

Frisch vom offenen

Buchenholzgrill



6 Stück Original
Nürnberger Bratwürste
vom Buchenholzgrill

€ 7,50

dazu

Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat^{2,3,4,5}
Sahnemeerrettich

€ 2,50

€ 2,00

pro weitere Bratwurst berechnen wir

€ 1,20

6 Stück „Saure Zipfel“^{2,4}
im würzigen Zwiebelsud

€ 8,50



„Nürnberger Bratwurstturm“

Nürnberger Bratwürste verschieden
zubereitet:

Gegrillt, geräuchert und
sauer im würzigen Zwiebelsud
mit Kartoffelsalat^{2,3,4,5}, Sauerkraut
und Meerrettich

ab 2 Personen pro Person

€ 13,00



Schweinerippchen

– Spare Ribs –

mit Farmersalat
und zwei pikanten Saucen,
dazu Stangenweißbrot

€ 13,50

Brotzeiten

Täglich ab 10.30 Uhr

Kesselfrische Weißwürste

mit Breze und Weißwurstsenf

pro Paar

€ 6,50

„Obatzter“ -

Käsespezialität nach Großmutter's Spezialrezept

dazu Bauernbrot

€ 6,50

Fränkisches Brotzeitbrett

mit geräucherten Bratwürsten, Zwiebelmettwurst,
Aalfelder Bauernschinken, Obatzter,
gekochtem Landei, Rettich und Radieschen,
dazu Bauernbrot und Butter

auch für mehrere Personen

pro Person

€ 9,50



Aus dem Suppentopf

Fränkische Kartoffelsuppe
- nach Großmutter´s Rezept € 3,80

Leberknödelsuppe
- klare Rindsbrühe mit hausgemachtem Leberknödel € 4,50

Vorspeisen

Tafelspitzsülze
mit Apfelmeerrettich und Sahnemeerrettich,
dazu kleines Salatbouquet € 7,50

Forellenfilet frisch aus dem Rauch
mit Preiselbeeren und Sahnemeerrettich € 7,50

Marktfrische Salate

Kleiner gemischter Salat € 4,00

Salatschüssel
mit Blattsalaten, **Z i e g e n k ä s e**, Walnüssen und Äpfeln
in Hausdressing mariniert € 8,00

Großer Salatteller
mit Sommersalaten und Streifen
von der gebratenen Putenbrust € 8,00

Hauptgänge

Nürnberger Bratwurstknödel
Kartoffelknödel mit würziger Bratwurstfüllung
und Bratensauce, dazu Sauerkraut € 9,50



Pfifferlinge in Rahm
mit frischen Kräutern und zwei kleinen Semmelknödeln € 11,50

Riesenschnitzel Wiener Art
mit Kartoffelsalat € 12,50



**Die fränkische Spezialität
Ofenfrisches Schweineschäufele,
das Original**
650 g, aus der Schulter geschnitten
- knusprig gebraten -
mit rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 12,50

dazu empfehlen wir Ihnen als zusätzliche Beilage:
Weinsauerkraut € 2,50

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce
mit Apfelrotkraut und rohen Kartoffelklößen € 13,50

Ochsenbäckla in Frankenrotweinsauce geschmort
mit glacierten Weintrauben und Brezenknödel € 14,50
- als kleine Portion - € 11,50

Zarter Tafelspitz vom Rind
mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich,
Apfelmeerrettich und Bouillionkartoffeln € 14,00

Zanderfilet
auf Tomatenragout, mit Petersilienkartoffeln € 14,50

Dessert

Gemischtes Eis	€ 4,50
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,00
Fränkisches Kirschenmännla - eine Spezialität aus Großmutter´s Kochbuch mit heißen Sauerkirschen und Sahne	€ 6,00
Warme Zwetschgenknödel in Zimtucker, mit Vanillesauce	€ 6,50

**Sie planen eine Feier,
wir haben für Sie eine große Auswahl
von Buffets und Menüs in unseren
gemütlichen Stuben im ersten Stock.**

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

¹ mit Konservierungsstoff ² mit Antioxidationsmittel ³ mit Süßungsmittel
⁴ mit Geschmacksverstärker ⁵ mit Farbstoff