

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, Emmentaler, Leberwurst,
geräucherte Bratwürste, Rettich und
Radieschen, dazu unser selbst ge-
backenes Hausbrot, Breze und Butter € 11,50

Gerne servieren wir Ihnen vor dem Essen:



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

Feldsalat
mit gerösteten Weißbrotwürfeln,
in unserem Hausdressing mariniert € 8,00

Suppen

Leberknödelsuppe
kräftige Rindsbrühe mit
hausgemachtem Leberknödel € 5,50

Kürbisrahmsuppe
mit Sahnehaube und Kürbiskernen € 6,00

vegetarische Gerichte und Salate

Kleiner gemischter Salat € 3,50

Große Salatschüssel
mit Blattsalaten, Ziegenkäse,
Walnüssen und Äpfeln
in Hausdressing mariniert € 11,50

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



Spinatknödel -vier kleine Kartoffelknödel
mit Spinat-Käse-Füllung
auf würzigem Tomatenragout
und Parmesansplittern € 13,50

Frische Waldpilze in Rahm
mit frischen Kräutern und
zwei kleinen Semmelknödeln € 15,50

Käsespätzle *in der Pfanne serviert*
mit Röstzwiebeln und einer traditionellen
Käsemischung aus Bergkäse, naturgereiftem
Schnittkäse und Emmentaler Käse € 13,50

Unsere trendige Spezialität

Pulled Pork
- das Schweinefleisch wird mariniert
mit Kräutern, Senf und BBQ-Sauce,
serviert im Burger-Brötchen mit Cole Slaw € 12,50

Posthorn Klassiker

„Postillonspfanne“

mit gerösteten Klößen, Schweine- und Entenfleisch, grünen Bohnen, gebratenen Speckwürfeln, würzigem Bratensaft und Spiegelei € 14,50

Schnitzel Wiener Art

-in der Pfanne mit Butterschmalz gebraten- kaltgerührten Preiselbeeren und Kartoffelsalat € 15,50

Die fränkische Spezialität



Ofenfrisches Schweineschäufele,

das Original, aus der Schulter geschnitten - knusprig gebraten - mit rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 17,50
dazu empfehlen wir Sauerkraut € 3,50

Fränkisches Krenfleisch

Rinderbrust in Meerrettichsauce, frisch geriebenem Meerrettich, Preiselbeeren und rohen Kartoffelklößen € 16,50

Knusprig gebratene Entenkeulen (zwei Stück) in Natursauce

mit rohen Kartoffelklößen und Apfelrotkohl € 21,50
- als halbe Portion - € 14,50

Fränkischer Sauerbraten

in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept mit Apfelrotkraut und rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 19,50
- als kleine Portion - € 13,00

Hirschkalbsbraten

in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne und Semmelknödeln € 19,50

Bratwurstgerichte

6 Stück Original Nürnberger Bratwürste

mit unserem selbst gebackenem Hausbrot € 10,50

dazu reichen wir gerne

Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat^{2,3,4,5} € 3,50

Sahnemeerrettich € 2,00

6 Stück „Saure Zipfel“^{2,4}

im würzigen Zwiebelsud € 10,50

pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,50



„Nürnberger Bratwurststurm“^{2,4}

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

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00

Hausgemachtes Zimtparfait

mit Rotweinzwetschgen und Sahne € 6,50

Bayrisch Creme

mit Erdbeersauce, Sahne, Ahorn-Honig und Schokocrunch € 6,50

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