

*Veranstaltungen  
im Gasthaus  
„Zum ehemaligen Pfarrer“  
2019*



*Speisen, Geselligkeit & Tradition*

**Zum ehemaligen Pfarrer**

**Andrea Dupke**

Johannisstraße 8, 91207 Lauf  
Tel. Gasthaus 0 91 23/9 98 02 00  
Inhaber: Andrea Dupke  
[Info@zum-pfarrer.de](mailto:Info@zum-pfarrer.de)  
inmeinerHeimat.de

*Griß Gott und herzlich Willkommen im Gasthaus  
"Zum ehemaligen Pfarrer"*

Inhaber und Besitzer seit 01.01.2015 Andrea Dupke

**Andrea Dupke**



und ihr Team



**Inge und Joachim Wartha**



**Laura Kraus**



**Thomas Kirsch**

*Die Geschichte „Zum ehemaligen Pfarrer“*

Herr Kirsch war katholischer Pfarrer. Und musste sich aufgrund des Zölibats entscheiden – nun ist er ehemaliger Pfarrer.

Am 02. Juli 2011 hat er in der Johannisstraße 8 das Unternehmen „Zum ehemaligen Pfarrer“ mit mehreren Geschäftsfeldern eröffnet.

Seit 01.01.2015 befinden sich nur noch die Gaststätte in der Johannisstraße 8, die ich von Thomas Kirsch übernommen habe.

Infos zu seinen Tätigkeiten finden sie unter [www.zum-pfarrer.de](http://www.zum-pfarrer.de)

# Öffnungszeiten

Sonntag, Montag, Dienstag und Feiertage: geschlossen

Mittwoch: 09:30 – 14:00 und 18:00 – 22:30 Uhr

Donnerstag: 09:30 durchgehend bis 22:30 Uhr

Freitag: 09:30 durchgehend bis 22:30 Uhr

Samstag: 09:30 – 14:00 und 18:00 – 22:30 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Sehr gerne nehmen wir auf Anfrage auch Gruppen auf

*Auch an den Tagen, an denen sonst geschlossen ist – ab 25 Personen.*

*Gerne stellen wir individuell verschiedene Menüs zusammen (mit Vorspeisen, Hauptspeisen, wie Schweinebraten, Schäuferle, Lendchen .... und Nachspeisen).*



Die „**Jakobus-Stube**“ (**Brotzeitstube**) im 1.Stock lädt zu gemütlichen Runden ein. Wir bieten 18 verschiedene Sorten Bier aus sechs Klosterbrauereien (Ettal, Andechs, Ursberg, Mallersdorf, Scheyern und Weltenburg) sowie beste Weine, Liköre und Schnäpse aus Klöstern (Stift Reichersberg, Ettal und St. Ottilien). Daneben regionale Weine und Schnäpse aus Franken (Ipsheim und Igensdorf).

Alle vier bis sechs Wochen schenken wir Fassbier aus kleinen fränkischen oder Oberpfälzer Brauereien aus.

Unser Speisenangebot erstreckt sich von herzhafter Hausmannskost, täglich wechselnden Gerichten - Saure Lunge, Kassler, Kesselfleisch, Saure Zipfel, Hackbraten, Matjes über Käsespätzle und Brotzeiten bis zu kleinen Gerichten.

Daneben bieten wir leichte Salate, Toasts, Suppen und vieles mehr.

Soweit möglich verwenden wir regionale Produkte z. B. von der Metzgerei Weber, Metzgerei Förster, Bäckerei Übler, Geflügelhof Pabst, Fischerei Rau



## Veranstaltungen

Neben unseren regelmäßigen Veranstaltungen ist unsere Gaststube auch bestens für Familienfeiern aller Art geeignet.



# Veranstaltungen 2019

Stand Dezember 2018 Änderungen vorbehalten

<b>Januar 2019</b>	
Sa. 5. Januar 19:00 Uhr	<b>„Stärk´ antrinken“</b> Das Stärk´ antrinken ist ein alter Brauch zu Beginn des neuen Jahres. Es findet am Vorabend des 6. Januar statt. Musikalisch umrahmt mit Rainer Dirnberger Bier von der <b>Brauerei Gundel aus Barthelmesaurach</b> . Zu den Bieren (Gesundheit, Zufriedenheit, Zusammenhalt) gibt es <b>zusätzlich Schaschliktopf</b> (nur auf Vorbestellung)
Sa. 12. Januar 19:00 Uhr	<b>Winterabend bei Kerzenschein</b> Ruhiger Abend bei Kerzenschein mit Feuerzangenbowle, Glühwein, Tee (mit Rum) <b>Zum Essen gibt es Fondue</b> (Anmeldung erforderlich)
<b>Februar 2019</b>	
Fr. 1. Februar 19:00 Uhr	<b>Starkbierfest mit Bruder Jakob</b> Ein Abend mit <b>Bockbier aus der Brauerei Hebandanz</b> aus Forchheim und einer „Predigt von Bruder Jakob“ zu aktuellen Themen aus Kirche, Politik und Gesellschaft <b>Musikalisch umrahmt von Rainer Dirnberger</b> <b>Zusätzlich zur Karte gibt es Fleischküchle mit Karottengemüse und Salzkartoffeln</b> (nur auf Vorbestellung)
Fr. 15. Februar 19:00 Uhr	<b>Candle Light Dinner zum Valentinstag</b> Ein feierlicher Abend für Verliebte (jung und alt) bei Kerzenschein, ausgewählten Getränken und festlichem 4-Gänge-Menü pro Person 28,00 € (Nur auf Reservierung)
Mittwoch – Samstag 20.2 - 02.03.2019	<b>Biervielfalt</b> Brauerei bei Druck noch nicht bekannt ( <b>Aushang beachten</b> )
Sa. 23. Februar 19:00 Uhr	<b>Musikabend mit der Gruppe Steinb3rg &amp; Songs</b> Entspannte Live-Musik von Swing bis zu den 70-ern <b>Bekannt durch die Kneipennacht 2018</b> <b>Zusätzlich zur Karte gibt es Fränkisches Allerlei</b> (je eine Kugel Bratwurstgehäck, Schmalz, Obatzter und Leberwurst)

Anmeldung zu allen Veranstaltungen erbeten

<b>März 2019</b>	
27.02 – 02.03.2019	<b>Biervielfalt</b> Brauerei bei Druck noch nicht bekannt ( <b>Aushang beachten</b> )
Fr. 15. März 19:00 Uhr	<b>Bockbierfest mit Schwester Doris</b> Ein gemütlicher Abend mit <b>Bockbier aus der Klosterbrauerei Mellersdorf</b> und der Braumeisterin Schwester Doris <b>Zusätzlich zur Karte gibt es einen „Feurigen Bauerntopf“</b> ( nur auf Vorbestellung)
<b>April 2019</b>	
Sa.06.April 19:00 Uhr	<b>Starkbierfest mit Bruder Jakob</b> Ein Abend mit <b>Zoiglbock aus der Brauerei Schnellinger</b> und einer „Predigt von Bruder Jakob“ zu aktuellen Themen. <b>Musikalisch umrahmt von Rainer Dirnberger</b> <b>Zusätzlich zur Karte gibt es einen Pichelsteiner Eintopf</b> (nur auf Vorbestellung))
So. 14. April Ab 14:00 Uhr	<b>Verkaufsoffener Sonntag – Ostermarkt</b> Kaffee, selbstgemachte Küchle und Kuchen ( bei schönem Wetter außen)
Freitag-Dienstag 19.4 bis 23.4.2019	<b>Wir haben an den Ostertagen geschlossen</b>
Mittwoch - Samstag 24.-27.4. April	<b>Biervielfalt</b> Brauerei bei Druck noch nicht bekannt ( <b>Aushang beachten</b> )
Sa. 27. April 19:00 Uhr	<b>Zusätzlich zur Karte gibt es Karpfenfilet mit Kartoffelsalat oder Bachsaibling auf Gemüsebett</b> ( nur auf Vorbestellung)
<b>Mai 2019</b>	
Mittwoch 01.Mai	<b>Geschlossen (Feiertag)</b>
Sa. 11. Mai 18:00 Uhr	<b>Maiandacht beim Wenzelschloss und anschließend Volksmusikabend mit Markus Amann</b> Zusätzlich zur Karte gibt es <b>Bratwürste mit Kraut</b> (bitte vorbestellen) und Maibowle
Mittwoch – Samstag 22. – 25. Mai	<b>Biervielfalt</b> Brauerei bei Druck noch nicht bekannt ( <b>Aushang beachten</b> )
Sa.25. Mai	<b>Zusätzlich zur Karte gibt es ein „Spargelmenü“ Spargelcremesuppe, Lachsfilet mit grünem Spargel im Gemüsebett, Panna Cotta mit Erdbeermus (Nur auf Vorbestellung)</b>
Do. 30. Mai	<b>Geschlossen (Christi Himmelfahrt)</b>

<b>Juni 2019</b>	
Freitag – Sonntag 28.- 30. Juni	<b>Altstadtfest</b> mit Bier aus der <b>Brauerei Gundel</b> aus Barthelmesaurach und ausgewählten Brotzeiten <b>Freitag:</b> ab 17:00 Uhr Festbetrieb <b>Samstag:</b> ab 17:00 Uhr Festbetrieb <b>Sonntag:</b> ab 10:30 Uhr Weißwurstfrühschoppen mit der Gruppe „Miteinander“ ab 14:00 Uhr Kaffee mit hausgemachten Küchle und Kuchen anschließend Festbetrieb <b>Bewirtung an allen Tagen nur außen</b>
<b>Juli 2019</b>	
Montag 01. Juli bis Dienstag 23. Juli	<b>Betriebsurlaub</b>
<b>Juni-August</b>	In den Sommermonaten haben wir geänderte Öffnungszeiten: <b>Mittwoch bis Samstag</b> <b>09:30 – 14:00 und ab 18:00 Uhr</b>

Anmeldung zu allen Veranstaltungen erbeten

Änderungen vorbehalten

# Rückblick Veranstaltungen der letzten Jahre

„Candle light Dinner“ am Valentinstag ein Abend für Jung und Alt



**Musikabend mit Liedern zum Mitsingen**



**Fasching**





## *Hinweise für Veranstaltungen*

Liebe Gäste,

für Veranstaltungen mit extra Speisen wird eine Reservierungsgebühr in Höhe von 10 € pro Person erhoben, die am Abend der Veranstaltung gegengerechnet wird. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

### *Gutscheine*

Gutscheine der Jahre 2011-2014, können in der Gaststätte nicht mehr eingelöst werden.

Da wir unsere Geschäftsfelder getrennt haben, können seid 01.01.2018 nur noch getrennt Gutscheine für die Gaststätte oder für Fahrten erworben werden.

### *Sie haben Geburtstag, Jubiläum, Weihnachtsfeier, Kommunion, Firmung, Konfirmation.....*

dann öffnen wir ab 25 Pers. auch an Tagen an denen wir geschlossen haben.

Gerne stellen wir für sie ein Menü nach ihren Wünschen zusammen

Leberknödelsuppe, Kürbiscremesuppe.....

Verschiedene Braten, Lende in Pfeffer- oder Champignonsoße, Rouladen, Schäufele, Kalt-warmes Büfett .....

Eis mit heißen Himbeeren, Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis, gem. Nachspeisenteller.....

Oder zum Kaffee mit selbstgebackenen Kuchen

Sie können ihren Kuchen auch selber mitbringen (Gedeck Preis pro Person 2,50 €)

# Unsere Getränkekarte

<u><b>Biere aus Kloster Ettal</b></u> Ettaler Edel Hell Ettaler Kloster-Dunkel Ettaler Benediktiner-Weißbier	<u><b>Biere aus Kloster Andechs</b></u> Andechser Spezial Hell Andechser Export Dunkel Andechser Weißbier Hefetrüb	<u><b>Biere aus Kloster Ursberg</b></u> Ursberger Märzen Ursberger Dunkel Ursberger Doppelbock „Aloisius“
<u><b>Biere aus Kloster Mallersdorf</b></u> Mallersdorfer Vollbier Hell Zoigl	<u><b>Biere aus Kloster Scheyern</b></u> Scheyern Hell Scheyern Dunkel Scheyern Weißbier	<u><b>Biere aus Kloster Weltenburg</b></u> Pils Barock Dunkel Hefe-Weißbier Dunkel

<u><b>Adelholzener Mineralwasser</b></u>	<u><b>Kaffee</b></u> <u><b>Tee</b></u> <u><b>Heiße Schokolade</b></u>	<u><b>Coca-Cola / Mezzo Mix / Fanta / Sprite</b></u> <u><b>Saftschorlen</b></u> Apfel / Kirsche / Traube / Orange Schwarze Johannisbeere
--	---	---

<u><b>Weine vom Stift Reichersberg</b></u>  <b>Konvent Wein</b> Grüner Veltliner, Landwein, tr. <b>Grüner Veltliner</b> Grüner Veltl. Qual-W., tr. <b>Chardonnay</b> Landwein, halbtrocken <b>Messwein</b> Grüner Veltliner, Kabinett, tr.  <b>Kardinal</b> Blaufränkisch, Landwein, trocken <b>Zweigelt Platin</b> Qualitätswein, trocken <b>Zweigelt Sonderlese</b> Qual-W., halbtrocken <b>Glas Sekt /Sekt-Orange</b>	<u><b>Weine der Erzabtei St.Ottilien (Gut Jakobsberg)</b></u> <b>Graue Eminenz</b> Pinot gris, Spätlese, trocken <b>Kanzler</b> Spätlese, lieblich <b>Unser Kardinal</b> Dornfelder, Qual-W., trocken <b>Unser Kardinal</b> Dornfelder Qual-W., mild  <u><b>Weine vom Weingut Strebel &amp; Popp aus Ipsheim</b></u> <b>Silvaner</b> Kabinett <b>Rotling</b> <b>Müller Thurgau</b> <b>Domina</b> <b>Bacchus</b> Kabinett <b>Spätburgunder</b> <b>Traminer</b> lieblich <b>Spätburgunder/Dornf.</b> halb trocken
--	--

<u><b>Liqueure aus Kloster Ettal</b></u>  Ettaler Klosterliqueur Grün, Gelb , Heidelbeere	<u><b>Spirituosen aus Stift Reichersberg</b></u> Stiftsgeheimnis Kaffee-Rotweinkör Marillen Likör Marillenbrand Williamsbirnenbrand	<u><b>Schnäpse vom Grassel aus Berchtesgaden</b></u> Gebirgs Enzian ,Obstler Schroffer Haselnuss <u><b>Schnäpse aus Franken</b></u> Zwetschge, Kirsche, Schlehe
---	--	---

# Unsere Speisekarte

<u>An jedem Tag</u>		<u>Kleine Gerichte</u>	
<p> <b>Wurstbrot</b>  <b>Schinkenbrot</b>  <b>Käsebrot</b>  <b>Nutella Brot</b>  <b>Butterbrot mit Marmelade</b>  <b>Rettich Radieschen, Schnittlauch, Tomaten</b>  <b>Wurstsalat</b>  <b>Schweizer Wurstsalat</b>  <b>Stadtwurst mit Musik</b>  <b>Presssack mit Musik</b>  <b>Portion Käsewürfel</b>  <b>Portion Obatzter</b>  <b>Brotzeitplatte</b>  <b>Käseplatte</b> </p>	<p style="text-align: center;"><u>Salate</u></p> <p> <b>Großer gemischter Salat mit Putenstreifen</b>  <b>Thunfisch und Ei</b>  <b>Schinken und Käse Scampi</b>            dazu jeweils geröstetes Toast  <b>Beilagen Salat</b> </p> <p style="text-align: center;"><u>Toast</u></p> <p> <b>Pilgertoast</b>            Gekochter Schinken Champignons, Käse  <b>Klostertoast</b>            Roher Schinken, Spiegelei, Käse  <b>Wallfahrertoast</b>            Tomaten, Champignon, Spiegelei, Käse  <b>Scharfer Vatikan</b>            Salami, Tomaten, Peperoni, Mozzarella  <b>Fruchtige Nonne</b>            Gek. Schinken, Ananas, Preiselbeeren ,Käse         </p>	<p> <b>Rührei oder Spiegelei</b>  <b>Käsespätzle mit Salat „Strammer Mönch“</b>            Brot mit Schinken u. Spiegeleier  <b>Grießbrei</b>            mit Zimt und Zucker  <b>Pudding:</b>            Schokolade /Vanille / Erdbeere  <b>Kleines Frühstück</b>            Brot, Toastbrot, gekochter und roher Schinken, Wurst, Käse Marmelade, Kännchen Kaffee/Tee  <b>Großes Frühstück</b>            zusätzlich mit Ei und Glas Orangensaft         </p>	
<b><u>Und das gibt es nur am:</u></b>			
<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>	<u>Samstag</u>
<p> <b>Pfannkuchen Suppe</b>  <b>Leberknödelsuppe</b> </p> <p style="text-align: center;"> <b>Kassler oder Stadtwurst mit Kraut</b>  <b>Salzkartoffel</b> </p> <p style="text-align: center;"> <b>Pfannkuchen mit Zimt/ Marmelade/Nutella</b> </p> <p style="text-align: center;"> <b>Pfannkuchen mit herzhafter Füllung</b> </p>	<p> <b>Gulaschsuppe</b>  <b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b>  <b>Kesselfleisch mit Brot/Kraut</b>  <b>Blut- Leberwurst mit Brot/Kraut</b>  <u><b>Juni-August:</b></u>            Etwas abgeändert (siehe große Karte)         </p>	<p> <b>Linsensuppe</b>  <b>Matjes/Brathering/Limburger mit Kartoffel</b>  <b>Forellenfilet auf Salat</b>  <b>Gem- Fischteller</b>  <b>Saure Lunge mit Semmelknödel</b>  <b>Semmelknödel mit Pilzen</b>  <b>Geräucherte Forelle</b>  <u><b>Juni-August</b></u>            Etwas abgeändert (siehe große Karte)         </p>	<p> <b>Kartoffelsuppe</b> </p> <p style="text-align: center;"> <b>Hackbraten mit Gemüse und Salzkartoffel</b> </p> <p style="text-align: center;"> <b>Saure Zipfel mit Brot</b> </p>