

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 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, Apfelgriebenschmalz, Leberwurst sowie Obatzter, Rettich und Radieschen auf dem Holzbrett sehr dekorativ angerichtet, dazu unser handgeschöpftes Natursauerteigbrot und Weißbrot

- ab zwei Personen - pro Person € 11,50

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

Sahnemeerrettich € 2,00

6 Stück „Saure Zipfel“^{2,4}

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



„Nürnberger Bratwurstturn“^{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 € 12,00
pro Person

Salate und vegetarische Gerichte

kalt

Kleiner gemischter Salat € 4,50

Große Salatschüssel

bunte Blattsalate mit Ziegenkäse, Walnüssen und Äpfeln, im Hausdressing mariniert € 10,50

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

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



FrISChe Pfifferlinge



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
-als kleine Portion- € 12,50

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

Hähnchenbrustfilet natur gebraten

mit einer leichten Tomatensauce, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 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

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

⁶ mit Süßungsmittel