

Vorspeisen und Brotzeiten

Postillonsvorspeise

In kleinen Schälchen und auf Platten servierte
fränkische Köstlichkeiten:

Fränkische Bierwurst mit frisch geriebenem
Meerrettich, Bauernleberwurst, Obatzter,
Apfelgriebenschmalz, Hummus, 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

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, fränkische Bierwurst,
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 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 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 € 7,50

Große Salatschüssel

bunte Blattsalate mit Kirschtomaten,
Mozzarellakugeln und Parmesankäse-
splintern, im Hausdressing mariniert € 10,50

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
- als kleine Portion - € 11,50

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 Sahnahaube € 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

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
Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker² mit
⁵ mit Farbstoff

⁶ mit Süßungsmittel