

## Vorspeisen und Brotzeiten

### Postillonsvorspeise

In kleinen Schälchen und auf Platten servierte  
fränkische Köstlichkeiten:

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

für zwei Personen

pro Person € 9,50

### „Obatzter“ - Käsespezialität nach Großmutter's Spezialrezept

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

### Vesperplatte für zwei Personen

Fränkischer Bauernschinken -geräuchert-,  
Pfefferbeißer, Apfelgriebenschmalz, 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<sup>2,3,4,5</sup> € 3,00

Sahneerrettich € 2,00

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

im würzigen Zwiebelsud

mit handgeschöpftem Natursauerteigbrot € 13,50

pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,50



### „Nürnberger Bratwurstturm“<sup>2,4</sup>

Nürnberger Bratwürste verschieden  
zubereitet:

vier gegrillte, vier geräucherte und vier  
saure im würzigen Zwiebelsud mit  
Kartoffelsalat<sup>2,3,4,5</sup>, Weinsauerkraut, Senf  
und Sahneerrettich

für zwei Personen

pro Person € 14,00

## Salate und vegetarische Gerichte

### kalt

Kleiner gemischter Salat € 4,50

### Feldsalat

mit gerösteten Weißbrotwürfeln,  
in unserem Hausdressing mariniert € 7,50

### Große Salatschüssel

bunte Blattsalate mit Kirschtomaten,  
Mozzarellakugeln und Parmesankäse-  
splintern, im Hausdressing mariniert € 11,50

### warm

### Spinatknödel -vier kleine Kartoffelknödel

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

### Käsespätzle \*in der Pfanne serviert\*

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

### Waldpilze in Rahm

mit frischen Kräutern und  
zwei kleinen Semmelknödeln € 15,50

### Veganer Gemüse-Kartoffeleintopf

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

## Suppen

### Leberknödelsuppe

kräftige Rindsbrühe mit  
hausgemachtem Leberknödel € 7,00

### Kürbisrahmsuppe

mit Sahnehaube € 7,00

# Fränkische Spezialitäten

## „Drei Nürnberger Bratwurstknödel“

auf Sauerkraut, mit würzigem Bratensaft € 13,50

- Eine Spezialität, die nur bei uns serviert wird-

## „Postillonspfanne“

mit gerösteten Klößen, Geflügel- und Schweinefleisch, grünen Bohnen, gebratenen Speckwürfeln, würzigem Bratensaft und Spiegelei

€ 14,00

## Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus dem Schweinerücken geschnitten  
-in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken-

mit Wildpreiselbeeren und Kartoffelsalat € 18,50

## Die fränkische Spezialität



**Ofenfrisches Schweineschäufele,**  
das Original, aus der Schulter geschnitten

- knusprig gebraten -

mit rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 19,50

dazu empfehlen wir Weinsauerkraut € 3,00

## 1/4 frisch gebratene Bauernente

in Natursauce

mit rohen Kartoffelklößen € 18,50

dazu empfehlen wir Apfelrotkohl € 3,00

## Fränkisches Krenfleisch

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

€ 18,50

- als kleine Portion - € 16,00

## Fränkischer Sauerbraten

in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept

mit rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 20,50

- als kleine Portion - € 17,50

dazu empfehlen wir Apfelrotkohl € 3,00

Ab zwei Personen

servieren wir Ihnen gerne unsere



## „Fränkische Spezialitätenplatte“

Knusprig gebratene Schweineschäufele,  
Ente, Nürnberger Rostbratwürste,  
mit Apfelrotkohl, Sauerkraut, Kartoffelklößen<sup>1,2</sup>  
und würziger Natursauce

pro Person € 26,00

## Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsauce

mit Preiselbeerbirne und  
Semmelknödeln

€ 21,00

## Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,00

## Kaiserschmarrn im Pfännchen serviert

mit Rosinen und Apfelmus

ab zwei Personen pro Person € 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.

<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