

Vorspeisen und Brotzeiten

Postillonsvorspeise

In kleinen Schälchen und auf Platten servierte fränkische Köstlichkeiten:

Fränkische Bierwurst mit frisch geriebenem Meerrettich, Bauernleberwurst, Obatzter, Apfeligriebenschmalz, Frischkäse und mariniertes Gemüse, dazu handgeschöpftes Natursauerteigbrot und Breze

für zwei Personen

pro Person € 9,50

„Obatzter“ - Käsespezialität nach Großmutter Spezialrezept

mit Radieschensalat und Rettich, dazu handgeschöpftes Natursauerteigbrot € 9,50

Wurstsalat

Fränkische Stadtwurst mit Essig und Öl, Gurken und Zwiebeln pikant angemacht, dazu reichen wir handgeschöpftes Natursauerteigbrot € 9,50

Vesperplatte für zwei Personen

Fränkischer Bauernschinken -geräuchert-, Pfefferbeißer, Apfeligriebenschmalz, Leberwurst sowie Obatzter, Rettich und Radieschen auf dem Holzbrett sehr dekorativ angerichtet, dazu unser handgeschöpftes Natursauerteigbrot und Weißbrot
- ab zwei Personen - pro Person € 12,50

Bratwurstgerichte

6 Stück Original Nürnberger Bratwürste auf einem traditionellen Zinnteller serviert mit handgeschöpftem Natursauerteigbrot und Senf € 12,50



dazu reichen wir gerne

Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat^{2,3,4,5} € 3,00
Sahnemeerrettich € 2,00

6 Stück „Saure Zipfel“^{2,4}

im würzigen Zwiebelsud mit handgeschöpftem Natursauerteigbrot € 13,50
pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,50



„Nürnberger Bratwurstturm“^{2,4}

Nürnberger Bratwürste verschieden zubereitet:
vier gegrillte, vier geräucherte und vier saure im würzigen Zwiebelsud mit Kartoffelsalat^{2,3,4,5}, Weinsauerkraut, Senf und Sahnemeerrettich
für zwei Personen
pro Person € 14,00

Salate und vegetarische Gerichte

kalt

Kleiner gemischter Salat € 4,50

Große Salatschüssel

bunte Blattsalate mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Parmesankäsesplittern, im Hausdressing mariniert € 11,50

warm

Spinatknödel -vier kleine Kartoffelknödel

mit Spinat-Käse-Füllung auf würzigem Tomatenragout und Parmesansplittern € 14,00

Käsespätzle *in der Pfanne serviert*

mit Röstzwiebeln und einer traditionellen Käsemischung aus Bergkäse, naturgereiftem Schnittkäse und Emmentaler Käse € 14,00

Veganer Gemüse-Kartoffeleintopf

mit frischem Gemüse aus dem Knoblauchsland, dazu reichen wir handgeschöpftes Natursauerteigbrot € 10,50

Suppen

Leberknödelsuppe

kräftige Rindsbrühe mit hausgemachtem Leberknödel € 7,00

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

mit Sahnehaube € 7,00



Die ersten frischen Pfifferlinge sind da!

Große Salatschüssel

mit Blattsalaten und gebratenen Pfifferlingen im Hausdressing mariniert € 11,50

Gebratene Pfifferlinge

mit Kräuterrührei und Salzkartoffeln € 15,50

Frische Pfifferlinge in Rahm

mit frischen Kräutern und zwei kleinen Semmelknödeln € 16,50

Fränkische Spezialitäten

„Drei Nürnberger Bratwurstknödel“

auf Sauerkraut,
mit würzigem Bratensaff € 13,50

- Eine Spezialität, die nur bei uns serviert wird-

„Postillonspfanne“

mit gerösteten Klößen, Geflügel- und
Schweinefleisch, grünen Bohnen, ge-
bratenen Speckwürfeln, würzigem
Bratensaff und Spiegelei € 14,00

Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus dem Schweinerücken geschnitten
-in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken-
mit Wildpreiselbeeren und Kartoffelsalat € 17,50

Die fränkische Spezialität



Ofenfrisches Schweineschäufele,
das Original, aus der Schulter geschnitten

- knusprig gebraten -
mit rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 19,50
dazu empfehlen wir Weinsauerkraut € 3,00

1/4 frisch gebratene Bauernente

in Natursauce
mit rohen Kartoffelklößen € 18,00
dazu empfehlen wir Apfelrotkohl € 3,00

Fränkisches Krenfleisch

Rinderbrust in Meerrettichsauce, frisch
geriebenem Meerrettich, Preiselbeeren
und rohen Kartoffelklößen € 17,50
- als kleine Portion - € 16,00

Ab zwei Personen

servieren wir Ihnen gerne unsere



„Fränkische Spezialitätenplatte“

Knusprig gebratene Schweineschäufele,
Ente, Nürnberger Rostbratwürste,
mit Apfelrotkohl, Sauerkraut, Kartoffelklößen^{1,2}
und würziger Natursauce
pro Person € 26,00

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00

Kaiserschmarrn im Pfännchen serviert

mit Rosinen und Apfelmus
ab zwei Personen pro Person € 7,50

Hausgemachtes Erdbeerparfait

auf Vanillespiegel und Sahne € 7,50

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne € 7,50

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.

¹ mit Konservierungsstoff ⁴ mit Geschmacksverstärker² mit
Antioxidationsmittel ⁵ mit Farbstoff
⁶ mit Süßungsmittel