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 € 12,50

„Obatzter“ - Käsespezialität nach Großmutters Spezialrezept
mit Radieschensalat und Rettich, dazu
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 € 13,50

Bratwurstgerichte



6 Stück Original Nürnberger Bratwürste
auf einem traditionellen Zinnteller serviert
mit handgeschöpftem Natursauerteigbrot
und Senf € 12,50

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 € 13,50
pro weitere Bratwurst berechnen wir € 1,50



„Nürnberger Bratwurstturm“[2,4]
Nürnberger Bratwürste verschieden zubereitet:
vier gegrillte, vier geräucherte und vier saure im würzigem Zwiebelsud mit Kartoffelsalat[2,3,4,5], Weinsauerkraut, Senf und Sahnemeerrettich
für zwei Personen
pro Person € 14,00

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-splittern, im Hausdressing mariniert € 11,50

warm

Spinatknödel -vier kleine Kartoffelknödel
mit Spinat-Käse-Füllung
auf würzigem Tomatenragout
und Parmesansplittern € 15,00

Käsespätzle *in der Pfanne serviert*
mit Röstzwiebeln und einer traditionellen Käsemischung aus Bergkäse, naturgereiftem Schnittkäse und Emmentaler Käse € 15,00

Waldpilze in Rahm
mit frischen Kräutern und
zwei kleinen Semmelknödeln € 16,50
- als kleine Portion - € 12,00

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

Kürbisrahmsuppe
mit Sahnehaube € 7,00

Fränkische Spezialitäten

„Drei Nürnberger Bratwurstknödel“
auf Sauerkraut, mit würzigem Bratensaft € 14,50
- Eine Spezialität, die nur bei uns serviert wird-

„Postillonspfanne“
mit gerösteten Klößen, Geflügel- und Schweinefleisch, grünen Bohnen, gebratenen Speckwürfeln, würzigem Bratensaft und Spiegelei € 14,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“
aus dem Schweinerücken geschnitten
-in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken-
mit Wildpreiselbeeren und Kartoffelsalat € 19,50

Die fränkische Spezialität



Ofenfrisches Schweineschäufele,
das Original, aus der Schulter geschnitten
- knusprig gebraten -
mit rohen Kartoffelklößen[1,2] € 21,50
dazu empfehlen wir Weinsauerkraut € 3,00

1/4 frisch gebratene Bauernente
in Natursauce
mit rohen Kartoffelklößen € 22,50
dazu empfehlen wir Apfelrotkohl € 3,00

Knusprig gebratene Gänsebrust

in Natursauce
mit rohen Kartoffelklößen € 27,00
dazu empfehlen wir Apfelrotkohl € 3,00

Fränkisches Krenfleisch
Rinderbrust in Meerrettichsauce, frisch geriebenem Meerrettich, Preiselbeeren und rohen Kartoffelklößen € 21,50
- als kleine Portion - € 17,00

Fränkischer Sauerbraten
in Lebkuchensauce nach altem Spezialrezept
mit rohen Kartoffelklößen[1,2] € 23,50
- als kleine Portion - € 18,50
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 € 28,00

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsauce
mit Preiselbeerbirne und
Semmelknödeln € 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

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.

[1] mit Konservierungsstoff [4] mit Geschmacksverstärker[2] mit Antioxidationsmittel [5] mit Farbstoff
[6]mit Süßungsmittel