

*Wir bitten unsere Gäste um Verständnis, dass wir zurzeit  
nur einen Auszug aus unserer Speisekarte anbieten.*

**Alle Gerichte gibt es zum Mitnehmen, Sie erhalten 10% Rabatt.**

## In Franken ist Spargelzeit

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Spargel einlage	€ 4,50
Portion Stangenspargel der Handelsklasse I als Salat in einer leichten Essig-Öl-Marinade	€ 10,50
Portion Stangenspargel der Handelsklasse I mit Butter oder Sauce Hollandaise und Kartoffeln	€ 12,50
Zum Spargel bieten wir gerne an:	
6 Stück Nürnberger Bratwürste	€ 6,50
Leicht geräucherten Delikatess-Schinken <sup>1,2,3</sup>	€ 7,50
Kleines Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“	€ 8,50

## Brotzeiten

„Obatzter“ -  
Fränkische Käsespezialität nach Großmutter's Spezialrezept  
dazu Bauernbrot € 7,50

Fränkisches Brotzeitbrett  
mit geräucherten Bratwürsten, kaltem Braten vom  
Schweinebauch, frisch geriebenem Meerrettich,  
Rinderschinken, Obatzter, gekochtem Landei,  
Rettich und Radieschen, dazu Bauernbrot und Butter  
auch für mehrere Personen  
pro Person € 8,50

## Marktfrische Salate und vegetarische Gerichte

Kleiner gemischter Salat € 4,00

Salatschüssel mit Blattsalaten,  
Ziegenkäse, Walnüssen und Äpfeln  
in Hausdressing mariniert € 8,50

„Knoblauchländer Kasnocken“  
\*in der Pfanne serviert\*  
Eierspätzle mit Zwiebelschmelze  
und würzigem Käse überbacken € 10,50

Ragout von Waldpilzen  
- Steinpilze, Maronen, Champignons und Egerlinge  
- in Rahm mit frischen Kräutern und  
zwei Semmelknödeln € 11,50

*Wir bitten um Verständnis, dass wir*

**Kartenzahlungen erst ab € 20,00 akzeptieren.**

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

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff

<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>5</sup> mit Farbstoff

<sup>3</sup> mit Süßungsmittel

## Nürnberger Rostbratwürste

6 Stück Original Nürnberger Bratwürste  
mit Bauernbrot € 6,50  
dazu  
Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat<sup>2,3,4,5</sup> € 2,50  
Sahnemeerrettich € 2,00  
pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,00

6 Stück „Saure Zipfel“<sup>2,4</sup>  
im würzigen Zwiebelsud, dazu Bauernbrot € 8,00



### „Nürnberger Bratwurstturm“<sup>2,4</sup>

Nürnberger Bratwürste verschieden zubereitet:  
drei gegrillte, drei geräucherte und drei saure  
im würzigem Zwiebelsud mit Kartoffelsalat<sup>2,3,4,5</sup>,  
Sauerkraut und Sahnemeerrettich  
ab 2 Personen  
pro Person € 12,50

## Hauptgerichte

Spare Ribs  
mit zwei pikanten Saucen und Stangenweißbrot € 10,50

Cordon bleu  
mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel,  
dazu Kartoffelsalat € 10,50



### Die fränkische Spezialität

Ofenfrisches Schweineschäufele,  
das Original, aus der Schulter geschnitten  
- knusprig gebraten -  
mit Weinsauerkraut und rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 13,00

Gekochte Rinderbrust im eigenen Sud  
mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem  
Meerrettich und Salzkartoffeln € 12,50

Ochsenbäckla in Frankenrotweinsauce geschmort  
mit glacierten Weintrauben und Brezenknödel € 13,50

Zanderfilet -gebraten-  
auf Tomatenragout, mit Petersilienkartoffeln € 15,50

## Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00

Fränkisches Kirschenmännla  
- eine Spezialität aus Großmutter´s Kochbuch  
mit heißen Sauerkirschen und Sahne € 6,00

Ofenwarmer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce und Sahne € 5,00