

deftige Brotzeiten und Vorspeisen

„Obatzter“ - Käsespezialität nach
Großmutter's Spezialrezept
mit Radieschen und Rettich,
dazu unser selbst gebackenes
Hausbrot € 8,50

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

Feldsalat
mit Weißbrotwürfeln in unserem
Hausdressing mariniert € 7,00

Gerne servieren wir Ihnen vor dem Essen:



Frische Breze
mit Obatztem
oder
mit fränkischer grober Leberwurst € 4,50

Suppen

Fränkische Kartoffelsuppe € 5,00

Leberknödelsuppe
kräftige Rindsbrühe mit
hausgemachtem Leberknödel € 5,50

vegetarische Gerichte

Kleiner gemischter Salat € 3,00

Große Salatschüssel
mit Blattsalaten, Ziegenkäse,
Walnüssen und Äpfeln
in Hausdressing mariniert € 9,00

Antipasti-Platte
gebratenes Gemüse, Zucchini,
Champignons, Paprika und Auberginen
mit Olivenöl und Balsamico-Essig
mariniert, Ziegenkäse und
Steinofen-Baguette € 11,50

Spinatknödel -vier kleine Kartoffelknödel
mit Spinat-Käse-Füllung
auf würzigem Tomatenragout
und Parmesansplittern € 11,50

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

Unsere trendigen Spezialitäten

Pulled Pork
- das Schweinefleisch wird mariniert
mit Kräutern, Senf und BBQ-Sauce,
serviert im Burger-Brötchen mit Cole Slaw € 9,50

Posthorn-Burger
vom Angus Rind -150 g-
mit knusprigen Speckscheiben,
Barbecue-Sauce, Tomaten,
gerösteten Zwiebeln, Salatblättern
und Gewürzgurken, dazu Pommes € 12,00

Cheeseburger mit Cheddar-Käse
und Fleisch vom Angus-Rind -150 g-
Barbecue-Sauce, Tomaten, Zwiebeln
und Gewürzgurken, dazu Pommes € 12,50

Posthorn Klassiker

„Postillonspfanne“
mit gerösteten Klößen, Schweine- und
Putenfleisch, grünen Bohnen, gebratenen
Speckwürfel, würzigem Bratensaft und
Spiegelei € 11,50

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

Die fränkische Spezialität



Ofenfrisches Schweineschäufele,
das Original, aus der Schulter geschnitten
- knusprig gebraten -
mit rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 14,50
dazu empfehlen wir Sauerkraut
oder kleinen gemischten Salat € 3,00

Feinste magere Scheiben
von der gekochten Rinderbrust
im eigenen Sud serviert
mit Wurzelgemüse und viel frisch
geriebenen Meerrettich,
dazu Salzkartoffeln € 15,50

Fränkischer Sauerbraten
in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept
mit Apfelrotkraut und
rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 15,50
- als kleine Portion - € 12,50

Medaillons vom Schweinefilet
in Pfefferrahmsauce, grünen Bohnen
und Kartoffelrösti € 16,50

Zanderfilet vom Grill
mit Tomatenragout, dazu grüne Bohnen
und Petersilienkartoffeln € 15,00

Bratwurstgerichte

6 Stück Original Nürnberger Bratwürste
mit unserem selbst gebackenem
Hausbrot € 9,50

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 € 9,50
pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,30



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

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00

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

Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Apfelmus € 6,50

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

Genuss für zuhause!
Blaue Zipfel-Rost-Bratwürste



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

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