Goldenes Posthorn

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 ~ info@goldenes-posthorn.de

Unser Hausmenü

für eilige Gäste

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Speckwürfel

* * * * *

„Schmankerlteller“

Fränkischer Krustenbraten
-rösch gebraten-
in würziger Bratensauce, Sauerkraut,
rohen Kartoffelklößen
und
3 Nürnberger Bratwürste vom Buchenholzgrill

* * * * *

Kleines fränkisches Kirschenmännla
- nach dem Rezept unserer Großmutter
mit Sahne

pro Person
€ 21,50

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 Speckwürfel

* * * * *

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

* * * * *

Apfelküchle mit Zimtzucker
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

- „Zwetschgenbames" luftgetrockneter Rinderschinken mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich
- Mariniertes Gemüse aus dem Knoblauchsland
- Geräucherte Bachforelle mit Dill-Sahnesauce
- Alfelder Bauernschinken
- Obatzter -Fränkische Käsespezialität-
- Rettich mit frischem Paprika
- Geräucherte Bratwürste mit Sahnemeerrettich
- Strauchtomaten gefüllt mit Gemüsesalat
- Verschiedene Brotsorten aus dem Holzbackofen

oder

Vorspeisenauswahl auf Etageren angerichtet:

- Hausgebeizter Wildwasserlachs mit Champagner-Senfsauce
- Ziegenfrischkäse mit Preiselbeerchutney
- Gebratenes frisches Gemüse aus dem Knoblauchsland
  mit Olivenöl und Balsamico mariniert
- „Zwetschgenbames" luftgetrockneter Rinderschinken mit Meerrettichmousse

* * * * *

Hauptgang

Auf Platten serviert:

- Mini-Schäufele
- Rösch gebratene Ente
- panierte Putenschnitzel
- dazu Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln und rohe Kartoffelklöße

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

Frischer Obstsalat

pro Person € 34,00

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

Wir beraten Sie gerne.