



16

Restaurant • Café • Bistro

01



DIE GESCHICHTE DES HAUSES

Das Haus am Marktplatz Nr. 3 steht seit 1881 in Familienbesitz. In der Zeit von 1996-2000 wurde es saniert. Im Erdgeschoss waren seinerzeit Läden untergebracht.

Bei archäologischen Grabungen fanden sich Reste eines Steinhauses, die in das 15. Jahrhundert datiert wurden. Spätromantische/frühgotische Formen an der rückwärtigen Giebelwand sowie der rundbogige Zugang zum Hinterhaus lassen an eine Datierung in das 12. Jahrhundert denken. Laut restauratorischer Begutachtung wurde das Vorderhaus 1601/1602 im Inneren neu aufgebaut und erhielt neue Giebel und einen neuen Dachstuhl. Durch archivalische Überlieferung steht fest, dass das östlich angestoßene Bürgerhaus 1601 abgebrannt ist. Offenbar wurde auch das heutige „1601“ dabei so in Mitleidenschaft gezogen, dass ein Neuausbau erfolgte. Die untere Stube war spätestens seit 1639 Gaststube einer Schänke. Schänke und Bäckerei bestanden vermutlich bis zum Umbau 1756/57.

Insgesamt geben die Quellen ein anschauliches Bild der einstigen Bewohner und ihrer Berufe. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass im 16. Jahrhundert das Haus von Handwerkern (Schreiner) und Lebensmittelproduzenten (Metzger) besessen wurde. Nach dem Brand des Nachbarhauses und dem dadurch verursachten grundlegenden Umbau 1601/1602 lässt sich eine Nutzung als Bäckerei bis in die Mitte des 18. Jahrhunderts aufzeigen. Recht bald, wohl schon 1625/26 kommt noch die Nutzung als Zapfenschänke dazu, welche weitere Um- und Ausbauten auch im Nebengebäudebereich nach sich zieht. Mitte des 18. Jahrhunderts wird die Bäckerei aufgegeben und 1791 wird eine reale Kramersgerechtigkeit erworben. Möglicherweise waren die Besitzer der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts vor diesem Erwerb ebenfalls bereits Händler.

Im Zuge der Altstadtsanierung initiierte die Stadt Hilpoltstein die Ansiedlung eines Straßencafés zur Belebung der Innenstadt. Das war die Geburtsstunde des Café-Bistro 1601. Seit dem Jahre 2000 ist es direkt neben dem Rathaus ein Treffpunkt für Jung und Alt, für Einheimische und Gäste der ehemaligen Kreisstadt im Fränkischen Seenland.



16

Restaurant • Café • Bistro

01

Dienstag Ruhetag

Alle Preise sind Inklusivpreise

**Lieber Gast,
schön dass Sie bei uns sind.**

Das Team 1601



HEISSE GETRÄNKE

002	Tasse Kaffee	3,40
004	Cappuccino	4,00
005	Milchkaffee	4,00
006	Espresso	2,60
007	Doppelter Espresso	4,20
008	Latte Macchiato	4,20
013	Heiße Schokolade mit Sahne	4,30

Alle heißen Getränke auf Wunsch
auch mit Flavorgeschmack:
(Baileys, Rum und Amaretto)

1,50

EILLES TEESPEZIALITÄTEN

	Tasse	3,60
014	• Kräutergarten	
015	• Sommerbeere	
016	• Grüner Tee	
017	• Relax Ayurvital	
018	• Darjeeling	
019	• Roibusch Vanille	
020	• Kamille	
021	• Pfefferminze	
022	Tee mit Rum (2cl)	5,60

SÄFTE, NEKTARE, SCHORLEN

Säfte und Nektare	0,2l	3,60
	0,4l	4,60

- 084 • Apfelsaft
- 085 • Orangensaft
- 086 • Maracujanektar
- 087 • Rhabarbernektar
- 088 • Johannisbeernektar

Saftschorlen	0,4l	4,30
--------------	------	------

- 090 • Apfelsaftschorle
- 091 • Orangensaftschorle
- 092 • Maracujanektarschorle
- 093 • Rhabarbernektarschorle
- 094 • Johannisbeernektarschorle

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Softdrink	0,2l	3,20
	0,4l	4,10

- 095 • Coca-Cola 1) 2)
- 096 • Orangenlimo 1)
- 097 • Spaltina Zitrone 2)
- 098 • Spezi
- 099 Coca Cola light 1) 2) 5) 0,33l 3,80
(Flasche)
- Coca Cola Zero 1) 2) 3) 0,33l 3,80
(Flasche)

- 100 Tafelwasser 0,4l 3,70
- 101 Fl. Mineralwasser still 0,5l 4,20
- 102 San Pellegrino 0,75l 5,70
- 103 Arizona Iced Tea 0,4l 4,50
- 104 • Granatapfel
- 105 • Pfirsich
- 106 Almdudler 375ml 3,90
- Schweppes 0,2l 3,50
- 107 • Bitterlemon 4)

1) Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) konserviert
4) chininhaltig 5) Süßstoff



BIERE



GUTMANN



070	Helles Hefeweizen	0,5l	3,80
071	Dunkles Hefeweizen	0,5l	3,80
072	Leichtes Hefeweizen	0,5l	3,80
073	Alkoholfr. Hefeweizen	0,5l	3,80
074	Helles Bier vom Fass	0,5l	3,80



SPALTER BIER

075	Premium Pils v. Fass	0,4l	3,70
076	Premium Pils „Nr. 1“	0,33l	3,70
077	Edel-Export dunkel	0,5l	3,90
078	Bier alkoholfrei	0,5l	3,80

GEMISCHTE BIERE

079	Radler	0,5l	3,90
080	Radler Dunkel	0,5l	4,20
081	Colaweizen 1) 2)	0,5l	4,20
082	Russenhalbe	0,5l	4,20

1) Farbstoff 2) koffeinhaltig

WEINE

109	Rosèwein	0,2 l	5,60
110	Silvaner Kabinett weiß, Franken, trocken	0,2l	5,50
111	Pinot Grigio, weiß Italien, trocken	0,2l	5,50
112	Weinschorle weiß oder rot, sauer oder süß	0,4l	7,00
113	Rot "Ena" Cabernet Sauvignon trocken (Griechisch)	0,2l	6,90
114	Ametistos weiß leicht, trocken, fruchtig (Griechisch)	0,2l	7,90
115	Retsina kechribari (Griechisch)	0,5l	9,00



SPIRITUOSEN

116	Ouzo	2cl	2,00
118	Baileys	4cl	4,70
119	Ramazzotti	4cl	4,70
122	Wodka	2cl	3,70
123	Four Roses	2cl	4,00
124	Jack Daniel`s	2cl	4,00
125	Amaretto Disaronno Originale	4cl	3,70
126	The Glenlivet Single Malt Whisky	2cl	4,00
	Sierra Tequila	2cl	4,00
129	• Silver		
130	• Reposado		
131	Pircher - Williamsbirne	2cl	4,00
132	Jägermeister	2cl	4,00
133	Grappa	2cl	4,50

APERITIFS

134	Martini bianco	5cl	4,50
135	Prosecco Glas	0,1l	3,80
136	Prosecco Flasche	0,75l	21,00
137	Aperol Spritz 3) 4) *N	0,4l	8,00
	5cl Aperol mit Prosecco		
138	Lillet Wild Berry	0,4l	8,00
	Lillet, Russian Wild Berry, Limette	4cl	
139	Ramazzotti Rosato	0,4l	8,00
140	1601 Spritz	0,4l	8,00
	Maracuja-Melone-Prosecco		
012	Limoncello-Spritz	0,4 l	8,00

COCKTAILS & LONGDRINKS

141	Caipirinha	9,00
142	Gin Tonic	8,00
143	Cuba Libre	8,50
144	Campari Orange 1)	8,00
145	Vodka Lemon	8,00
146	Moscow Mule	9,00

1) Farbstoff 3) konserviert 4) chininhaltig

*N – Schwefeldioxid und Sulfite





BURGER

- 026 BBQ-Burger** 13,30
Burgerpaddy mit Bacon, Käse, Zwiebeln und BBQ-Sauce, dazu Pommes*
- 027 Cheeseburger** 12,70
Safiger Burger mit Käse überbacken, dazu Pommes*
- 028 Vegetarischer Burger** 13,40
mit hausgemachter Zucchinifrikadelle, Remouladensauce und Käse, dazu Pommes*
- 029 Chickenburger** 13,20
mit knusprig paniertes Hähnchenbrust, Remouladensauce und Käse überbacken, dazu Pommes*

* auf Wunsch mit Kartoffel -Wedges
Aufpreis 2,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- 030 4 Knoblauchbrote** 5,90
mit Joghurt-Knoblauch-Dip
- 031 Schafskäse aus dem Backofen** 11,30
herzhaft zubereitet, mit Brot
- 032 Gebackene Blätterteigtaschen** *A 10,40
gefüllt mit Käse und Spinat auf grünem Salat mit Joghurtsauce
- 033 Gebackener Feta-Käse** *G 10,70
in Blätterteig *A mit Honig und Sesam *N, dazu Salatgarnitur
- 034 Zaziki*** 6,50
Jogurt, Gurken u. Knoblauch
- 035 Portion Pommes** 5,50
- 036 Kartoffel-Wedges** 6,50
mit Asia Dip und Remouladendip
- 216 Peperoni gegrillt** 8,90
mit Zaziki

Bei uns täglich frische
Tagesgerichte!
Fragen Sie gerne bei unserem
Personal nach !

037 **Oliven und Peperoni** 6,50
mit Olivenöl

038 **Kleiner Appetit-Anreger** 10,20
eine Auswahl aus typisch griechischen Köstlichkeiten, wie Zaziki, Schafskäsecreme, Oliven und Peperoni

039 **Feta*** 10,50
original Schafskäse mit Oliven und Peperoni

358 **Riesenbohnen** 9,80
in **Tomatensauce**
aus dem Backofen oder **Grünen Bohnen**
mit Schafskäse überbacken

SALATE

Alle Salate werden mit Tomaten, Gurken und Karotten serviert

040 **Calamari *_R-Salat** 15,40
Knackiger Salat mit gebackenen Calamari, Joghurt-Dressing und Brot

041 **Fitness-Salat** 14,40
mit gegrillten Hühnerbruststreifen Joghurtdressing und Croutons

044 **Knackiger Salat** 13,30
mit **gebackenen Kartoffel-Frischkäse-Taschen** mit Joghurt-Dressing

045 **Salat mit Hähnchenfilet** 13,40
in knusprigem Kokosmantel mit Joghurt-Dressing

046 **Bauernsalat mit Schafskäse** 13,40
nach griechischer Art Olivenöl, mit Brot

048 **Beilagensalat** 4,70

* Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker, Phosphat

*A – glutenhaltiges Getreide

*B – Krebstiere und Krebserzeugnisse

*G – Milch und Milcherzeugnisse

*H – Schalenfrüchte

*N – Sesamsamen- und Sesamsamenerzeugnisse

*R – Weichtiere





FLEISCHGERICHTE

- 049 **Currywurst 2 Stück** 11,20
mit hausgemachter
Currysauce und Pommes
- 050 **Suflaki** 14,50
magere Schweinefleischspieße
mit Pommes und Zaziki
- 051 **Paniertes Hühnerschnitzel** 13,40
2 Stück mit Pommes
- 048 **Beilagensalat** 4,70

Bei uns täglich frische
Tagesgerichte!
Fragen Sie gerne bei unserem
Personal nach !

FISCHGERICHTE

- 056 **Gebackene Calamari *R** 15,40
mit Pommes, Joghurt-
Knoblauch-Dip und Beilagensalat
- Weißbrot** (3 Scheiben) 2,20
wir berechnen erst ab der
zweiten Nachbestellung
- Extra Portion** Mayo, Ketchup 0,30

DESSERTS UND KUCHEN

- 060 Warmes Schokoladentörtchen** *_{A, C, G} 6,90
mit flüssigem Kern,
Vanilleeis und Sahne
- 061 Griechischer Joghurt** *_H 5,90
mit Honig, Zimt und Walnüssen
- Vanilleeis**
- 062 mit heißen Himbeeren** 6,30
- 063 mit heißer Schokolade** 6,30
- 064 Apfelstrudel mit Vanilleeis** 6,70

*_A – Weizen

*_B – Krebstiere und Krebserzeugnisse

*_C – Eier- und Eierzeugnisse

*_F – Soja- und Sojaerzeugnisse

*_G – Milch und Milcherzeugnisse

*_H – Schalenfrüchte

*_I – Sellerie- und Sellerieerzeugnisse

*_J – Senf- und Senferzeugnisse

*_R – Weichtiere



16

Restaurant • Café • Bistro

01