

deftige Brotzeiten und Vorspeisen

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

Fränkisches Brotzeitbrett mit geräuchertem Bauernschinken, Obatztem, Leberwurst, geräucherte Bratwürste, Rettich und Radieschen, dazu unser selbst gebackenes Hausbrot, Breze und Butter € 10,50

Gebratene Zucchinirollchen mit Frischkäse gefüllt und Radieschensalat € 9,50

Geräucherter Premium Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Lollo-Rosso Salatbouquet, dazu Steinofenbaguette € 13,50

Gerne servieren wir Ihnen vor dem Essen:



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

Suppen

Leberknödelsuppe kräftige Rindsbrühe mit hausgemachtem Leberknödel € 5,50

Kräuterrahmsuppe mit Wachtelei und Sahnehaube € 6,00

vegetarische Gerichte

Kleiner gemischter Salat € 3,00

Große Salatschüssel mit Blattsalaten, Ziegenkäse, Walnüssen und Äpfeln in Hausdressing mariniert € 10,50

Antipasti-Platte gebratenes Gemüse, Zucchini, Champignons, Paprika und Auberginen mit Olivenöl und Balsamico-Essig mariniert, Ziegenkäse und Steinofen-Baguette € 13,00

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

Käsespätzle *in der Pfanne serviert* mit Zwiebschmelze, 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 € 12,50

Cheeseburger mit Cheddar-Käse und Fleisch vom Angus-Rind -150 g- Barbecue-Sauce, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Pommes € 13,50

Posthorn Klassiker

„Postillonspfanne“ mit gerösteten Klößen, Schweinefleisch, grünen Bohnen, gebratenen Speckwürfel, würzigem Bratensaft und Spiegelei € 13,00

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} € 16,50
- als kleine Portion - € 12,50

Bratwurstgerichte

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

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

6 Stück „Saure Zipfel“^{2,4} im würzigen Zwiebelsud € 9,50

pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,30



„Nürnberger Bratwurstturn“^{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

Frische Pfifferlinge



sind da:



Große Salatschüssel mit bunten Blattsalaten und gebratenen Pfifferlingen € 13,00

Gebratene Pfifferlinge mit Kräuterröhrei und Salzkartoffeln € 12,00

Frische Pfifferlinge in Rahm mit frischen Kräutern und zwei kleinen Semmelknödeln € 14,00

Schweinelendchen vom Grill mit einer Rahmsauce von frischen Pfifferlingen und Salzkartoffeln € 17,50

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00

Zitronensorbet mit frischen Beeren € 6,50

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