

## 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 € 7,00

## Suppen

Leberknödelsuppe  
kräftige Rindsbrühe mit  
hausgemachtem Leberknödel € 5,00

Kürbisrahmsuppe  
mit Sahnehaube und Kürbiskernen € 5,50

## vegetarische Gerichte und Salate

Kleiner gemischter Salat € 3,50

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

Antipasti-Platte  
gebratenes Gemüse - Zucchini,  
Champignons, Paprika und getrocknete  
Tomaten mit Olivenöl und Balsamico-Essig  
mariniert, Ziegenkäse, dazu reichen wir  
unser selbstgebackenes Hausbrot € 13,00



Spinatknödel -vier kleine Kartoffelknödel  
mit Spinat-Käse-Füllung  
auf würzigem Tomatenragout  
und Parmesansplittern € 12,50

Frische Waldpilze in Rahm  
mit frischen Kräutern und  
zwei kleinen Semmelknödeln € 13,50

Käsespätzle \*in der Pfanne serviert\*  
mit Röstzwiebeln und einer traditionellen  
Käsemischung aus Bergkäse, naturgereiftem  
Schnittkäse und Emmentaler Käse € 12,50

## Unsere trendige Spezialität

Pulled Pork  
- das Schweinefleisch wird mariniert  
mit Kräutern, Senf und BBQ-Sauce,  
serviert im Burger-Brötchen mit Cole Slaw € 11,50

## Posthorn Klassiker

**Gemüseintopf**  
nach dem original Rezept aus Großmutter's  
Kochbuch  
mit Gemüse aus dem Knoblauchsland  
und Rindfleisch € 10,50

**„Postillonspfanne“**  
mit gerösteten Klößen, Schweine- und  
Entenfleisch, grünen Bohnen, gebratenen  
Speckwürfeln, würzigem Bratensaft und  
Spiegelei € 13,00

**Schnitzel Wiener Art**  
-in der Pfanne mit Butterschmalz gebraten-  
kaltgerührten Preiselbeeren  
und Kartoffelsalat € 14,00

### Die fränkische Spezialität



**Ofenfrisches Schweineschäufele,**  
das Original, aus der Schulter geschnitten  
- knusprig gebraten -  
mit rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 15,00  
dazu empfehlen wir Sauerkraut € 3,00

**Fränkisches Krenfleisch**  
Rinderbrust in Meerrettichsauce, frisch  
geriebenem Meerrettich, Preiselbeeren  
und rohen Kartoffelklößen € 14,50  
- als kleine Portion - € 11,50

**Gebratene Entenkeule**  
**mit Natursauce**  
und rohen Kartoffelklößen € 14,50  
dazu empfehlen wir Apfelrotkohl € 3,00

**Fränkischer Sauerbraten**  
in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept  
mit Apfelrotkraut und  
rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 18,50  
- als kleine Portion - € 13,00

**Hirschkalbsbraten**  
**in Wacholderrahmsauce**  
mit Preiselbeerbirne und Semmelknödeln € 18,50

## Bratwurstgerichte

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

**dazu reichen wir gerne**  
Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat<sup>2,3,4,5</sup> € 3,00  
Sahnemeerrettich € 2,00

**6 Stück „Saure Zipfel“<sup>2,4</sup>**  
im würzigen Zwiebelsud  
mit selbstgebackenem Hausbrot € 10,50  
pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,50



**„Nürnberger Bratwurstturn“<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 € 13,50  
pro Person

## Dessert

**Gemischtes Eis mit Sahne** € 5,00

**Hausgemachtes Zimtparfait**  
mit Rotweinzwetschgen und  
Sahne € 6,50

**Bayrisch Creme**  
mit Erdbeersauce, 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