

SUPPEN

Fränkische Kartoffelsuppe Mit Wurst und Lauchzwiebeln	G,I,N,O,T	5,80
Echt fränkische Brotsuppe	A,T	5,80

SALATE

Gurkensalat klein	P	2,90
Gurkensalat groß	P	5,20
Rote Bete	M,P	4,90
Krautsalat (mit oder ohne Speck)	P,T	3,50
Gemischter Beilagensalat	G,J,N,P,W	3,50
Feldsalat mit Breggala und Speck	A,J,G,N,P,W	6,50
Großer Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	G,J,N,P,W	11,50

Dressing: Essig-Öl oder Honig-Senf-Dressing	J,P
----------------------------------------------------	-----

LECKERES VON UNSEREM HOLZKOHLENGRILL

6 Original Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut	P,T	8,50
12 Original Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut	P,T	13,90
serviert mit Brot und Senf	A,J	
jede weitere Rostbratwurst	T	1,10
„Bratwurst“-Teller 2 Nürnberger Rostbratwürstchen, 1 Bratwurstschncke und Stadtwurst mit Kartoffel- und Krautsalat	M,N,P,T	14,50
Geflügelbratwurst mit Kartoffel- und Krautsalat	J,M,N,P,T	7,50
Bratwurstschncke mit Kartoffel- und Krautsalat	J,M,N,P,T	8,50
Rippchen mit Folienkartoffel (Ziebelaskäs) und Beilagensalat	J,M,N,P,T	15,90
Holzfällersteak mit Zwiebeln, Bratkartoffel und Gurkensalat	T,P,J	13,20
Jägerschnitzel mit Rahmpilzen, Knöpfe und Beilagensalat	A,C,G,J,T	13,50
Rumpsteak (ca. 250g roh) mit Rosmarinkartoffel und Beilagensalat	J,P	18,90
Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat	P,T	11,20

Aus dem Sud (Topf)

gut durchgezogen im heißen Wein/Essigsud mit Zwiebeln
- eine echt fränkische Spezialität!!!

6 blaue Zipfl im Sud mit Meerrettich und Brot	A,P,T	8,10
12 blaue Zipfl im Sud mit Meerrettich und Brot	A,P,T	13,90
jeder weitere blaue Zipfl	T	1,10
2 Weißwürste im heißen Sud mit Weißwurstsenf und Laugenbrezl	A,J,M,T	6,50
jede weitere Weißwurst	T	2,50

AUS DEM OFEN ODER DER PFANNE

Gebratener Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	J,N,P,T	11,50
Sulzn mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	G,M,S,T	9,50
Grillhaxe ca. 700 g Rohgewicht mit Kloß und Soß	M,O,T	15,50
Rindfleisch mit Meerrettichsoß dazu Salzkartoffeln und Rote Bete	G,M,P,T	14,50
Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Serviettenknödl	A,G,M,O,P	14,50
2 Hackfleischklößchen mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse	A,C,G,T	11,90
Schnitzel (Wiener Art) mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	A,C,M,P	15,20
Eingeschnittene Klöße (Kartoffel- oder Serviettenkloß) mit Ei gebraten, Soß und grünem Salat	A,C,G,M,O	7,50
Ein fränkischer Hochgenuß: Knuspriges Schäufole aus dem Ofen mit Kartoffelknödel und Soß	M,T	13,90

Fisch

Matjes nach Wirtshaus-Art Sauerrahm, Apfel, Zwiebel und Butterkartoffeln	G,M,P	10,50
Forelle Müllerin Art mit Salzkartoffel und Beilagensalat	A	14,20

Brodzeid

Obatzder (angemachter Käse) mit Radieser und Brot	G	7,80
Bauernteller verschiedene Schinken-, Wurst- und Käsesorten mit Meerrettich, Senf, Schmalz, Butter und Brot	G,J,N,P,W	11,50
Käseteller Käsevariation mit Butter und Brot	A,G	9,50
Wurstteller Wurst- und Schinkenvariationen mit Senf, Meerrettich, Butter und Brot	G,J,N,P,W	8,50
Wirtshausbrettl (für 2 Personen) Auswahl von Wurst, Schinken und Käse mit Meerrettich, Senf, Schmalz, Butter und Brot	G,J,N,P,W	21,00
Wurstsalat mit Butter und Brot	A,P	6,50
mit Bratkartoffeln		8,50

VEGETARISCH

Käsknöpfla mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	A,C,J,P	8,80
Eingeschnittene Kleeß mit Ei (und Soß) und kleinem Salat	M,O,T	8,50
Folienkartoffel mit Ziebelaskäs und Salat	G	7,50
Semmeltaler mit Rahmpilzen	A,G,T	8,50

UND FÜR DIE KINNER

Hackfleischkleesla mit Rahmgemüs und Stampf	A,C,G	5,20
3 Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut und Stampf	P,T	4,90
Kloß mit Soß	M,O,T	3,50
Eigschnittna Kleeß mit Soß	M,O,T	4,50
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln	A,C,G,M	7,50

Beilagen

Krautsalat (mit und ohne Speck)	P	2,50
Fränkischer Kartoffelsalat (mit und ohne Speck)	J,P,T	3,50
Sauerkraut/Blaukraut	P,T	3,00
Grüne Bohnen		3,50
Rahmkohlrabi	G	3,50
Salzkartoffeln		2,80
Bratkartoffeln		3,90
Stampf	G	2,50
Rosmarinkartoffeln		3,90
Portion Butter		0,80
Laugenbrezl	A	1,50

Scheibe Bauernbrot

A

0,50

UND ZUM SCHLUSS DER NOCHDISCH

Fränkischer Apfelstrudel

mit Vanillsoß

A,C,G,M

5,20

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

A,C,G,N,U

7,50

Beerengrützn

mit Vanillsoß

G,O,P

4,50

Kennzeichnungen von Zutaten und Stoffen die Allergien auslösen können

- A** GLUTENHALTIGES GETREIDE
- B** KREBSTERE
- C** EIER
- D** FISCH
- E** ERDNÜSSE
- F** SOJA
- G** MILCH
- H** SCHALENFRÜCHTE
- I** SELLERIE
- J** SENF, SESAMSAMEN, SCHWEFELDIOXID UND SULFATE
- K** LUPINEN
- L** WEICHTIERE
- M** KONSERVIERUNGSMITTEL
- N** ANTIOXIDATIONSMITTEL
- O** FARBSTOFFE
- P** SÜSSUNGSMITTEL
- S** CHININHALTIG
- T** GESCHMACKSVERSTÄRKER
- U** KANN SPUREN VON SENF UND SELLERIESÄURUNGSMITTEL ENTHALTEN
- W**