

Vorspeisen

„Obatzter“ - Käsespezialität nach Großmutter Spezialrezept mit Radieschen und Rettich, dazu handgeschöpftes Natursauerteigbrot € 8,50

Zwetschgenbames Hauchdünn geschnittener geräucherter Rinderschinken mit Preiselbeersahneerrettich € 9,50

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne als Vorspeise unsere Fränkische Tafeley

Leberwurst, Bauernschinken, Obatzter, Bergkäsescheiben, pikant angemachter Kräuterquark, mariniertes Gemüse – Champignons, Paprika, Artischocken und getrocknete Tomaten - sowie original Nürnberger Rostbratwürste gebraten und geräuchert mit frisch geriebenem Meerrettich und Senf, dazu Brezen und handgeschöpftes Natursauerteigbrot

ab vier Personen pro Person € 14,50



Bratwurstgerichte

6 Stück Original Nürnberger Bratwürste auf einem traditionellen Zinnteller serviert mit handgeschöpftem Natursauerteigbrot und Senf € 12,50



dazu reichen wir gerne Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat^{2,3,4,5} € 3,00
Sahneerrettich € 2,00

6 Stück „Saure Zipfel“^{2,4} im würzigen Zwiebelsud mit handgeschöpftem Natursauerteigbrot € 12,50
pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,50



„Nürnberger Bratwurstturm“^{2,4}
Nürnberger Bratwürste verschieden zubereitet:
vier gegrillte, vier geräucherte und vier saure im würzigen Zwiebelsud mit Kartoffelsalat^{2,3,4,5}, Weinsauerkraut, Senf und Sahneerrettich
ab 2 Personen € 14,50
pro Person

Vegetarische Gerichte und Salate

Kleiner gemischter Salat € 3,50

Große Salatschüssel mit Blattsalaten, gebackenen Putenbruststreifen und Äpfeln in Hausdressing mariniert € 10,50

Feldsalat mit gerösteten Weißbrotwürfeln, in unserem Hausdressing mariniert € 8,50

Gemüsevariation des Hauses (vegan) Artischocken, Champignons, Paprika und getrocknete Tomaten mit Olivenöl und Balsamico-Essig mariniert, dazu reichen wir Weißbrot € 11,50



Spinatknödel -vier kleine Kartoffelknödel mit Spinat-Käse-Füllung auf würzigem Tomatenragout und Parmesansplittern € 13,50

Käsespätzle *in der Pfanne serviert* mit Röstzwiebeln und einer traditionellen Käsemischung aus Bergkäse, naturgereiftem Schnittkäse und Emmentaler Käse € 14,50

Frische Waldpilze in Rahm mit frischen Kräutern und zwei kleinen Semmelknödeln € 14,50

Suppe

Leberknödelsuppe kräftige Rindsbrühe mit hausgemachtem Leberknödel € 6,00



Fränkische Spezialitäten

„Drei Nürnberger Bratwurstknödel“

auf Sauerkraut,
mit würzigem Bratensaft € 13,00

- Eine Spezialität, die nur bei uns serviert wird -

„Postillonspfanne“

mit gerösteten Klößen, Geflügel- und
Schweinefleisch, grünen Bohnen, ge-
bratenen Speckwürfeln, würzigem
Bratensaft und Spiegelei € 15,50

Schnitzel Wiener Art

-in der Pfanne mit Butterschmalz gebraten-
mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Kartoffelsalat € 17,50

Die fränkische Spezialität



Ofenfrisches Schweineschäufele,
das Original, aus der Schulter geschnitten

- knusprig gebraten -
mit rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 19,50
dazu empfehlen wir Weinsauerkraut € 3,00

Ab zwei Personen

servieren wir Ihnen gerne unsere



„Fränkische Spezialitätenplatte“

Knusprig gebratene Schweineschäufele,
Entenkeule, Nürnberger Rostbratwürste,
mit Apfelrotkohl, Sauerkraut, Kartoffelklößen^{1,2}
und würziger Natursauce
pro Person € 23,00

Fränkisches Krenfleisch

gekochte Rinderbrust in Meerrettichsauce,
frisch geriebenem Meerrettich,
Wildpreiselbeeren und
rohen Kartoffelklößen € 19,50
- als kleine Portion - € 14,50

Knusprig gebratene Entenkeule

in Natursauce
mit rohen Kartoffelklößen € 18,50
dazu empfehlen wir Apfelrotkohl € 3,00

Fränkischer Sauerbraten

in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept
mit rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 20,50
- als kleine Portion - € 14,50
dazu empfehlen wir Apfelrotkohl € 3,00

Zanderfilet auf Weißweinsauce,

mit Kirschtomaten und
Rosmarinkartoffeln € 20,50

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00

Kaiserschmarrn im Pfännchen serviert

mit Rosinen und Apfelmus
ab zwei Personen pro Person € 7,50

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne € 7,50

Bayrisch Creme

mit Erdbeersauce, Ahorn-Honig
und Schokocrunch € 6,50

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 ⁴ mit Geschmacksverstärker

² mit Antioxidationsmittel ⁵ mit Farbstoff

⁶ mit Süßungsmittel