







## Vesper


Handkäs mit Musik 	8,80
Ein Paar Weißwürste <sup>7</sup> mit Brezel und süßem Senf	8,40
Hausgemachter Kochkäse	
- mit Butter und Brot 	9,50
- mit Musik und Brot 	9,90
Ein Paar Pfefferbeißer	4,40
Brezel mit Butter 	3,10
2 Bratwürste	
- mit Kraut und Brot	14,40
- mit Bratkartoffeln	16,90
Currywurst mit Pommes Frites	9,90
Rinds-Currywurst mit Pommes Frites	11,70
extra Portion Butter	0,70
extra Portion Brot	1,70
extra Spiegelei	1,70

## Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße 	9,20
Schokoküchlein - flüssiger Kern 	9,20
mit Vanille Eis	

Wir bieten Ihnen zu unserer Speisekarte zusätzlich täglich frische Tagesgerichte und Suppen. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Sie dürfen unser Gäste W-LAN umsonst nutzen! Einfach bei Biersepp Gast einloggen und die AGB auf der Fritzbox akzeptieren.

 Vegetarische Gerichte. Informationen zu Allergenen? Fragen Sie nach unserer Allergen Karte.

### Unsere Öffnungszeiten

Montag	16:00-23:00 Uhr
Dienstag-Donnerstag	11:00-14:00 und 16:00-23:30 Uhr
Freitag	11:00-00:00 Uhr
Samstag	10:00-00:00 Uhr
Sonntag	10:00-20:00 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  
<sup>15</sup> mit Sulfit



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

### Das eigene Fass am Tisch!

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

15 Liter Export oder Pils für 130 Euro



### 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

Wir akzeptieren auch EC und Maestro Karten.



# Menükarte

## Der BierSepp

- SEIT 2013 -

## Speisen & Getränke

### Besonderheit im BierSepp:

Das eigene Fass am Tisch und unser spezieller Zapftisch!

Infos auf der Rückseite.

## Biere vom Fass



Schlappeseppel Pils	0,4l	4,30
Schlappeseppel Export	0,5l	4,50
Schlappeseppel Kellerbier (unfiltriert)	0,5l	4,50
Bavaria Hefeweizen hell	0,5l	4,50
Radler, Cola-Bier, Cola-Weizen <sup>3</sup>	0,5l	4,50

## Flaschenbiere



Schlappeseppel Weizen Dunkel	0,5l	4,50
Schlappeseppel Bayrisch Hell	0,5l	4,50
Schlappeseppel Dunkles	0,5l	4,50
Schlappeseppel Natur-Radler	0,3l	3,90
Schlappeseppel Natur-Radler alkoholfrei	0,3l	3,90
Seppelsche	0,3l	3,90
Schlappeseppel Weizen alkoholfrei	0,5l	4,50
Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0,5l	4,50

## Wein & Aperitif

### WEISSWEIN

Silvaner trocken <sup>15</sup>	0,2l	5,10
Frankenwein Müller-Thurgau <sup>15</sup>	0,2l	5,10
Riesling Kabinett trocken <sup>15</sup>	0,2l	5,10
Bacchus Franken halbtrocken <sup>15</sup>	0,2l	5,10
Weinschorle <sup>15</sup>	0,2l	4,90

### ROTWEIN

Primitivo Italien <sup>15</sup>	0,2l	5,20
---------------------------------	------	------

### ROSÉ

Rotling trocken <sup>15</sup>	0,2l	5,20
-------------------------------	------	------

Aperol Spritz <sup>15</sup>	0,4l	7,20
-----------------------------	------	------

## Apfelwein

Apfelwein sauer, süß, pur <sup>3</sup>	0,5l	4,10
„Bembel“	1,0l	7,80
„Bembel“	3,0l	22,50

## Alkoholfreie Getränke

Glas Wasser	0,3l	2,30
	0,5l	3,80
Spessart-Wald Mineralwasser	0,75l	5,20
Classic, Medium oder Naturell		
Coca Cola, Fanta, Zitronenlimonade, Spezi <sup>1,3,9,10</sup>	0,3l	3,80
Rhabarber-, Johannisbeer-, Apfel- od. Orangensaft	0,5l	4,60
Trade Islands Iced Tea Flasche	0,33l	4,50
„Sunny-Peach“		
BIO-Apfelsaftschorle	0,33l	4,50
Spessartwald „Naturfreund“		

## Warme Getränke

Espresso <sup>9</sup>	2,20
Cappuccino <sup>9</sup>	3,00
Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,40
Tasse Tee (verlangen Sie nach unserer Teekarte)	2,40

## Longdrinks

Gin Tonic Bombay oder Tanguray <sup>10</sup>	9,10
Jacky Cola <sup>1,3,9,12</sup>	9,10
Cuba Libre <sup>1,3,9,12</sup>	9,10
Wodka Lemon <sup>10</sup>	9,10
Wodka Orange <sup>10</sup>	9,10
Asbach Cola <sup>1,3,9,12</sup>	9,10

## Spirituosen

Averna <sup>1</sup>	2cl	3,50
Jägermeister <sup>1</sup>	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,50
Wodka	2cl	3,50
Prinz 40% Haselnuss, Marille	2cl	4,40
Pflaume, Alte Marille oder Rum Kokos		
Williams 40%	2cl	4,40
Prinz Hausschnaps 30%	2cl	3,70
Berliner Luft	2cl	3,70
Ficken <sup>1</sup>	2cl	3,70
Tequila Weiß oder Braun	2cl	3,70
Häubchen <sup>1,9</sup>	2cl	4,00

## Whiskys der Welt

Fragen Sie nach unser Whisky Karte

## Salate

Frischer Beilagensalat, fruchtig garniert	
- klein	5,50
- groß	12,80
Frischer Salatteller, bunt garniert	
- mit Hähnchenstreifen	14,90
- mit Käse-Spinatknödel	14,90

## Hauptgerichte

Käsespätzle mit Salat	14,60
Schweinebraten mit Knödel und Rotkraut	17,10
Pfeffersteak mit Pommes	16,60
Jägerschnitzel mit Spätzle	16,60
Schnitzel Wiener Art mit Pommes	15,90
Hackbraten mit Bratkartoffeln	16,60
Rumpsteak argentinisch	33,50
mit Pommes Frites und Salat	
Kalbsleber gebraten	23,10
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln / Püree	
Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	4,90
Zusätzliche Beilagen	4,50
Hauptgerichte als kleine Portion	Abschlag 1,80 Euro

### Mittwoch, Freitag & Samstag

1/2 Ofenhähnchen vom Geflügelhof Lück mit Pommes Frites und Salat	15,70
---	-------

### Donnerstag bis Sonntag

Frische Haxe mit Rotkraut und Knödel	18,70
--------------------------------------	-------

### 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