

## Für den kleinen Hunger

Brezel 	2,00
- mit Butter 	2,20
Ein Paar Weißwürste <sup>7</sup> mit Brezel und süßem Senf	6,50
2 Leberknödel mit Sauerkraut und Specksoße	7,30
Schweinefleischsülze (mager) mit Musik und Brot	7,30
Hausgemachter Kochkäse	
- mit Butter und Brot 	6,20
- mit Musik 	6,70
Handkäs mit Musik 	5,50
Käsewürfel mit Ciabattabrot 	6,80
extra Portion Butter	0,30
extra Portion Brot	1,50
extra Spiegelei	1,50

## Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße 	5,10
Schokoküchlein – flüssiger Kern  mit Vanille Eis	6,40

## Mittwoch

1/2 Ofenhähnchen  
vom Geflügelhof Lück  
mit Beilagen 10,50

## Freitag

Wechselnde Eintöpfe  
aus eigener Herstellung

 Vegetarische Gerichte. Informationen zu Allergenen? Fragen Sie nach unserer 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

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



In unserem Wirtshaus „Der BierSepp“ 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: Das eigene Fass am Tisch!**

**NEU**



Ob Biergarten,  
Gasträum oder  
Gewölbe:  
überrasche Deine  
Freunde mit Brotzeit,  
Brezel und Deinem  
eigenen Fass Bier!

15 Liter Export  
oder Pils für  
95 Euro

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 2019/20

Der  
BierSepp

– SEIT 2013 –

Speisen & Getränke

**NEU im BierSepp:**  
Das eigene Fass am Tisch.  
Infos auf der Rückseite!

## Biere vom Fass



Schlappeseppel Pils	0,4l	3,30
Schlappeseppel Export	0,5l	3,60
Schlappeseppel Kellerbier (unfiltriert)	0,5l	3,60
Bavaria Hefeweizen hell	0,5l	3,60
Radler	0,5l	3,60
Schnitt Bier		3,00

## Flaschenbiere



Schlappeseppel Landbier	0,5l	3,60
Schlappeseppel Dunkel	0,5l	3,60
Schlappeseppel Hefe-Weißbier Dunkel	0,5l	3,60
Schlappeseppel Weissbier alkoholfrei	0,5l	3,60
Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0,5l	3,60
Schlappeseppel Helles, Bayrisch mild	0,5l	3,40
Seppelsche	0,3l	3,00
Schlappeseppel Naturradler	0,3l	3,00

## Wein

### WEISSWEIN

Silvaner trocken 2018	0,20l	4,00
Weinhaus am Main, Marktheidenfeld		
Frankenwein Müller-Thurgau	0,20l	3,70
Weingut Kapraun, Großostheim, trocken		
Riesling Kabinett trocken 2018	0,20l	4,20
Weinhaus am Main, Marktheidenfeld		
Bacchus Franken halbtrocken	0,20l	3,50
Weingut Schmitt, Großheubach		
Weinschorle	0,20l	3,40

### ROTWEIN

Primitivo Italien	0,20l	3,40
Hausschoppen, trocken		

### ROSÉ

Rosato Villa Belvedere, trocken	0,20l	4,00
Rotling Rotling feinherb 2018	0,20l	4,20
Fränkischer Rosé, Weinhaus am Main, Marktheidenfeld		

## Apfelwein

sauer, süß, pur <sup>3</sup>	0,5l	3,10
„Bembel“	1,0l	6,00
„Bembel“	3,0l	17,50

## Alkoholfreie Getränke

Glas Wasser	0,3l	1,80
Glas Wasser	0,5l	2,70
Spessart-Wald Mineralwasser Classic	0,75l	4,20
Spessart-Wald Mineralwasser Sanft	0,75l	4,20
Coca Cola, Fanta, Zitronenlimonade, Spezi <sup>3,10,1</sup>	0,3l	2,80
Bitter Lemon <sup>3,1</sup>	0,3l	2,80
Apfelsaft	0,3l	2,80
Orangensaft (Orangensaftkonzentrat)	0,3l	2,80
Johannisbeersaft (Nektar)	0,3l	2,80
Johannisbeer Saftschorle	0,3l	2,80
alle alkoholfreien Getränke	0,5l	4,10

## Warme Getränke

Espresso <sup>9</sup>		2,00
Cappuccino <sup>9</sup>		2,40
Tasse Kaffee <sup>9</sup>		2,20
Tasse Tee (verlangen Sie nach unserer Teekarte)		2,20

## Schnäpse

Averna	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
Sambuca	2cl	3,00
Wodka	2cl	3,00
Malteser	2cl	2,80
Grappa Reserva	2cl	4,20
Jacky-Cola <sup>1,3,9,12</sup>	4cl	5,70

## Edelbrände

Williams Christ, Birnenbrand	2cl	3,50
Marillen Schnaps	2cl	3,50
Feiner klarer Haselnuss	2cl	3,50

## Whiskys der Welt

Fragen Sie nach unser Whisky Karte

## Salate & Vesper

Frischer Beilagensalat, fruchtig garniert	
- klein	3,30
- groß	5,10
Frischer Salatteller, bunt garniert	8,50
- mit Putenstreifen	10,80
- mit Spinat- und Käseknödel in Lauchcremesoße	10,80
Wurstplatte und Bauernbrot mit Wurst vom Metzger Träger	8,90

## Hauptgerichte

Schnitzel nach „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	9,90
Jägerschnitzel natur an Champignon-Sahnesoße und Spätzle	10,80
Schweinebraten aus dem Nacken an Schlappeseppel-Biersoße mit Rotkraut und Kartoffelknödel	11,20
Sauerbraten mit Rotkraut und Knödel	16,80
Pfeffersteak aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	10,80
Lackefleisch mit Brot	10,80
Schweinshaxe an Schlappeseppel-Biersoße mit Rotkraut und Kartoffelknödel	12,60
Hackbraten mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	10,20
1 Paar Bratwürste - mit Sauerkraut und Brot	7,30
- mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	10,30
Schlachtplatte mit Blut- und Leberwürsten, Kassler, Sauerkraut, Specksoße und Brot	9,90
Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	3,50
Zusätzliche Beilagen	3,50
Hauptgerichte als kleine Portion	Abschlag 1,50 Euro