

Speisekarte „Spinnstube“

Suppen und Vorspeisen:

Leberknödelsuppe Hausgemachte Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe	4, 80€
Fränkische Brotsuppe Speck und Zwiebeln in kräftiger Rinderbrühe mit geröstetem Schwarzbrot	4, 20 €
Tomatencremesuppe (vegetarisch) mit Sahne verfeinert und Mozzarellaeinlage	3, 80 €
Kürbiscremesuppe (vegetarisch) vom Hokkaido Kürbis, pikant mit Curry verfeinert	5, 20 €
Fränkische Bruschetta Rustikales Schwarzbrot mit Speck, Zwiebeln und Champignons belegt und mit Käse überbacken	4, 50 €
Gemüsetaler, gratiniert (vegetarisch) Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und Grillgemüse belegt und mit Käse überbacken	3, 90 €
Gebackener Pressack rot/weiß Roter und weißer Pressack paniert und ausgebacken, dazu Senf und kleines Salatbouquet	4, 50 €

Deftiges:

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert, pfannengebraten	13, 20 €
Schnitzel „Spezial“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, paniert und mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Käse überbacken	13, 80 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Speck, Zwiebel und Champignons in Rahmsauce	10, 50 €
Schnitzel natur mit Jägersauce Mehliertes Schnitzel (Oberschale) in klassischer Jägersauce mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahm	13, 80 €
Schnitzel natur „Schweizer Art“ Mehliertes Schnitzel aus der Oberschale mit Kochschinken und Käse überbacken auf Jus-Spiegel	13, 80 €
Hähnchenbrust „Caprese“ Hähnchenbrust natur gebraten, mit Mozzarella gratiniert auf Tomaten-Basilikum Sauce	12, 80 €

Zu allen Gerichten gibt es eine Salat- und Wunschbeilage

Wunschbeilagen: Pommes, Kartoffelsalat, Kroketten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Kartoffelpuffer



Spinnstube

BRINGT ZUSAMMEN

Vegetarisch und vegan:

Farfalle „Madla“ (vegan) Farfalle ohne Ei mit Erbsen, Zucchini und Paprika in Tomaten-Basilikum Sauce mit Rucola garniert	8,90 €
Ratatouille-Gemüse mit Thymian Röstkartoffeln (vegan) Zucchini, Paprika und Tomatengemüse mit Thymian Röstkartoffeln	7,80 €
Gemüsepfanne mit Ofenkartoffel (vegetarisch) Gemischtes, frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienkartoffel und Kräuterquark Dip	9,50 €
Gebackener Camembert (vegetarisch) Panierter Camembert, rausgebacken mit geröstetem Weißbrot, Butter und Preiselbeeren an Salatbouquet	8,20 €
Gemüsenudeln in Tomatensauce, gratiniert (vegetarisch) Farfalle mit gebratenem, frischem Gemüse in Tomaten-Basilikum Sauce und Käse gratiniert	8,50 €

Brotzeiten und Kleinigkeiten:

Matjes „Hausfrauen Art“ 3 Matjesfilets in Apfel, Zwiebel und Essiggurken Sauce mit Salzkartoffeln	7,90 €
3 Blaugesottene mit Brötchen 3 im Essig Sud gebrühte Kulmbacher Bratwürste mit reichlich Zwiebeln, mit Brötchen	6,80 €
Currywurst mit Pommes In hausgemachter, pikanter Currysauce	6,60 €
Haxensülze mit Musik Metzger Sülze mit reichlich Zwiebeln in Essig-Öl Vinaigrette, dazu Gewürzbrot und Butter	6,90 €
Obazda (vegetarisch) Angemachter Camembert mit Zwiebeln, Gewürzbrot und Butter	7,40 €
Brotzeitbrett „Fritz“ Gemischte Platte mit fränkischen Wurst- und Käsespezialitäten, Dazu Gewürzbrot, Butter und Meerrettich	8,80 €
Käsebrett „Hornschnuck“ (vegetarisch) Gemischte Platte mit Gouda, Obazda, Camembert, Bavaria Blu und Limburger, dazu Gewürzbrot und Butter	7,20 €
Fränkischer Wurstsalat mit Musik Hausgemachter Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebel in eigener Essig/Öl Vinaigrette	7,40 €
Strammer Max Geröstetes Gewürzbrot, belegt mit Kochschinken und Spiegelei	7,20 €



Frischer Fisch aus dem Kronacher Frankenwald:

Forelle „Müllerin Art“ 15,80 €
Forellenfilets in der Pfanne gebraten mit Petersilienbutter, Zitrone und Salzkartoffeln an üppigem Salatbouquet

Bachsaibling auf Gemüsebett 17,90 €
Saiblingsfilets mit Zitronenpfeffer auf Grillgemüsebett und Thymian Röstkartoffeln

Salatteller:

Salatteller „Spinnstube“ 9,90 €
Bunter, gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust

Salatteller „Frankenwald“ 9,20 €
Bunter, gemischter Salat mit gebratenem Grillgemüse und Kräuterquark Dip

Knusperschnitzel Salat 10,80 €
Bunter, gemischter Salat mit goldgelb pfannengebratenem, paniertem Schnitzel aus der Oberschale

Salatteller „Mainkleiner See“ 11,80 €
Bunter, gemischter Salat mit gebratenem Duett vom Bachsaibling- und Forellenfilet mit Honig-Senf Dip

Jägersalat 9,90 €
Bunter, gemischter Salat mit gebratenem Schweinefiletspitzen, Speck, Zwiebeln, Champignons und Schwarzbrot Croûtons

Großer, gemischter Salat 8,40 €
Bunter, gemischter Salat

**Zu all unseren Salaten reichen Wir Baguette
und haben folgende Dressings zur Auswahl:**

Honig-Balsamico (vegetarisch), Senfdressing (vegan) oder Essig/Öl Vinaigrette (vegan)



Spinnstube
BRINGT ZUSAMMEN

Kinderessen:

Kinderschnitzel „Fregger“ mit Pommes Kleines Schnitzel aus der Oberschale, paniert und pfannengebraten, wahlweise Ketchup und/oder Mayo	5,60 €
Nudeln „Ruudkägpla“ (vegan) Farfalle in Tomatensauce	4,80 €
Kartoffelpuffer „Bobberla“ (vegan) 2 Kartoffelpuffer mit Apfelmuß	4,80 €
Chicken Nuggets „Waggerla“ mit Pommes Feines, paniertes Hähnchenbrustfilet, wahlweise mit Curry Dip, Ketchup, Mayo	5,60 €
Portion Pommes (vegan) Mit Ketchup und/oder Mayo	3,50 €

Zum Dessert:

Panna Cotta mit frischen Früchten Hausgemacht, gelierte Vanille-Sahne mit frischem, gezuckertem Obst	3,90 €
Frische Calvados Pfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne Selbstgemachte Pfannkuchen, parfümiert mit Calvados an Vanilleeis und Schlagsahne	4,20 €
Orangen-Zimt Tiramisu Hausgemachte Abwandlung des klassisch-italienischen Tiramisus, mit Orangen-Zimt Mascarpone und Löffelbiskuit	5,50 €



Spinnstube
BRINGT ZUSAMMEN