

Montag und Dienstag
(NUR an diesen beiden Tagen gültig)

Suppe und Kleinigkeiten:

Leberknödelsuppe 4, 80 €
Hausgemachte Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe

1 Paar Siedwürste mit Sauerkraut und Brot 8, 20 €
Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Steinofenbrot

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

Burgunderbraten mit Kartoffelsalat und gemischter Salatbeilage 8, 50 €
Saftiges Kasselerfleisch an hausgemachten Kartoffelsalat

Saure Lunge mit Klößen oder Salzkartoffeln und Beilagensalat 7, 20 €
Im Essigfond, klassisch gekochte Schweinelunge, -herzund Zwiebeln, nach Metzger Art

Deftiges:

Knusprige Rippla mit Klößen und Sauerkraut 12, 60 €
Schweinerippchen mit Kümmel und Paprika, knusprig gegrillt

Saures Fleisch mit Klößen und Sauerkraut 11, 60 €
Kasselerfleisch in Bratenjus, mit Essig verfeinert

Tiroler Sahnegulasch mit Champignons in Rahmsauce, dazu Butternudeln und Salat 13, 50 €
Geschmortes, gemischtes Gulasch im eigenen Fond, mit Zwiebeln, Champignons und Rahm verfeinert

Gekochte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Steinofenbrot 13, 80 €
Gepökelte, gekochte Schweinhaxe mit Teilschwarte

Gefüllte Paprika mit Tomatensauce, Butterreis und gemischtem Salat 9, 80 €
Mit gemischtem Hackfleisch gefüllte Paprikaschote, im Ofen gebacken

½ Hähnchen mit Kartoffelsalat und gemischter Salatbeilage 15, 50 €
Typisch gewürzt und knusprig gebacken aus dem Ofen

Vegetarisch:

Marinierter Hirtenkäse in der Folie mit Salat und Steinofenbaguette 14, 90 €
Mit Knoblauch und Olivenöl ind der Folie gebacken

Gegrillte Gemüsespieße mit Folienkartoffel und Kräuterquark 11, 50 €
Gemüsespieß mit Karotte, Zucchini, Sellerie, Paprika und Aubergine, mariniert und gegrillt

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillesauce 5, 50 €
Strudelteig mit Apfelfüllung und Rosinen

Wilde Hilde 5, 90 €
Geschichtetes Dessert mit Baiser, süßem Sahnequark und Rotweinflüchten

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



Spinnstube
BRINGT ZUSAMMEN

Nur in der Biergartensaison zusätzlich

Brotzeiten:

Matjesfilets in Hausfrauensauce

3 Matjesfilets in feiner Sauce mit Essiggurken, Zwiebel und Apfel, dazu Salzkartoffeln

8,60 €

Käsebrett

Mit Edamer, Bavaria Blu, Limburger, „Obazda“, mit Brot und Butter

7,90 €

Obazda

Angemachter Camembert mit Kümmel, reichlich garniert mit Zwiebeln, dazu Brot und Butter

7,30 €

Fränkischer Wurstsalat mit Musik

Lyoner mit Zwiebeln und Essiggurken in Vinaigrette, dazu Brot und Butter

8,20 €

Haxensülze mit Musik

Metzgersülze mit reichlich Zwiebeln in Essig- Öl Vinaigrette, dazu Schwarzbrot und Butter

6,90 €

Brotzeitplatte „Fritz“

Gemischte Platte mit Salami, Koch- und Bierschinken, Pressack, Edamer, Pfefferbeißer, Bavaria Blu Zwiebelmett und Gewürzgurke, dazu Brot und Butter

8,90 €



Spinnstube

BRINGT ZUSAMMEN