

Vorspeisen

Leberknödelsuppe

mit feinen Pfannkuchenstreifen

5,90

Knoblauchcremesuppe

mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

5,90

Zwiebelsuppe

mit Käse-Toast-Würfeln

5,90

Brennesselsuppe *

mit gebratenen Apfel- und Speckwürfeln

6,90

Knoblauchbrot

vom Weiß- und Schwarzbrot

6,90

Lauwarmer Bratwurstsalat

mit roten Zwiebeln und Schwarzbrotwürfel

8,90

Fränkisches Bruschetta

Schwarzbrotsscheiben mit Ziegenfrischkäse und Tomaten

11,80

Gebeizter Rotbarsch und Lachstatar

auf Avocado und Roter Bete

an Meerrettich-Schaum dazu Weißbrot

15,90

***12,90**

* 100 g Brennesseln verfügen über einen Brennwert von 42 Kilokalorien und enthalten

7,4 g Protein 1,0 g Kohlenhydrate 1,0 g Fett 3,0 g Ballaststoffe 4100 µg Eisen 333 mg Vitamin C

Allergen-Kennzeichnung und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte dem Ordner oder fragen Sie unser „Esskultur„ Personal

Die Preise verstehen sich in Euro

* kleine Portion

Nürnberger Bratwürste



30 kleine Würstchen
gingen auf die Reise, um zu dienen
dem Gast als Speise

26,90

....sollten 21 Würstchen
auch schon reichen, müssen wir
halt neune streichen

19,90



..braten wir Ihnen 15 Würstchen
bloß, ist der Hunger nur halb
so groß

15,90



..bei gebratenen 9 Würstchen
an der Zahl, treffen Sie
eine gute Wahl

10,90

....und wollen Sie jedoch nur 6 Würste
probieren, werden wir Ihnen auch
diese servieren

8,90

Zu unseren Nürnbergern servieren wir Sauerkraut oder Kartoffelsalat, Senf
und Bauernbrot

Allergen-Kennzeichnung und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte dem Ordner oder fragen Sie unser

„Esskultur“, Personal

Die Preise verstehen sich in Euro

* kleine Portionen

Deftig

Hausgemachte Fleischküchle **15,90**
mit Bratkartoffeln und Rahmwirsing ***12,90**



3 fränkische Bratwürste **13,80**
mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat ***10,80**
und Schwarzbrot

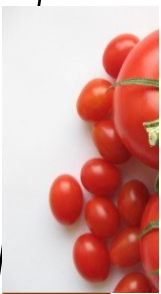


Backhendl (ohne Knochen) **16,90**
mit hausgemachtem Kartoffel- und Gurkensalat ***13,90**
dazu Remoulade



Currywurst **13,90**
in pikanter Tomatencurrysoße
dazu Pommes frites und Röstzwiebeln

Gebratene Hühnerbrust **17,80**
in Basilikum-Sahnesoße mit ***14,80**
Bandnudeln



Gebratene Schweinelende **19,90**
in Champignonrahmsauce dazu ***16,90**
Kroketten

Beilagensalat oder Krautsalat **3,50**

Blaukraut/Sauerkraut **3,00**

Allergen-Kennzeichnung und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte dem Ordner oder fragen Sie unser „Esskultur„ Personal

Die Preise verstehen sich in Euro

* kleine Portionen

Schmankerl

Fränkisches Schäufole

mit rohem Kloß

18,90

***14,90**



Braumeisterteller (Ente, Schäufole, Hühnchen)

mit rohem Kloß und Sauerkraut

22,80

***18,80**



Pulled-Schäufole-Burger

mit würziger BBQ-Marinade dazu Pommes frites
und Krautsalat

16,90

„Gröstl“

mit Röstkloß, Zwiebeln und Schäufolefleisch

15,90

***12,90**



Schweinsbraten

in Dunkelbiersoße mit rohem Kloß

16,80

***13,80**

1/4 Ente gebraten

mit rohem Kloß und Blaukraut

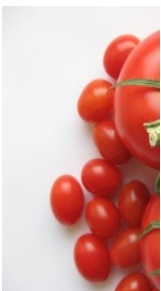
17,90

Fränkischer Sauerbraten

mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

18,90

***15,90**



Beilagensalat/Krautsalat

3,50

Blaukraut/Sauerkraut

3,00

Allergen-Kennzeichnung und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte dem Ordner oder fragen Sie unser „Esskultur“-Personal

Die Preise verstehen sich in Euro

* kleine Portionen

Schnitzel

„Braumeister Art“

17,90

paniert, mit Dunkelbier-Zwiebel-Champignon-Sahne-Soße dazu Bratkartoffeln

* 14,90

„Alt Bayrisch“

17,90

paniert, mit süßem, scharfen Senf und Meerrettich mariniert dazu Bratkartoffeln

*14,90

„Wiener Art“

16,90

paniert, mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites

*13,90

„Pute“

16,90

paniert, mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites

*13,90

„Cordon Bleu vom Schwein“

18,90

gefüllt mit....

Schinken und Käse

oder

Obatzda-Creme

oder

Spinat und Gorgonzola

dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites

Beilagensalat/Krautsalat

3,50

Blaukraut/Sauerkraut

3,00

Allergen-Kennzeichnung und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte dem Ordner oder fragen Sie unser „Esskultur,, Personal

Die Preise verstehen sich in Euro

* kleine Portionen

Fischgerichte



Gebratenes Rotbarschfilet

18,90

mariniert mit Rucola-Pesto, an Gurkenrahm-Gemüse
und Salzkartoffeln

***15,80**

Paniertes Wolfsbarschfilet

20,80

mit hausgemachtem Kartoffel-und Gurkensalat
dazu Remoulade

***17,80**



Rigatoni Garnelen

18,90

mit Knoblauch-Garnelen, roten Zwiebel
Zucchini und Tomaten

***15,80**



Bandnudeln Lachs

17,80

in Blattspinat-Sahnesoße
und gebratenes Lachsfilet

***14,80**

Beilagensalat/Krautsalat

3,50

Allergen-Kennzeichnung und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte dem Ordner oder fragen Sie unser

„Esskultur“, Personal

Die Preise verstehen sich in Euro

* kleine Portionen

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Käsespätzle **15,90**

mit Röstzwiebeln ***12,90**

3 Käseknödel **15,80**

auf Champignon-Gemüse-Rahm ***12,80**

Dinkel-Knöpfele-Pfanne **15,80**

mit rotem Linsen-Sahne-Pesto,
Champignons und roten Zwiebeln ***12,80**

Pfannkuchen-Spinat-Lasagne **15,90**

mit Mozzarella überbacken
und Birnen-Walnuss-Crunch ***12,90**

Vegane Gerichte

Hausgemachte Gnocchi **16,80**

mit Karotten-Pilz-Bolognese ***13,80**

Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne **15,80**

mit Broccoli, Zucchini, roten Zwiebeln und Paprika ***12,80**

Auberginen-Topf **15,80**

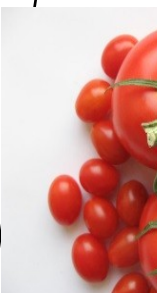
mit Kichererbsen und Zitronen-Couscous ***12,80**

Beilagensalat/Krautsalat **3,50**

Allergen-Kennzeichnung entnehmen Sie bitte dem Ordner oder fragen Sie unser „Esskultur“-Personal

Die Preise verstehen sich in Euro

* kleine Portionen



Desserts



Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln

8,90

***6,90**

Vanilleeis (auch Vegan)

mit heißen Himbeeren und Sahne

7,90

***5,90**



Schokoladensouffle

mit Vanilleeis und verschiedenem Obst

8,90



Apfelküchle

mit Zimt-Zucker und Vanillesoße

7,50

***5,90**

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

4,50

Portion Sahne

0,50

Allergen-Kennzeichnung und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte dem Ordner oder fragen Sie unser

„Esskultur„ Personal

Die Preise verstehen sich in Euro

** kleine Portionen*