



Fränkischer Gasthof – Hotel „Zum Koppen“

Zum Einstimmen einen Aperitif

Bürgerspital Joh. Frankensecco

0.1l 3.8

mit geeistem Fruchtwürfel

0.2l 6.3

Leckerer vorab

Fränkische Leberklösschensuppe

kräftige Rinderbrühe mit Kräuterpfannenkuchen und Brandteigklösschen

6.0

Kleiner Salatteller mit marktfrischen Salaten

mit Croutons und Sonnenblumenkernen in Sauerrahm – Joghurt – Dressing

4.2

Feine Scheiben vom gesottenen Tafelspitz

nach „vitello tonnato Art“ mit Räucherforellencreme und Kapern

Salatbouquet, Butter & Baguette

11.5

Rote Beete Carpaccio

mit gebackenem Ziegenfrischkäse und Rosmarin – Honig, Salatbouquet

Butter & Baguette

8.9

Hauptgänge



Marktfrische Blattsalate in Sauerrahm – Joghurt – Dressing

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
Sonnenblumenkernen und hausgemachter Sauce Cumberland
Butter & Baguette
12.8

Saibling aus Birkenfeld von der Fischzucht Müller
auf Rahmwirsing mit Grilltomate und Petersilienkartoffeln
21.8



Ragôut vom Spessart – Hirsch aus eigener Jagd
nach „Altdeutscher Art“ in kräftiger Rotweinsauce mit Zwiebeln und Speck¹
dazu hausgemachte Semmelknödel* und frische Salate
17.5

Rumpsteak vom argent. Angus – Rind „Strindberg“
mit Zwiebel – Senf – Kruste dazu hausgemachte Dauphine – Kartoffeln
und frische Salate
24.8

Typisch fränkischer Tafelspitz
in Meerrettichsoße² mit Preiselbeeren und Rahmwirsing
dazu Petersilienkartoffeln
17.5

Für die kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup
5.0

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup
5.0

Knödel, Spätzle, Nudeln mit Sauce je nach Verfügbarkeit
fragen Sie uns einfach



Fränkischer Gasthof – Hotel „Zum Koppen“

Bayerische Schmankerl im Koppen

Augustiner Bräu München

Oktoberfestbier

0.5l 4.5

Hausgemacht und frisch gehobelt

kleiner Krautsalat

3.5

Unser Klassiker – Münchner Schnitzel

vom Schweinerücken mit süßem Senf und Meerrettich² paniert
hausgemachter Kartoffel - Gurkensalat, kleines Salatbouquet und Preiselbeeren

14.8

oder **Münchner Schnitzel vegan** mit Selleriescheiben

13.5

Zarter Schweinebraten aus dem Nacken

mit Kümmeljus, hausgemachten Semmelknödeln*
und Krautsalat

14.5

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken

mit Pfeffersauce und Schmelzzwiebeln

dazu reichen wir Bratkartoffeln

22.5

In Butter gebratene Kaspressknödel

mit Bergkäse auf Rahmwirsing und Grilltomate

12

"Ich stieg aufs Geratewohl in Gmünden aus, fand viel Frohsinn, drollige Gassen und Häuser, logierte mich im Hotel Koppen ein und trank der Kellnerin Therese zuliebe fünfzehn Schoppen Wein"

**Joachim Ringelnatz-
Als Mariner im Krieg**

zum Auftakt einen Aperitif

Sandeman Sherry trocken oder medium 5 cl	4.00
Sandeman Portwein weiß oder rot 5 cl	4.00
Campari ² auf Eis 4 cl	4.00
Campari ² Orange oder Soda	5.00
Martini auf Eis 4 cl	4.00
Kir mit Weißwein	4.30
Kir Royal	4.80
Aperol - Spritz ²	4.80
Holler - Spritz ²	4.80
Rhabarber - Spritz ²	4.80
alkoholfreier Cocktail	4.00
Orangensaft, Grenedine ² , Mineral	

Biere vom Fass

Augustiner Oktoberfestbier 0.5	4.50
Augustiner Oktoberfestbier 0.25	3.00
Radler 0.3	2.70
Radler 0.5	4.00
Schlappeseppel Pils 0.3	2.70
Schlappeseppel Pils 0.5 im Steinkrug	4.00

Flaschenbiere 0.5

Schneider Weißbier dunkel	3.70
Weihenstephaner Weißbier hell	3.70
Erdinger Weißbier alkoholfrei	3.70
Clausthaler alkoholfrei herb	3.70

warme Getränke

Tasse Kaffee	2.00
Tasse Kaffe Hag	2.00
Milchkaffee	2.40
heiße Schokolade	2.50
Espresso	1.90
dopp. Espresso	3.50
Cappuccino	2.40
Latte Macciato	2.50
Tasse Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Grün, Rooibos)	2.00

für festliche Stunden

Bürgerspital Joh. Frankensecco 0.1	3.80
Bürgerspital Joh. Frankensecco 0.75	20.5
fruchtig, frisch, feinperlig	
Weingut Hans Wirsching Wi'Secco 0.75	22.5
Rivaner, Bacchus und Riesling	

alkoholfreie Getränke

spritzig, medium oder naturel	
Bad Brückenauer Gourmet 0.25	2.20
Bad Brückenauer Gourmet 0.75	5.50
Cola (light) ¹ , Fanta ¹ , Spezi ¹ 0.2 / 0.4	2.20/3.40
Orangensaft, Apfelsaft 0.2	2.40
Schwarzer Johannisbeernektar 0.2	2.50
Rhabarbersaft 0.2	2.50
Schweppes	2.50
Bitter Lemon ² , Ginger Ale ² 0.2	2.50
Malzbier	2.50

Saftschorle 0.2 / 0.4

Apfel / Orange	2.20/3.40
Rhabarber/Schwarzer Johannisbeernektar	2.30/3.60

Weinschorle 0.25

Frankenweinschorle weiß	3.50
Weinschorle rot	3.70

Digestif 2cl

Grappa	4.00
Calvados	4.00
Apfelbrand	3.80
Chivas Regal	4.00
Jägermeister	2.80
Fernet Branca	3.00
Ramazotti	3.00
Fränkische Zwetschghe	3.80
Fränkischer Obstler	3.80
Mirabelle	3.80
Himbeere	3.80
Williams	3.80
Kirsche	3.80
Reneklode	3.80
Nüssle	3.80
Remy Martin	4.00



Fränkischer Gasthof-Hotel "zum Koppen"

hotelzumkoppen

Weine 0.25

<u>weiss</u>	2019	Franconia Silvaner, Q.b.A. trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „Zitrusfrüchte und grüner Apfel mit milder Säure“	5.50	2019	Franconia Bacchus, Q.b.A., halbtrocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „Note von Hollerblüten mit viel Würze“	5.20
	2019	Thüngersheimer Johannisberg Weißer Burgunder, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne „würzig, leicht nussiges Aroma, leichte Fruchtaromen“	6.20	2018	Thüngersheimer Ravensburg Müller-Thurgau, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne „kräftige Fruchtanklänge, dezente Säure, mineralisch“	5.20
	2018	Erlenbacher Krähenschnabel Silvaner, Q.b.A., halbtrocken Weingut Lothar Wirsching „feinduftig, harmomisch“	5.80	2019	Thüngersheimer Ravensburg Riesling, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne „harmonisch fruchtiges Säure-Süße-Spiel“	6.20
	2019	Juventa Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG "fruchtig mit feinwürzigen Noten und einem Hauch Vanille"	6.20	2019	Thüngersheimer Scharlachberg Scheurebe, Kabinett, halbtrocken Weingut Geiger & Söhne „feinfruchtige Aromen“	5.90
<u>rosé</u>	2018	Munzinger Attilafelsen Spätburgunder Weissherbst, Q.b.A., halbtrocken Graf von Kageneck, Südbaden „Erdbeeraromatik, mit Aprikosen und reifen Äpfeln“	5.80	2019	Consilium Franken Frankenrotling, Q.b.A., halbtrocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „Leichtigkeit von frischen Sommerfrüchten“	5.80
<u>rot</u>	2018	Heilbronner Staufenberg Trollinger, Q.b.A., halbtrocken Genossenschaftskellerei Heilbronn „mildes Aroma mit Erdbeeren, Kirschen und roten Johannisbeeren“	5.50	2019	Juventa Schwarzriesling, Q.b.A. trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „fruchtig mit Heidelbeeren, Süßkirschen und Brombeeren“	6.20
	2019	Feine Weine Divino Domina, Q.b.A., trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „schwarzen Beeren & Pflaumen begleitet von pfeffriger Würze“	6.20	2017	Bürgstadter Centgrafenberg QbA. Spätburgunder, Q.b.A., trocken Weingut Hench, biologischer Weinbau „kräftige Struktur mit zarter Säure“	6.50

Bocksbeutel/Schlegelflasche 0.75

<u>weiss</u>	2019	Thüngersheimer Scharlachberg Scheurebe, Kabinett, halbtrocken Weingut Geiger & Söhne „feinfruchtige Aromen“	23.50	2019	Thüngersheimer Ravensburg MundFEIN Bacchus, Kabinett, halbtrocken Weingut Geiger & Söhne "fruchtig bei knackiger Frische und zurückhaltender Säure"	21.50
	2019	Thüngersheimer Johannisberg MundART Riesling, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne "angenehm ausbalanciert, saftig und mineralisch"	21.50	2018	Thüngersheimer Scharlachberg "Erste Geige" Silvaner, Spätlese, trocken Weingut Geiger & Söhne "vollmundig intensiv, frisch und fruchtig, feine Mineralik"	32.50
	2019	Thüngersheimer Ravensburg MundART Müller Thurgau, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne "kräftige Fruchtanklänge bei feiner Mineralik"	18.50	2019	Thüngersheimer Ravensburg MundART Silvaner, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne "unkompliziert, harmomisches Aroma mit feiner Säure"	21.50
<u>rot</u>	2019	Thüngersheimer Ravensburg "MundROT" Spätburgunder, Q.b.A., trocken Weingut Geiger & Söhne "duftendes Bukett mit intensiven Fruchtanklängen"	32.50	2019	Juventa Schwarzriesling, Q.b.A. trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „fruchtig mit Heidelbeeren, Süßkirschen und Brombeeren“	22.50
	2018	Thüngersheimer Ravensburg "MundROT" Domina, Q.b.A., trocken Weingut Geiger & Söhne "saftige Aromen mit kräftigem Alkoholgehalt"	32.50			