

## **Brotzeit und Salate**

„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 und Butter € 12,50

Kleiner gemischter Salat € 3,50

Große Salatschüssel  
mit Blattsalaten, Spargelspitzen,  
Walnüssen und Äpfeln  
in Hausdressing mariniert € 12,50

## **Suppen**

Leberknödelsuppe  
kräftige Rindsbrühe mit  
hausgemachtem Leberknödel € 6,00

Spargelcremesuppe  
mit Spargel einlage und Sahnehaube € 6,00

## **Unsere trendige Spezialität**

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

## **vegetarische Gerichte**

Antipasti-Platte  
gebratenes Gemüse - Zucchini,  
Champignons, Paprika und getrocknete  
Tomaten mit Olivenöl und Balsamico-Essig  
mariniert, Ziegenkäse, dazu reichen wir  
unser selbstgebackenes Hausbrot € 14,50



Spinatknödel -vier kleine Kartoffelknödel  
mit Spinat-Käse-Füllung  
auf würzigem Tomatenragout  
und Parmesansplittern € 14,50

Frische Waldpilze in Rahm  
mit frischen Kräutern und  
zwei kleinen Semmelknödeln € 15,00

Käsespätzle \*in der Pfanne serviert\*  
mit Röstzwiebeln und einer traditionellen  
Käsemischung aus Bergkäse, naturgereiftem  
Schnittkäse und Emmentaler Käse € 14,50



*Wir bieten typisch fränkische Spezialitäten  
in ihrer besten Zubereitung an, denn Geschmack macht  
keine Kompromisse.*

## Posthorn Klassiker

### „Postillonspfanne“

mit gerösteten Klößen, Schweinefleisch,  
grünen Bohnen, gebratenen Speckwürfeln,  
würzigem Bratensaft und Spiegelei € 14,00

### Schnitzel Wiener Art

-in der Pfanne mit Butterschmalz gebraten-  
mit 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> € 17,00  
dazu empfehlen wir Sauerkraut € 3,00

### Fränkisches Krenfleisch

Rinderbrust in Meerrettichsauce, frisch  
geriebenem Meerrettich, Preiselbeeren  
und rohen Kartoffelklößen € 16,50  
- als kleine Portion - € 12,50

### Fränkischer Sauerbraten

in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept  
mit Apfelrotkraut und  
rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 19,50  
- als kleine Portion - € 13,50

## Bratwurstgerichte

### 6 Stück Original Nürnberger Bratwürste

mit unserem selbst gebackenem  
Hausbrot und Senf € 11,50

### 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 € 11,50  
pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,50



### „Nürnberger Bratwurstturm“<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 € 15,50

## Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00

### Fränkisches Kirschenmännla

- eine Spezialität aus Großmutter´s Kochbuch  
mit heißen Sauerkirschen, Vanilleeis  
und Sahne € 6,50

### Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne € 7,00

### Bayrisch Creme

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

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