2,20

Schnäpse

Averna	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	2,50
Ramazzotti	2cl	2,50
Sambuca	2cl	2,50
Wodka	2cl	2,50
Malteser	2cl	2,50
Grappa	2cl	3,00
Jacky-Cola ^{1,3,9,12}	4cl	5,40

Edelbrände

Williams Christ, Birnenbrand	2cl	3,00
Mirabellenwasser	2cl	3,00
Feiner klarer Haselnuss	2cl	3,20

Whiskys der Welt

Fragen Sie nach unser Whisky Karte

Salate & Vesper

Beilagensalat, fruchtig und frisch garniert	
- klein	3,30
- groß	5,10
Frischer Salatteller, bunt garniert	7,50
wahlweise mit	
- Putenstreifen	9,20
- Spinat- und Käseknödel mit Lauchcremesoße	9,20
Wurstplatte und Bauernbrot	
mit Wurst vom Metzger Träger	7,70

Hauptgerichte

Schnitzel nach „Wiener Art“	
aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	8,70
Jägerschnitzel paniert	
an Champignon-Sahnesoße und Spätzle	9,20
Schweinebraten aus dem Nacken an Schlappeseppel-Biersoße mit Rotkraut und Kartoffelknödel	9,60
Pfeffersteak aus dem Schweinerücken	
mit Pommes Frites	9,50
Schweinshaxen an Schlappeseppel-Biersoße	
mit Rotkraut und Kartoffelknödel	11,60
Kammkotelett	
mit Sauerkraut, Biersoße und Brot	8,70
Hackbraten	
mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	8,60
Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	3,50
Dessert	
Apfelstrudel mit Vanillesoße	3,80