

Speisekarte „Spinnstube“

Suppen und Vorspeisen:

Leberknödelsuppe Hausgemachte Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe	4, 80 €
Tomatencremesuppe (vegetarisch) mit Sahne verfeinert und Mozzarella als Einlage	4, 20 €
Fränkisches Bruschetta Schwarzbrot mit Speck, Zwiebeln und Champignons belegt und mit Käse überbacken	4, 50 €
Gemüsetaler (vegetarisch) Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und Grillgemüse belegt und mit Käse überbacken	3, 90 €

Deftiges:

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten	13, 20 €
Schnitzel „Spezial“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, paniert und mit Speck, Zwiebel, Champignons und Käse überbacken	13, 80 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce	12, 50 €
Schweinefilet Medaillons in Pfefferrahm Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und grünen Pfeffer	15, 20 €
Hähnchenbrust „Caprese“ Hähnchenbrust natur gebraten, mit Mozzarella gratiniert auf Tomaten-Basilikum Sauce	13, 40 €

Alle Gerichte mit kleinem Salat und Beilage nach Wahl:

Pommes, Kartoffelsalat, Krokette, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelpuffer oder Nudeln

Farfalle „Madla“ (vegan) Farfalle ohne Ei mit Erbsen, Zucchini und Paprika in Tomaten-Basilikum Sauce und Rucola	9, 90 €
Grillgemüsepfanne mit Folienkartoffel (vegetarisch) Gemischtes, frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienkartoffel und Kräuterquark	10, 50 €
Gemüsenudeln in Tomatensauce, gratiniert (vegetarisch) Farfalle mit frischem Gemüse in Tomaten-Basilikum Sauce und Käse gratiniert	9, 50 €

Frischfisch:

Forelle „Müllerin Art“ Forellenfilets gebraten mit Petersilienbutter, Zitrone und Salzkartoffeln an üppiger Salatbeilage	16, 50 €
Bachsaibling auf Gemüsebett Saiblingsfilets mit Zitronnpfeffer auf Grillgemüsebett und Thymiankartoffeln	18, 40 €



Spinnstube

BRINGT ZUSAMMEN

Salatteller und Kleinigkeiten:

Salatteller „Spinnstube“ Bunter, gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	10, 50 €
Salatteller „Frankenwald“ Bunter, gemischter Salat mit Grillgemüse und Kräuterquark Dip	10, 20 €
Knusperschnitzelsalat Bunter, gemischter Salat mit gebratenem Schweineschnitzel aus der Oberschale	11, 50 €
Jägersalat Bunter, gemischter Salat mit Schweinefiletspitzen, Speck, Zwiebeln, Champignons und gerösteten Schwarzbrotstreifen	11, 70 €
3 Blaugesottene mit Brötchen 3 Kulmbacher Bratwürste im Zwiebel- Essigsud gebrüht	7, 80 €
Currywurst mit Pommes in Hausgemachter, pikanter Currysauce	7, 20 €
Haxensülze mit Musik Metzgersülze mit reichlich Zwiebeln in Essig- Öl Vinaigrette, dazu Schwarzbrot und Butter	6, 90 €
Herzhaft gefüllter Pfannkuchen Gefüllt mit Speck, Zwiebel, Champignons, mit Käse überbacken und kleinem Salat	6, 50 €
Strammer Max Geröstetes Schwarzbrot mit Kochschinken und Spiegelei	7, 20 €

Kinderessen:

Kinderschnitzel „Fregger“ mit Pommes kleines Schweineschnitzel aus der Oberschale, paniert	5, 60 €
Nudeln „Ruudkägpla“ (vegan) Nudeln in Tomatensauce	4, 80 €
Kartoffelpuffer „Bobberla“ (vegan) 2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4, 80 €
Chicken Nuggets „Waggerla“ mit Pommes Feine Hähnchenbrust Nuggets, paniert	5, 60 €
Portion Pommes mit Ketchup und/oder Mayo	3, 50 €

Dessert:

Panna Cotta mit frischen Früchten Hausgemachte, gelierte Vanille-Sahne mit frischem Obstsalat	4, 50 €
Calvados Pfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne Selbstgemachte Pfannkuchen, parfümiert mit Calvados	4, 70 €



Spinnstube
BRINGT ZUSAMMEN