

## Aus dem Suppentopf

Fränkische Kartoffelsuppe Franconian potato soup	€ 4,00
Leberknödelsuppe - klare Rindsbrühe mit hausgemachtem Leberknödel Liver dumpling soup - clear beef broth with homemade liver dumpling	€ 4,50

## Brotzeiten

„Obatzter“ - Käsespezialität nach Großmutter's Spezialrezept dazu Bauernbrot "Obatzter" A Franconian cheese speciality with farmer's bread	€ 7,50
Kalter Braten vom Schweinebauch mit frisch geriebenem Meerrettich, Rettich, dazu Bauernbrot und Butter Cold roast pork with fresh grated horse radish, radishes, farmer's bread and butter	€ 7,00

Fränkisches Brotzeitbrett mit geräucherten Bratwürsten, kaltem Braten vom Schweinebauch, Rinderschinken, Obatzter, gekochtem Landei, Rettich und Radieschen, dazu Bauernbrot und Butter auch für mehrere Personen pro Person „Franconian Brotzeitbrett“ with smoked Nuremberg sausages, cold roast pork, beef ham, Obatzter, cooked farmer's egg, radishes, farmer's bread and butter also for several people	€ 8,50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

## Vorspeisen

Feldsalat mit unserem Hausdressing, Speck und Brotcroutons Lamb's lettuce with our housedressing with bacon and bread croutons	€ 6,50
„Zwetschgenbarnes“ Hauchdünn geschnittener kaltgeräucherter Rinderschinken mit süß-sauer eingelegten Senffrüchten "Zwetschgenbarnes" Very thin sliced cold smoked beef ham with sweet-sour marinated mustard fruits	€ 8,00
Forellenfilet frisch geräuchert mit Preiselbeer-Sahneerrettich, Weißbrot und Butter Fillet of trout fresh smoked with creamy cowberry-horseradish, baguette and butter	€ 9,50

## Marktfrische Salate und vegetarische Gerichte

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	€ 4,00
Salatschüssel mit Blattsalaten, Ziegenkäse, Walnüssen und Äpfeln in Hausdressing mariniert Salad bowl with leaf salads, goat cheese, walnuts and apples marinated in our house dressing	€ 9,50
„Knoblauchländer Kasnocken“ *in der Pfanne serviert* Eierspätzle mit Zwiebelschmelze und würzigem Käse überbacken Knoblauchländer Kasnocken* -served in a pan- Egg spaetzle with melted onions, gratinated with spicy cheese	€ 9,50
Ragout von Waldpilzen - Steinpilze, Maronen, Champignons und Egerlinge - in Rahm mit frischen Kräutern und zwei Semmelknödeln Ragout of mushrooms - yellow boletus, bay boletus, mushrooms and Egerling mushrooms - in cream sauce	€ 11,50

## Nürnberger Rostbratwürste

6 Stück Original Nürnberger Bratwürste mit Bauernbrot	€ 7,50
6 pieces Original Nuremberg sausages <sup>2,4</sup> with farmer's bread dazu / add. Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat <sup>2,3,4,5</sup> sauerkraut or potato salad <sup>2,3,4,5</sup>	€ 2,50
Sahneerrettich creamy horseradish	€ 2,00
pro weitere Bratwurst berechnen wir each additional sausage	€ 1,20
6 Stück „Saure Zipfel“ <sup>2,4</sup> im würzigen Zwiebelsud	€ 8,50
6 pieces „Saure Zipfel“ <sup>2,4</sup> - boiled in a brew of onion	

Vegane Bratwurst von Beyond, 100 g <sup>4</sup> mit Salzkartoffeln und Krautsalat	€ 11,50
Vegan brat from Beyond, 100 g <sup>4</sup> with potatoes and coleslaw	



„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 Sahneerrettich  
ab 2 Personen  
pro Person / each person € 14,50  
"Nuremberg sausage tower"  
a variation of sausages:  
Three grilled, three smoked and  
three boiled in a stock of onions and  
vinegar, served with potato salad<sup>2,3,4,5</sup>,  
sauerkraut and creamy horseradish  
for two or more person

## Hauptgänge



Fränkischer Krustenbraten  
in Dunkelbiersauce  
mit Weinsauerkraut und  
rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 12,50  
Franconian crusted roast pork  
in dark beer sauce  
with wine sauerkraut and  
potato dumplings<sup>1,2</sup>

Riesenschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	€ 13,50
-als kleine Portion-	€ 12,00
Giant escalope „Vienna Style“ with cowberries and potato salad	

Knusprig gebratenes Maishendfilet-Suprême  
auf Paprikagemüse, dazu Salzkartoffeln € 12,50  
Crispy breaded corn chicken filet-suprême  
on bell pepper-vegetables, besides potatoes

### Die fränkische Spezialität



Ofenfrisches  
Schweineschäufele,  
das Original,  
aus der Schulter geschnitten  
- knusprig gebraten -  
mit rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 13,00  
The Franconian Speciality  
Oven fresh "Schäufele",  
the original, pork shoulder - crispy roasted -  
with potato dumplings<sup>1,2</sup>  
dazu empfehlen wir Ihnen als zusätzliche Beilage:  
Weinsauerkraut € 2,50 oder kleinen gemischten Salat € 4,00  
we recommend add. side dish:  
sauerkraut € 2,50 or small salad € 4,00

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Apfelrotkraut und rohen Kartoffelklößen	€ 14,50
- als kleine Portion -	€ 10,50
Franconian sour marinated beef in gingerbread sauce with apple red cabbage and potato dumplings	

Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsauce  
mit frisch geriebenem Meerrettich  
und Salzkartoffeln € 12,50  
Cooked Brisket  
with fresh grated horseradish and potatoes

Ochsenbäckla  
in Frankenrotweinsauce geschmort  
mit glacierten Weintrauben  
und Brezenknödel € 14,80  
Ox cheeks in Franconia red wine sauce braised  
with glazed grapes and pretzel dumplings

Ab zwei Personen servieren wir Ihnen gerne unsere



„Spezialitätenplatte“  
Fränkischer Krustenbraten, Puten-  
keule und vier Nürnberger Bratwürste  
mit Apfelrotkohl, Sauerkraut  
und Kartoffelklößen<sup>1,2</sup>  
pro Person / each person € 16,50

### "Speciality Platter"

Franconian crusted roast pork, turkey hen haunch  
and four Nuremberg sausages with apple red cabbage,  
sauerkraut and potato dumplings<sup>1,2</sup>



Zanderfilet -gebraten-  
auf Tomatenragout, mit Petersilienkartoffeln € 15,50  
Fillet of pike perch -fried-  
on tomato ragout, with parsley potatoes

## Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne Ice Cream with whipped cream	€ 5,00
Fränkisches Kirschenmännla - eine Spezialität aus Großmutter's Kochbuch mit heißen Sauerkirschen und Sahne Franconian cherry casserole - a speciality from grandma's cookbook with hot sour cherries and whipped cream	€ 6,00
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne Warm apple strudel with vanilla sauce and whipped cream	€ 5,00
Mousse von der weißen und braunen Schokolade mit Mangosalat Mousse of white and brown chocolate with mango salad	€ 6,50

Wir bitten um Verständnis, dass wir  
Kartenzahlungen erst ab € 20,00 akzeptieren.  
We ask for your understanding,  
that we can accept credit card payments only over € 20,00.

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 mit Süßungsmittel

Dear guests, you can get from our service our documentation  
folder where all the food and drinks are in detail regarding  
contained allergens.

<sup>1</sup> with preservative <sup>2</sup> with antioxidant <sup>3</sup> with sweetener  
<sup>4</sup> with flavour enhancer <sup>5</sup> with colouring agent