

Speisekarte Sonn- und Feiertag

Suppen:

Pfiffersüppla mit Zwiebel und Kräutercroûtons	6, 30 €
Leberknödelsuppe Hausgemachte Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe	4, 80 €
Tomatecremesuppe (vegetarisch) mit Sahne verfeinert und Mozzarella als Einlage	4, 20 €

Hauptgerichte:

Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce, mit Klößen/ Serviettenknödel und Blaukraut	13, 70 €
Deftiges Krenfleisch aus der Rinderbrust, mit Klößen/ Serviettenknödel	13, 50 €
Jägerbraten vom Schweinekamm in Pilzrahm mit Klößen/ Serviettenknödel, dazu kleiner, gemischter Salat	13, 40 €
Grillgemüsepfanne mit Folienkartoffel (vegetarisch) Gemischtes, frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienkartoffel und Kräuterquark	10, 50 €
Saura Pfiffer in Rahm mit Kartoffelpuffer (vegetarisch) Gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln, mit Essig und Rahm verfeinert	13, 50 €
„Gelberle“ Spaghetti (vegetarisch) Gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln in Rahm, mit Spaghetti ohne Ei	11, 80 €
Pfiffer à la Creme (vegetarisch) Gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln, dazu gebratene Semmeltaler	13, 30 €

Salatteller, Kleinigkeiten und Kinderessen:

Gebratene „Schwamma“ auf Feldsalat mit Speck, Zwiebeln und Kräutercroûtons, dazu Baguette	12, 50 €
Salatteller „Spinnstube“ Bunter, gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	10, 50 €
Salatteller „Frankenwald“ Bunter, gemischter Salat mit Grillgemüse und Kräuterquark Dip	10, 20 €
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 €
3 Blaugesottene mit Brötchen 3 Kulmbacher Bratwürste im Zwiebel- Essigsud gebrüht	7, 80 €
Nudeln „Ruudkáppla“ (vegan) Nudeln in Tomatensauce	4, 80 €
Kartoffelpuffer „Bobberla“ (vegan) 2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4, 80 €

Dessert:

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



Spinnstube

BRINGT ZUSAMMEN