



DEUTSCHLANDS ÄLTESTE WEINSTUBE

Ihre Firmenfeier bzw. Familienfest ist bei uns, in Deutschlands ältester Weinstube,  
in besten Händen.

Nicht ohne Stolz dürfen wir darauf hinweisen, dass wir

**Bundeskanzler Helmut Kohl,  
Bundeskanzler Gerhard Schröder,  
Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel,  
König Juan Carlos  
und die Deutsche Fußball-Nationalmannschaft**

bewirtet haben.



Wir freuen uns, Ihre Gäste in den passenden Räumlichkeiten  
- unsere urgemütlichen Stuben bieten Platz von 10 - 170 Personen -  
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

**am Sebalder Platz ~ Glöckleinsgasse 2 ~ 90403 Nürnberg  
Telefon 0911-22 51 53 ~ Telefax 0911-22 76 45  
[www.goldenes-posthorn.de](http://www.goldenes-posthorn.de) ~ [info@goldenes-posthorn.de](mailto:info@goldenes-posthorn.de)**

# Menüs rund um die original Nürnberger Rostbratwürste

- Bei uns werden die Bratwürste traditionell über offenem Feuer  
am Buchenholzgrill zubereitet. –

## Menü I

**Meerrettichschaumsuppe**  
mit Brotcrôutons

\* \* \* \* \*

Auf Platten serviert:

**Nürnberger Bratwürste (8 Stück pro Person),**  
dazu bieten wir Kartoffelsalat, Sauerkraut und Meerrettich

\* \* \* \* \*

**Fränkisches Kirschenmännla**

- eine Spezialität aus Großmutter´s Kochbuch  
mit heißen Sauerkirschen und Sahne

**pro Person**  
**€ 23,00**

## Menü II

**Fränkische Kartoffelsuppe**  
mit Speck- und Weißbrotcrôutons

\* \* \* \* \*

**„Nürnberger Bratwurstturm“**

Nürnberger Bratwürste verschieden zubereitet:  
Gegrillt, geräuchert und sauer im würzigen Zwiebelsud  
mit Kartoffelsalat, Sauerkraut und Meerrettich

\* \* \* \* \*

**Apfelküchle mit Zimtucker**  
Vanilleeis und Sahne

**pro Person**  
**€ 25,00**



**Zu allen Bratwurstmenüs reichen wir frisch gebackene Brezen und Bauernbrot.**

# Gerne bieten wir Ihnen unsere beliebten Spezialitätenplatten an:

## Vorspeisen

### Fränkisches Schmankerlbrett

Aalfelder Bauernschinken, Obatzter, Gutsleberwurst, mariniertes Gemüse aus dem Knoblauchsland, dazu frisch gebackene Brezen Bauernbrot und Butter

oder

### Fränkische Spezialitätenplatte

- **Verschiedene kleine Köstlichkeiten im Holzbrett serviert:**

- Obatzter -Fränkische Käsespezialität-
- Bratwurstsalat mit einem leichten Meerrettich-Senf-Dressing, Zwiebeln und Gurken
- Salat von Bachsaiblingsfilets in einer Dill-Sahne-Sauce
- Fränkischer Rinderschinken auf Apfel-Meerrettich-Creme
- Rettich, Radieschen und frischer Paprika
- Verschiedene Brotsorten und Butter

oder

### Vorspeisenauswahl auf Etageren angerichtet:

- Hausgebeizter Wildwasserlachs mit Champagner-Senfsauce
- Ziegenfrischkäse mit Preiselbeerchutney
- Pikant angemachtes Rindertatar auf Baguette
- „Zwetschgenbames“ luftgetrockneter Rinderschinken mit Meerrettichmousse

\* \* \* \* \*



## Hauptgang

### Platte I

- Mini-Schäufele
- Rösch gebratene Ente
- Nürnberger Bratwürste frisch vom Buchenholzgrill
- dazu Apfelrotkohl, Sauerkraut, Kartoffelklöße und würziger Dunkelbiersauce

oder

### Platte II

- Dünne Rinderfiletscheiben vom Grill in Olivenöl mariniert
- Schnitzel von der frischen Putenbrust
- dazu Paprikagemüse, Rosmarinkartoffeln und Kirschtomaten
- Nürnberger Bratwürste vom Buchenholzgrill mit Sauerkraut und Kartoffelsalat



### Für Vegetarier empfehlen wir:

- Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und Semmelknödeln

### Zu allen Platten reichen wir:

- Bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing

\* \* \* \* \*

## Dessert

**Bayrisch Creme auf Erdbeermark**

**pro Person € 34,00**

# **Fränkisches Spezialitätenbuffet**

## **ab 30 Personen**

### **- kalt**

- Kleine Fleischküchle mit verschiedenen kalten Saucen
- Gebratenes frisches Gemüse aus dem Knoblauchsland
- Mild geräucherter Alfelder Bauernschinken
- Geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne
- Geflügelsalat mit frischer Ananas und Currycreme
- Bayrischer Wurstsalat mit Gurken, in Essig und Öl mariniert
- Matjesfilet -Hausfrauen Art-
- Scharfer Rindfleischsalat mit Tomatensauce und Chili
  
- Verschiedene Brotsorten  
wie doppelt gebackenes Holzofenbrot, fränkisches Landbrot,  
Partybrötchen, Brezen etc.

### **- warm**

- Mini-Schäufele knusprig gebraten in Dunkelbiersauce
- Nürnberger Bratwürste vom Grill auf Weinsauerkraut
- Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce  
mit Apfelrotkraut
- Gemüsestrudel auf würziger Tomatensauce  
mit frisch geriebenem Hartkäse
  
- dazu reichen wir  
Kartoffelknödel, Brezenknödel und Petersilienkartoffeln

**Zu allen Platten reichen wir bunte Blattsalate**

### **Als Dessert**

- Bayrisch Creme auf Erdbeermark

**pro Person**

**€ 38,00**

**Natürlich bieten wir Ihnen für Ihre Feier  
individuell zusammen gestellte Menüs  
nach Ihren Wünschen an.**

**Suppen  
oder  
Vorspeisen**

\* \* \* \* \*

**Hauptgerichte, wie**

**Fränkischer Krustenbraten in Dunkelbiersauce**  
mit Weinsauerkraut und rohen Kartoffelklößen

**Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce**  
mit Apfelrotkraut und rohen Kartoffelklößen

**Zanderfilet in Weißweinsauce**  
mit Tomatenragout, mit Petersilienkartoffeln

**und**

**Desserts**

***Unser Angebot für Ihre Weihnachtsfeier***



**Knusprig gebratene Entenkeule**  
mit Apfelrotkraut und rohen Kartoffelklößen

**Ofenfrische Gänsebrust  
oder  
Gänsekeule**  
mit Apfelrotkohl und rohen Kartoffelklößen

**Wir beraten Sie gerne.**