

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^{2,3,4,5}
Sahnemeerrettich € 3,00
€ 2,00

6 Stück „Saure Zipfel“^{2,4}

im würzigen Zwiebelsud mit handgeschöpftem Natursauerteigbrot
pro weitere Bratwurst berechnen wir € 11,50
€ 1,50



„Nürnberger Bratwurstturm“^{2,4}

Nürnberger Bratwürste verschieden zubereitet:
vier gebrillierte, vier geräucherte und vier saure im würzigen Zwiebelsud mit Kartoffelsalat^{2,3,4,5}, 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^{1,2} € 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^{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

Hausgemachtes Erdbeerparfait

auf Vanillespiegel und Sahne € 7,50

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

⁶mit Süßungsmittel