

deftige Brotzeiten

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

Bratwurstsalat
gebratene Nürnberger Rostbratwürste in einem leichten Meerrettich-Sauerrahm-dressing, Gurken, Zwiebeln und Radieschen, dazu unser selbst gebackenes Hausbrot € 7,50

Fränkisches Brotzeitbrett
mit geräucherter Bauernschinken, Obatztem, Leberwurst, Rettich und Radieschen, dazu unser selbst gebackenes Hausbrot und Butter € 9,50

das Vespervergnügen für zwei Personen



Fränkischer Brotzeitkorb
mit Obatztem, Bratwurstsalat, Kräuterquark, Apfelgriebenschmalz, Afelder Bauernschinken, Rettich, unser selbst gebackenes Hausbrot und Brezen -ab zwei Personen- pro Person € 10,50

Hausgemachte fränkische Tellersülze
dazu Bratkartoffeln € 7,00

Für einen Brotkorb mit unserem selbstgebackenem Hausbrot berechnen wir zusätzlich € 2,00

eine ofenfrische Breze € 1,50

Geme servieren wir Ihnen vor dem Essen:

Frische Breze mit einem Töpfchen Schmalz, Kräuterfrischkäse oder hausgemachter Leberwurst € 3,50

vegetarische Gerichte

Kleiner gemischter Salat € 3,00

Salatschüssel mit Blattsalaten, Ziegenfrischkäse, 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 € 12,00

Edle Waldpilze - Champignons, Egerlinge, Rotkappen, Pfifferlinge und Steinpilze - in Rahm mit frischen Kräutern und zwei Semmelknödeln € 13,00

Käsespätzle *in der Pfanne serviert* mit Zwiebelschmelze, Röstzwiebeln und fein-würzigem Käse überbacken € 12,50

Spinatknödel -drei kleine Kartoffelknödel mit Spinat-Käse-Füllung auf würzigem Tomatenragout und Parmesansplittern € 10,50

Suppen

Fränkische Kartoffelsuppe € 5,00

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und frischem Basilikum € 6,00

Unsere trendigen Spezialitäten

Posthorn-Burger
vom Angus Rind -150 g- mit knusprigen Speckscheiben, Barbecue-Sauce, Tomaten, gerösteten Zwiebeln, Salatblättern und Gewürzgerken, dazu Pommes € 10,50

Cheeseburger mit Cheddar-Käse und Fleisch vom Angus-Rind -150 g- Barbecue-Sauce, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgerken, dazu Pommes € 10,50

Posthorn Klassiker

Die fränkische Spezialität



Ofenfrisches Schweineschäufele, das Original, aus der Schulter geschnitten - knusprig gebraten - mit rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 13,80

dazu empfehlen wir Sauerkraut oder kleinen gemischten Salat € 3,00

Schnitzel Wiener Art mit kaltgerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln € 14,50

„Postillonspfanne“ mit gerösteten Klößen, Schweine- und Entenfleisch, grünen Bohnen, gebratenen Speckwürfel, würzigem Bratensaft und Spiegelei € 12,50

Feinste magere Scheiben von der gekochten Rinderbrust im eigenen Sud serviert mit Wurzelgemüse und viel frisch geriebenen Meerrettich, dazu Salzkartoffeln € 14,00

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept mit Apfelrotkraut und rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 14,50
- als kleine Portion - € 11,50

Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne und Semmelknödeln € 15,00

Knusprig gebratene Barberle-Entenkeule mit Apfelrotkraut und rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 14,50

Zanderfilet vom Grill mit Kürbiswürfeln, Kapern-Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln € 14,50

Bratwurstgerichte

6 Stück Original Nürnberger Bratwürste mit unserem selbst gebackenem Hausbrot € 8,50

dazu reichen wir gerne
Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat^{2,3,4,5} für nur € 3,00
Sahnemeerrettich € 2,00

6 Stück „Saure Zipfel“^{2,4} im würzigen Zwiebelsud € 8,50
pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,20



„Nürnberger Bratwurstturm“^{2,4}
Nürnberger Bratwürste verschieden zubereitet: zwei gegrillte, zwei geräucherte und zwei saure im würzigen Zwiebelsud mit Kartoffelsalat^{2,3,4,5}, Sauerkraut und Sahnemeerrettich ab 2 Personen pro Person € 13,50

Dessert

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

Zimtparfait mit mariniertem Zwetschgenragout und Sahne € 6,50

Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert mit Rosinen und Apfelmus ab 2 Personen pro Person € 6,50



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

¹ mit Konservierungsstoff ⁴ mit Geschmacksverstärker
² mit Antioxidationsmittel ⁵ mit Farbstoff ⁶ mit Süßungsmittel