



Gutes Bier und Gemütlichkeit - so wie früher so auch heute!

Der Ort Roßdorf am Forst ist bereits 1109 als Racesdorf urkundlich erwähnt.

Die Geschichte der Brauerei Sauer geht bis 1720 zurück. Der damalige Besitzer Johannes Raab (geb. 1680) steht erstmalig mit der Bezeichnung „Canpo“ (=Wirt) in den Archiven. 1720 sind erstmals Einnahmen von der Pflegstelle Scheßlitz zu verzeichnen, daß Gebräuabgaben aus Roßdorf eingingen. 14 Gulden 7 Kreuzer 25 Pfennig zahlt Hanns Raab von 7 gethonen Gebreu Bier.

Die Tochter Margaretha Raab heiratete 1745 Johannes Sauer. Seit diesem Zeitpunkt wird das Anwesen Nr. 15 in Roßdorf von der Familie Sauer bis heute als Gasthaus und Brauerei bewirtschaftet.

Diese Tradition wollen wir auch in Zukunft fortführen und sind darum bemüht, dass sich unsere Gäste hier wohlfühlen und noch möglichst lange unser selbstgebrautes Bier genießen können!

*Einen angenehmen Aufenthalt, einen guten Durst und Appetit
wünscht Ihnen Ihre Familie Sauer*

Salate

Kleiner Salatteller 3,00

Mittlerer Salatteller 5,80

Großer Salatteller mit Streifen von der **Knusperhähnchenbrust** 12,80

Blattsalat mit Oliven und gebackenem Schafskäse, Toast 12,80

Aus Pfanne und Rohr

Unsere TAGESGERICHTE stehen auf der Tafel am Eingang

Käsespätzle mit kleinem Salatteller₄ 11,80

Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebel und kleinem Salat, dazu wahlweise Pommes frites oder Kartoffelsalat_{4,8} 14,20

Schnitzel in der Pfanne gebraten, mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und kleinem Salat 14,20

Schweizer Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller_{2,3} 15,80

Bierbrauerschnitzel mit Zwiebel-Speck-Sauce, gewürzten Kartoffelspalten und Salat 15,80

Hähnchenbrustfilet in der Knusperpanade, dazu Curryrahmsauce mit Früchten, Reis und Blattsalat 15,80

Gebackenes Rotbarschfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat der Saison 14,20

Brauerflammkuchen Elsässer Art, jedoch mit Malzmehl gebacken_{2,4} 9,20

Vegetarischer Flammkuchen mit Schafskäse und Peperoni_{2,4} 9,20

Sauer's Burger saftiger Brauhaus-Burger mit Mozzarella und Röstzwiebeln, dazu Pommes frites₄ (**erst ab 16.30 Uhr**) 14,20

Sauer's Burger vegetarisch (**erst ab 16.30**) 14,20

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salatgarnitur, Toast und Butter 8,80

KiKa - Kinderkarte

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 6,80

Chicken Nuggets mit Pommes frites 6,80

1 grobe Bratwurst mit Pommes und Ketchup_{2,4,7} 6,80

Kartoffelpuffer mit Apfelpüree 6,80

Da schlägt's dem Faß den Boden raus

*„Bestaubt sind unsere Bücher,
der Bierkrug macht uns klüger.
Das Bier schafft uns Genuß,
die Bücher nur Verdruß.“*

Goethe

*Beleidige Bier in
einem Satz vier mal:
Ein kleines
alkoholfreies Radler*

Aus der Wurstküche

Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Brot_{4,7} 8,80

Currywurst mit Pommes frites_{1,2,3,4,7} 8,80

Hausgemachte grobe Bratwürste
mit Brot und Sauerkraut_{2,4,7} 8,80

Brotzeiten

Zwetschgenbames über Zwetschgenholz geräuchertes Rindfleisch_{2,7} 9,50

Rossdorfer Brotzeitplatte Platte mit Schinken, Dosenfleisch, Göttinger, Gerupfter, Ziebelelkäse dazu Butter, Brot und Gurke_{2,4,7} 10,50

Schinken - roh oder gekocht - , dazu Bauernbrot, Gurke, Butter_{2,4,7} 8,80

Dosenfleisch mageres, gekochtes Schweinefleisch_{2,4} 7,80

Göttinger Bierwurst, 4 Scheiben mit Senf und Gurke_{2,4,7} 7,80

Eingeschnittene Fleischwurst mit Zwiebel, Gurken und Tomaten in Essig und Öl_{4,7} 8,80

Halb-Halb eingeschnittene Wurst und Limburger in Essig und Öl_{1,4,7} 8,80

Käse auf fränkisch

Ziebelelkäse hausgemachter Quark 6,80

Hausgemachter Gerupfter angemacht mit Camembert, Zwiebel ... 6,80

Limburger Käse eingeschnitten mit Essig, Öl und Zwiebeln₁ 8,80

Käse Brett verschiedene Käsesorten wie Gerupfter, Ziebelelkäse, Emmentaler und Camembert₂ 8,80

Fränkisches Fast Food

Salamibrot mit Gewürzgurke_{2,4,7} 4,80

Schinkenbrot roh oder gekocht_{2,3,4} 4,80

Käse Brot (Emmentaler)_{2,8} 4,80

Lachsbrot belegt mit Seelachsscheiben_{2,4} 4,80

Immer am Monatsanfang:

Jeden ersten Dienstag und Mittwoch:

Sulze mit Röstkartoffel, Gebackene Leber

Donnerstag nach der Sulze:

Zwiebelschnitzel mit Meerrettichsauce

Jeden Samstag:

Ofenfrisches Schäufelr mit Braunbiersauce, Kloß und Sauerkraut



Täglich frisch zubereitet

Da schlägt's dem Faß den Boden raus

„Nenne mir die vier Elemente“.
verlangt der Lehrer von Yvonne.
Das Mädchen zählt auf: „Erde,
Wasser, Feuer und Bier.“
„Bier, wieso denn Bier?“ will
der Lehrer wissen.
„Immer wenn mein Vater Bier
trinkt, sagt meine Mutter: Jetzt
ist er wieder voll ein seinem Element.“

Netzwerk: Sauer Gast
Passwort: willkommen



Bei Instagram auf
dem Laufenden:



Unsere Philosophie

Wir haben zwar nicht die größte Auswahl
dafür legen wir jedoch Wert auf Qualität und tägliche Frische.
Regionale Erzeugnisse werden von uns seit jeher verwendet,
und dies bleibt auch so, egal welche Trends es in Zukunft gibt.

Da schlägt's dem Faß den Boden raus

Auf der Kirchweih in Roßdorf wird am Samstag immer der Kirchweihbaum aufgestellt, wo auch viele Fremde immer dabei zuschauen. Einem jungen „Kerwasbursch“ ging schon bald das Geld für das Bier aus.

Er setzte sich auf den Boden und winkelte seine Unterschenkel so nach hinten ab, so dass man dachte er hätte keine Beine mehr und er könnte nicht laufen. Die Fremden hatten Mitleid mit dem „armen“ Invaliden und schon bald wurde der Hut, den er vor sich auf den Boden gelegt hatte immer voller mit kleinen Münzen. – Natürlich staunten die Leute nicht schlecht als er später „auferstand“ und die Münzen gegen mehrere Maß Bier eintauschte.

Unsere Spezialitäten

Am ersten Dienstag und Mittwoch im Monat gibt's unsere bekannte hausgemachte Sulze mit Röstkartoffeln und gebackene Leber mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

In den Wintermonaten gibts jeden Freitag

wechselnde Fischspezialitäten sowie Karpfen/Karpfenfilet

Die Sonntagsbräten und Aktuelles jederzeit auch auf unserer Homepage www.brauerei-sauer.de

Ihre Feste und Feierlichkeiten

Unsere Gambrinusstube bietet Platz für bis zu 70 Personen.
Durch das Herausnehmen der Raumteiler und der Sitzbank, ist eine Vielzahl von Tischzusammenstellungen möglich.
Organisieren Sie genau Ihre Sitzordnung mit unserm Tischplaner.
Wählen Sie aus einer umfangreichen Menüauswahlkarte kalte Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen, Hauptgerichte (Bräten und Kurzgebratenes), hausgemachte Desserts, kalte Platten oder handliche Canapès.

Wir besorgen für Sie den Tischschmuck, übernehmen die Gestaltung der Menükarten und wenn Sie möchten organisieren wir für Sie den passenden Musiker.

Vertrauen Sie auf unsere jahrelange Erfahrung und unserem eingespieltem zuverlässigem Service- und Küchenteam.



Unsere Auszeichnungen

Auswahl seit 1998:

„Der Feinschmecker“ – die besten 400 Adressen in Deutschland/BY

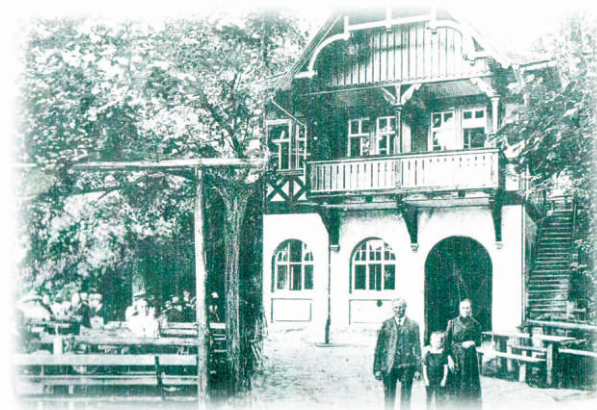
Auszeichnung guter Bauten, Bund deutscher Architekten

Bayerischen Rundfunk für die Sendung

„Unter unserem Himmel“ – Beim Wirt in Rossdorf am Forst

Ausgezeichnetes bauen mit Holz, Regierung von Oberfranken

European Beer Star in Bronze für unser Rossdorfer Urbräu



Felsenkeller 1917



Felsenkeller heute

Unsere Öffnungszeiten

Brauereigaststätte: Di - So von 11 bis 22 Uhr, Montag Ruhetag,

warme Küche von 11.30 bis 14 Uhr & 16.30 bis 20.00 Uhr.

Unsere Anschrift

Brauerei Sauer GmbH, Sutte 5, 96129 Rossdorf am Forst

Telefon: 09543-1578 Fax: 09543-850 204

E-Mail: info@brauerei-sauer.de

web: www.brauerei-sauer.de

Inhaltsstoffe

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) geschwefelt

6) geschwärzt

7) mit Phosphat

8) mit Milcheiweiß

9) koffeinhaltig

10) chininhaltig

11) mit Süßungsmittel