Speisekarte „Spinnstube“

Suppen und Vorspeisen

Leberknödelsuppe **5,50 €**
Hausgemachte Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe

Tomatecremesuppe (vegetarisch) **4,40 €**
mit Sahne verfeinert

Vorspeisensalat/ Beilagensalat **4,50 €**

Salatteller und Kleinigkeiten

Salatteller „Spinnstube“ **12,60 €**
Bunter, gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust

Salatteller „Frankenwald“ **11,80 €**
Bunter, gemischter Salat mit Grillgemüse und Kräuterquark Dip

Knusperschnitzelsalat **13,20 €**
Bunter, gemischter Salat mit gebratenem Schweineschnitzel aus der Oberschale und Baguette

Alle Salate wahlweise mit Honig/ Balsamico-, Senfdressing oder Essig/ Öl Vinaigrette; dazu reichen wir Steinofenbaguette

Currywurst mit Pommes **8,30 €**
in hausgemachter, pikanter Currysauce

Haxensülze mit Musik **8,00 €**
Hausgemachte Sülze mit reichlich Zwiebeln in Essig- Öl Vinaigrette, dazu Schwarzbrot und Butter
oder mit Bratkartoffeln **9,70 €**

Kinderessen

Kinderschnitzel „Fregger“ mit Pommes **6,50 €**
kleines Schweineschnitzel aus der Oberschale, paniert

Nudeln „Ruudkäppla“ (vegan) **5,50 €**
Nudeln in Tomatensauce

Kartoffelpuffer „Bobberla“ (vegan) **5,50 €**
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Portion Pommes **4,00 €**
mit Ketchup und/oder Mayo

Kloß mit Soße **4,00 €**
Sauerbratensauce

Spinnstube
BRINGT ZUSAMMEN

Hauptgerichte

Sonntagsbraten:

Hausgemachter, fränkischer Sauerbraten an Lebkuchensauce **16,90 €**
mit Klößen oder Serviettenknödel und Blaukraut

Deftiges Krenfleisch aus der Rinderbrust (ungepökelt) **16,70 €**
mit Klößen oder Serviettenknödel

Jägerbraten vom Schweinekamm **14,40 €**
in Pilzrahm mit Klößen oder Serviettenknödel mit Beilagensalat

Schweineschnitzel aus der Oberschale:

Schnitzel „Wiener Art“ **15,20 €**
Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten

Cordeon Bleu vom Schwein **17,50 €**
aus der Oberschale, mit Kochschinken und Edamer Käse gefüllt,
klassisch paniert und pfannengebraten

Jägerschnitzel **16,70 €**
Schweineschnitzel aus der Oberschale, wahlweise paniert oder natur,
in der Pfanne gebraten und mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahm

Feines vom Schweinefilet:

Schweinefilet Medaillons „Pfefferla“ **19,80 €**
Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und grünen Pfeffer in Rahmsauce

Schweinefilet Medaillons „Waidmannsheil“ **19,80 €**
Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce

Schweinefilet Medaillons „Wald und Wiese“ **19,50 €**
Schweinefilet mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Austernpilzen,
dazu geröstete Steinofenbrotstreifen

Schnitzel und Schweinefiletgerichte mit kleinem Salat und Beilage nach Wahl:
Pommes, Kartoffelsalat, Kroketten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelpuffer oder Nudeln

Spinnstube
BRINGT ZUSAMMEN

Frischfisch:

Forelle „Müllerin Art“ **19,00 €**
Forellenfilets gebraten mit Petersilienbutter, Zitrone und Salzkartoffeln an üppiger Salatbeilage

Panierte Scholle **19,50 €**
Paniertes Schollenfilet, pfannengebraten mit Bratkartoffeln und Salat

Vegetarisch:

Grillgemüsepfanne mit Folienkartoffel **12,10 €**
Gemischtes, frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienkartoffel und Kräuterquark

Marinierter Hirtenkäse **17,20 €**
Mit Knoblauch und Olivenöl in der Folie gebacken, dazu Baguette

Desserts:

Panna Cotta mit frischen Früchten **5,20 €**
Hausgemachte, gelierte Vanille-Sahne mit frischem Obstsalat

Wilde Hilde **6,80 €**
Geschichtetes Dessert mit Baiser, süßem Sahnequark und Rotweinfrüchten

Apfelstrudel mit Vanillesauce **6,40 €**
Strudelteig mit Apfelfüllung und Rosinen

1 Kugel Eis **1,80 €**
Schoko, Vanille oder Erbeer
Weitere Sorten auf Anfrage
Mit Sahne **+0,60 €**

Spinnstube
BRINGT ZUSAMMEN