

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

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

€ 10,50

dazu reichen wir gerne

Weinsauerkraut oder Kartoffelsalat^{2,3,4,5}

€ 3,00

Sahneerrettich

€ 2,00

6 Stück „Saure Zipfel“^{2,4}

im würzigen Zwiebelsud

mit handgeschöpftem Natursauerteigbrot € 11,50

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 Sahneerrettich

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

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^{1,2} € 19,50

dazu empfehlen wir Weinsauerkraut € 3,00

1/4 frisch gebratene Bauernente

in Natursauce

mit rohen Kartoffelklößen € 20,50

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^{1,2} € 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^{1,2}
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 enthaltenen Allergene detailliert
aufgeschlüsselt sind.

¹ mit Konservierungsstoff
Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker² mit
⁵ mit Farbstoff

⁶ mit Süßungsmittel