

Speisekarte „Spinnstube“

Suppen und Vorspeisen:

Leberknödelsuppe 4, 80 €
Hausgemachte Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe

Tomatecremesuppe (vegetarisch) 4, 20 €
mit Sahne verfeinert und Mozzarella als Einlage

Deftiges:

Schnitzel „Wiener Art“ 13, 20 €
Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten

Schnitzel „Spezial“ 13, 80 €
Schweineschnitzel aus der Oberschale, paniert und mit Speck, Zwiebel, Champignons und Käse überbacken

Alle Gerichte mit kleinem Salat und Beilage nach Wahl:

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

Grillgemüsepfanne mit Folienskartoffel (vegetarisch) 10, 50 €
Gemischtes, frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienskartoffel und Kräuterquark

Salatteller, Kleinigkeiten und Kinderessen:

Salatteller „Spinnstube“ 10, 50 €
Bunter, gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust

Salatteller „Frankenwald“ 10, 20 €
Bunter, gemischter Salat mit Grillgemüse und Kräuterquark Dip

Knusperschnitzelsalat 11, 50 €
Bunter, gemischter Salat mit gebratenem Schweineschnitzel aus der Oberschale

3 Blaugesottene mit Brötchen 7, 80 €
3 Kulmbacher Bratwürste im Zwiebel- Essigsud gebrüht

Currywurst mit Pommes 7, 20 €
in Hausgemachter, pikanter Currysauce

Haxensülze mit Musik 6, 90 €
Metzgersülze mit reichlich Zwiebeln in Essig- Öl Vinaigrette, dazu Schwarzbrot und Butter

Kinderschnitzel „Fregger“ mit Pommes 5, 60 €
kleines Schweineschnitzel aus der Oberschale, paniert

Nudeln „Ruudkáppla“ (vegan) 4, 80 €
Nudeln in Tomatensauce

Kartoffelpuffer „Bobberla“ (vegan) 4, 80 €
2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Dessert:

Panna Cotta mit frischen Früchten 4, 50 €
Hausgemachte, gelierte Vanille-Sahne mit frischem Obstsalat



Spinnstube

BRINGT ZUSAMMEN