



stern

im



Goldenes  
Posthorn

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE WEINSTUBE



## Vorspeisen und vegetarische Gerichte

### Feldsalat

mit Speck und Brotcroutons mit unserem Hausdressing mariniert

€ 7,00

### Zwetschgenbarnes

Hauchdünn geschnittener kaltgeräucherter Rinderschinken  
mit Preiselbeersahneerrettich

€ 8,00

### Gemüsevariation des Hauses (vegan)

Artischocken, Champignons, Paprika und getrocknete Tomaten  
mit Olivenöl und Balsamico-Essig mariniert, dazu reichen wir  
handgeschöpftes Natursauerteigbrot

€ 11,50

### Große Salatschüssel

mit Blattsalaten, gebackenen Putenbruststreifen und Äpfeln  
in Hausdressing mariniert

€ 11,50

**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

€ 14,00

## Suppe



### Spargelcremesuppe

vom frischen Spargel und Sahnehaube

€ 6,50



Das Goldene Posthorn Team wünscht

Frohe  stern



<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff <sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>3</sup> mit Süßungsmittel <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker <sup>5</sup> mit Farbstoff

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

## Hauptgerichte



### **Fränkisches Krenfleisch**

gekochte Rinderbrust in Meerrettichsauce, frisch geriebenem Meerrettich, Preiselbeeren und rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup>  
- als kleine Portion -

€ 21,00

€ 16,50

### **Schnitzel „Wiener Art“**

mit Wildpreiselbeeren und Petersilienkartoffeln

€ 18,50

**Hausgemachte Rinderroulade nach Großmutter´s Originalrezept**  
mit rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup>

€ 22,00

dazu empfehlen Apfelrotkohl

€ 3,00

## Unser Osterlamm

**Butterzart geschmorte Lammhaxe in Rosmarinsauce**  
mit grünen Bohnen und Kartoffeln



€ 23,50

### -Die fränkische Spezialität -



**Ofenfrisches Schweineschäufele - knusprig gebraten -**  
mit rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup>

€ 19,50

dazu empfehlen wir Sauerkraut oder Apfelrotkohl

€ 3,00

### **Knusprig gebratene Entenkeule**

in Natursauce

mit Apfelrotkohl und rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup>

€ 21,50

### **Zanderfilet auf Tomatenragout,**

Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln

€ 23,00

## Dessert

### **Himbeer-Rhabarber-Knödel**

auf Vanillesauce und Schokocrunch

€ 7,50