

## 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 getrocknete  
Tomaten mit Olivenöl und Balsamico-Essig  
mariniert, Ziegenkäse und Steinofen-  
Baguettescheiben mit Olivenpaste € 13,50



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

### Gemüseelintopf

nach dem original Rezept aus Großmutter´s Kochbuch

mit Gemüse aus dem Knoblauchsland und Rindfleisch

€ 12,50

- als kleine Portion -

€ 8,50

### „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<sup>1,2</sup>

€ 17,50

dazu empfehlen wir Sauerkraut

€ 3,50

### Fränkisches Krenfleisch

Rinderbrust in Meerrettichsauce, frisch geriebenem Meerrettich, Preiselbeeren und rohen Kartoffelklößen

€ 16,50

- als kleine Portion -

€ 12,00

### Knusprig gebratene Entenkeule in Natursauce

mit rohen Kartoffelklößen

€ 16,00

dazu empfehlen wir Apfelrotkohl

€ 3,50

### Fränkischer Sauerbraten

in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept mit Apfelrotkraut und

rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup>

€ 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<sup>2,3,4,5</sup>

€ 3,50

Sahnemeerrettich

€ 2,00

### 6 Stück „Saure Zipfel“<sup>2,4</sup>

im würzigen Zwiebelsud

€ 10,50

pro weitere Bratwurst berechnen wir

€ 1,50



### „Nürnberger Bratwurststurm“<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, Senf und Sahnemeerrettich

ab 2 Personen

pro Person

€ 13,50

## 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.

<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