






Für den kleinen Hunger

Brezel 	1,50
- mit Butter 	1,70
Ein Paar Weißwürste ⁷ 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 und Specksoße	7,30
Schlachtplatte	
mit Blut- und Leberwürsten, Kassler, Sauerkraut, Specksoße und Brot	9,90
Hausgemachter Kochkäse	
- mit Butter und Brot 	5,20
- mit Musik 	5,70
Handkäs mit Musik 	5,20
extra Portion Butter	0,50
extra Portion Brot	1,50
extra Spiegelei	1,00

Mittwoch


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

Eintöpfe

Wechselnde Eintöpfe
aus eigener Herstellung

Whiskys der Welt

Fragen Sie nach unser Whisky Karte

 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

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 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, Gastraum 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 2018/19

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	3,10
Schlappeseppel Export	0,5l	3,40
Schlappeseppel Kellerbier (unfiltriert)	0,5l	3,40
Bavaria Hefeweizen hell	0,5l	3,40
Radler	0,5l	3,40
Schnitt Bier		2,80

Flaschenbiere



Schlappeseppel Landbier	0,5l	3,40
Schlappeseppel Dunkel	0,5l	3,40
Schlappeseppel Hefe-Weißbier Dunkel	0,5l	3,40
Schlappeseppel Weissbier alkoholfrei	0,5l	3,40
Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0,5l	3,40
Schlappeseppel Helles, Bayrisch mild	0,5l	3,40
Seppelsche	0,3l	2,80

Wein | * Weingut Müller Großostheim

WEISSWEIN | Müller Thurgau* TROCKEN 0,20l 3,50
Helles Zitronengelb mit leichten Grüntönen. Frisch, animierend und voller Elan. Fruchtspiel von gelben Früchten. Toller Trinkgenuss mit viel Anspruch.

WEISSWEIN | Bacchus* - fruchtig HALB TROCKEN 0,20l 3,50
Intensives Bukett nach reifen, tropischen Früchten mit einem Hauch Pfirsich. Die angenehme Restsüße unterstreicht die Saftigkeit dieser Aromasorte.

WEISSWEIN | Silvaner* - Premium TROCKEN 0,20l 4,00
Ein fränkischer Klassiker. Feine Aromen im Bukett. Der Körper spiegelt den Lehmboden wieder. Unkompliziert und herzlich saftig.

WEISSWEIN | Riesling* - Premium TROCKEN 0,20l 4,20
Intensive fruchtige Aromen von grünem Apfel, Pfirsich und Zitrone zeichnen diesen süffigen Riesling aus. Die Säure ist angenehm mild.

ROSÉWEIN | Black & White* 0,20l 4,20
Der Sommerwein. Spritzig erfrischend und angenehm leicht. Jugendlich lebhaft Erdbeernoten machen Lust auf mehr.

ROTWEIN | Regent* - Premium TROCKEN 0,20l 5,40
Temperamentvoller Rotwein mit südländischem Charm. Intensiver Duft nach reifen, dunklen Kirschen. Weiche Tannine geben dem extraktreichen Körper Struktur und Länge.

ROTWEIN | Black 57* TROCKEN 0,20l 6,90
Das Meisterwerk der Kellermeister mit dem Drang die Perfektion im Glas zu schaffen.

Weinschorle	0,20l	3,20
Primitivo Italien TROCKEN Hausschoppen	0,20l	3,40

Apfelwein

sauer, süß, pur ³	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
Sodenthaler Gourmet	0,75l	3,80
Sodenthaler Medium	0,75l	3,80
Coca Cola, Fanta, Zitronenlimonade, Spezi ^{3,10,1}	0,3l	2,70
Bitter Lemon ^{3,1}	0,3l	2,70
Apfelsaft	0,3l	2,70
Orangensaft (Orangensaftkonzentrat)	0,3l	2,70
Johannisbeersaft (Nektar)	0,3l	2,70
Johannisbeer Saftschorle	0,3l	2,70
alle alkoholfreien Getränke	0,5l	4,10

Warme Getränke

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

Schnäpse

Averna	2cl	2,80
Jägermeister	2cl	2,80
Ramazotti	2cl	2,80
Sambuca	2cl	2,80
Wodka	2cl	2,80
Malteser	2cl	2,80
Grappa	2cl	3,00
Jacky-Cola ^{1,3,9,12}	4cl	5,70

Edelbrände

Williams Christ, Birnenbrand	2cl	3,20
Marillen Schnaps	2cl	3,20
Feiner klarer Haselnuss	2cl	3,30

Salate & Vesper

Frischer Beilagensalat, fruchtig garniert	
- klein	3,30
- groß	5,10

Frischer Salatteller, bunt garniert	7,50
- mit Putenstreifen	9,80
- mit Spinat- und Käseknödel in Lauchcremesoße	9,80

Wurstplatte und Bauernbrot mit Wurst vom Metzger Träger	8,10
------------------------------------------------------------	------

Hauptgerichte

Schnitzel nach „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	9,10
-------------------------------------------------------------------------	------

Jägerschnitzel paniert an Champignon-Sahnesoße und Spätzle	9,90
---------------------------------------------------------------	------

Schweinebraten aus dem Nacken an Schlappeseppel-Biersoße mit Rotkraut und Kartoffelknödel	10,20
-------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Sauerbraten mit Rotkraut und Knödel	15,90
-------------------------------------	-------

Pfeffersteak aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	9,90
----------------------------------------------------------	------

Schweinehaxe an Schlappeseppel-Biersoße mit Rotkraut und Kartoffelknödel	12,60
-----------------------------------------------------------------------------	-------

Hackbraten mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	8,90
-----------------------------------------------	------

Zwei kleine gegrillte Kasslerscheiben mit Sauerkraut, Zwiebelsoße und Brot	9,90
-------------------------------------------------------------------------------	------

Lackefleisch mit Brot	9,90
-----------------------	------

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	3,50
---------------------------------------------	------

Zusätzliche Beilagen	3,50
Hauptgerichte als kleine Portion	Abschlag 1,50 Euro

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,20
------------------------------	------

Schokoküchlein - flüssiger Kern mit heißen Zimtkirschen	5,40
------------------------------------------------------------	------