

## 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, Apfeligriebenschmalz, 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 Gewürzgerurken, dazu Pommes € 10,50

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

## Posthorn Klassiker

### Die fränkische Spezialität



**Ofenfrisches Schweineschäufele**, das Original, aus der Schulter geschnitten - knusprig gebraten - mit rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 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, Schweinefleisch, grünen Bohnen, gebratenen Speckwürfel, würzigem Bratensaff 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<sup>1,2</sup> € 14,50  
- als kleine Portion - € 11,50

**Hirschkalbsbraten** mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne und Semmelknödeln € 15,00

**Schweinelendchen „Winzerin“** in einer leichten Rahmsauce, mit glacierten Weintrauben, gegrillten Speckscheiben und Petersilienkartoffeln € 15,00

**Zanderfilet vom Grill** mit Kürbispüree, Mandelbrokkoli, frischen Kräutern und Butterkartoffeln € 14,50

## Bratwurstgerichte

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

**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: zwei gegrillte, zwei geräucherte und zwei saure im würzigen Zwiebelsud mit Kartoffelsalat<sup>2,3,4,5</sup>, 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 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>6</sup> mit Süßungsmittel