

## deftige Brotzeiten und Vorspeisen

„Obatzter“ - Käsespezialität nach Großmutter's Spezialrezept dazu unser selbst gebackenes Hausbrot € 7,50

Kalter Braten vom Schweinebauch mit frisch geriebenem Meerrettich, Gewürzgurke, dazu unser selbstgebackenes Hausbrot und Butter € 7,50

Fränkisches Brotzeitbrett mit Bauernschinken, kaltem Braten, frisch geriebenem Meerrettich, Obatzter, Rettich und Radieschen, dazu unser selbst gebackenes Hausbrot und Butter auch für mehrere Personen pro Person € 8,50



Rindfleischsalat dünne Scheiben von der Rinderbrust mit Kürbiskernöl und Weinessig mariniert, mit Zwiebelringen, Paprika und dicken Bohnen, dazu Steinofen-Baguette € 9,50

## Suppen

Leberknödelsuppe - klare Rindsboullion mit hausgemachtem Leberknödel und frischem Schnittlauch € 5,00

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen € 5,00

## vegetarische Gerichte

Salatschüssel mit Blattsalaten, Ziegenkäse, Walnüssen und Äpfeln in Hausdressing mariniert € 9,50

Antipasti-Platte gebratenes Gemüse, Zucchini, Artischocken, Paprika und Auberginen mit Olivenöl und Balsamico-Essig mariniert, Ziegenkäse und Steinofen-Baguette € 10,50

## In Bayern gibt es jetzt frische Pfifferlinge



Frische Pfifferlinge in Rahm mit frischen Kräutern und zwei Semmelknödeln € 10,50

Käsespätzle \*in der Pfanne serviert\* mit Zwiebelschmelze, Röstzwiebeln und fein-würzigem Käse überbacken € 10,50

Spinatknödel -vier kleine Kartoffelknödel mit Spinat-Käse-Füllung auf extra viel Tomatensauce und Parmesansplittern € 9,50



## Posthorn Klassiker

### Die fränkische Spezialität



Ofenfrisches Schweineschäufele, das Original, aus der Schulter geschnitten - knusprig gebraten - mit rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 12,50 dazu empfehlen wir Sauerkraut oder kleinen gemischten Salat für nur € 3,00

Gekochte Rinderbrust im eigenen Sud mit Wurzelgemüse, mit viel frisch geriebenem Meerrettich, dazu Salzkartoffeln € 13,50

Schnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat € 12,00

„Postillionspfanne“ Röstklöße, Schweinefleisch, grüne Bohnen, gebratene Speckwürfel, würziger Bratensaft und Spiegelei € 10,50

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept mit Apfelrotkraut und rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 14,00 - als kleine Portion - € 11,00

Schweinelendchen vom Grill mit einer Rahmsauce von frischen Pfifferlingen, knusprig gebratenen Speck und Kartoffelrösti € 14,50

Zanderfilet mit frisch gebratenen Pfifferlingen, Kräutern und Butterkartoffeln € 15,00

## Bratwurstgerichte

6 Stück Original Nürnberger Bratwürste mit unserem selbst gebacknem Hausbrot € 7,50

dazu reichen wir gerne Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat<sup>2,3,4,5</sup> für nur € 3,00 Sahnemeerrettich € 2,00

6 Stück „Saure Zipfel“<sup>2,4</sup> im würzigen Zwiebelsud € 8,50

pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,20



„Nürnberger Bratwurstturm“<sup>2,4</sup> Nürnberger Bratwürste verschieden zubereitet: drei gegrillte, drei geräucherte und drei saure im würzigen Zwiebelsud mit Kartoffelsalat<sup>2,3,4,5</sup>, Sauerkraut und Sahnemeerrettich ab 2 Personen pro Person € 11,50

## Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00

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

Bayrisch Creme mit Erdbeersauce, Sahne, Ahorn-Honig und Schokocrunch € 5,50



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