

Aus der Region

im Brauerei Gasthof Wiethaler



Wir schätzen die Herkunft unserer heimischen Produkte:

Das Wiethaler Versprechen – Biere, Schorlen, Limos und Schnäpse aus eigener Herstellung

BIO-Spargel – Sattelbachhof, Familie Wölfel in Eckental

Fleischspezialitäten – Fink Schlachthof in Lauf | **Bratwürste** vom Heinl, Erlangen

Baguette – Windisch, Neunhof und Kalchreuther Bäcker

Salate und Gemüse – Knoblauchsland von Gemüse Schwarz und Meinert, Nürnberg

Eier – Eckert, Herpersdorf

SPARGEL AM WELSERPLATZ

Warmer BIO-Spargel mit Butter und Salzkartoffeln

Dazu servieren wir auf Wunsch: Kleines Schnitzel Wiener Art

3 Fränkische Bratwürste oder 2 Fränkische Bratwürste

BIO-Spargelsalat mit hausgemachtem Dressing

Dazu servieren wir auf Wunsch: Kleines Schnitzel Wiener Art

3 Fränkische Bratwürste oder 2 Fränkische Bratwürste

REGIONALER
GEHTS NICHT

WIETHALER SETZT AUF REGIONALITÄT

Unser Spargel wird nur 5 km von unserem Welsersplatz entfernt frisch geerntet.

Der Sattelbachhof der Familie Wölfel ist ein zertifizierter BIO-Betrieb - wir freuen uns, Ihnen fränkischen Spargel in Demeterqualität anbieten zu können!



**Bierempfehlung zum Spargel
von Wiethalers Brauereichef:**

Hoptimum Pale Ale
Wiethalers Craftbiere
in 0,33l

Wir wurden prämiert!

Genuss Bayern

**Ausgezeichnete
Bierkultur**

Bockbier Dunkel

Extra ausgewählte Spezialmalze und eine höhere Stammwürze geben unserem Bock einen kräftigen Geschmack

Wiethalers Festbier

Geschmacklich verbinden sich die karamelligen Noten mit der Hopfensorte Hersbrucker Tradition zu einem wahren vollmundigen und geschmeidigen Geschmackserlebnis