

## 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 Großmutters 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 Zintsteller serviert mit handgeschöpftem Natursauerteigbrot und Senf € 10,50  
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 handgeschöpftem Natursauerteigbrot € 11,50  
pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,50



„Nürnberger Bratwurstturm“<sup>2,4</sup>  
Nürnberger Bratwürste verschieden zubereitet:  
vier gebrillierte, vier geräucherte und vier saure im würzigen Zwiebelsud mit Kartoffelsalat<sup>2,3,4,5</sup>, Weinsauerkraut, Senf und Sahnemeerrettich  
für zwei Personen  
pro Person € 12,00

## Salate und vegetarische Gerichte

### kalt

Kleiner gemischter Salat € 4,50  
Feldsalat mit gerösteten Weißbrotwürfeln, in unserem Hausdressing mariniert € 6,50

Große Salatschüssel  
bunte Blattsalate mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln und Parmesankäsesplittern, im Hausdressing mariniert € 10,50

### 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

Waldpilze in Rahm mit frischen Kräutern und zwei kleinen Semmelknödeln € 14,50

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

Kürbissrahmsuppe 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 € 20,50

mit rohen Kartoffelklößen € 3,00

dazu empfehlen wir Apfelrotkohl € 3,00

## Fränkisches Krenfleisch

Rinderbrust in Meerrettichsauce, frisch geriebenem Meerrettich, Preiselbeeren und rohen Kartoffelklößen € 18,50

- als kleine Portion - € 15,00

## Fränkischer Sauerbraten

in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept

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

- als kleine Portion - € 16,50

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 € 22,00

## 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

## Zimtparfait

mit heißen Sauerkirschen € 8,00

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