

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
Hausgemachter Kochkäse	
- mit Butter und Brot 	5,20
- mit Musik 	5,70
Handkäs mit Musik 	5,20
Schweinefleischsülze (mager) mit Musik und Brot	7,30
Wurstsalat mit Brot	8,10
Schweizer Wurstsalat mit Brot	8,90
Oliven mariniert mit Ciabattabrot 	4,50
Käsewürfel mit Ciabattabrot 	6,00
extra Portion Butter	0,50
extra Portion Brot	1,50
extra Spiegelei	1,50

Mittwoch

1/2 Ofenhähnchen
frisch vom Bauer Lück
mit Beilagen **10,50**

Freitag

Smoker Tag
Fisch und Fleisch
frisch aus dem Smoker

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

Küchenzeiten

Montag bis Freitag	11:00-21:30 Uhr
Samstag	10:00-21:30 Uhr
Sonntag	10:00-20:00 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 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 bis 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.



Sommerkarte 2018

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	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
Alt-Ostheimer alkoholfrei	0,33l	3,10
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

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

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
Mirabellenwasser	2cl	3,20
Feiner klarer Haselnuss	2cl	3,30

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	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
Pfeffersteak aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	9,90
Grillsteak aus dem Schweinenacken mit Zwiebelsoße und Pommes Frites	9,80
Schweinehaxe an Schlappeseppel-Biersoße mit Rotkraut und Kartoffelknödel	12,60
Hackbraten mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	8,90
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
------------------------------	------