

# ***Speisekarte „Spinnstube“***

*(gültig von Montag bis Samstag)*

## **Suppen und Vorspeisen**

Leberknödelsuppe Hausgemachte Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe	<b><u>5,50 €</u></b>
Fränkische Bruschetta Schwarzbrot mit Speck, Zwiebeln, Champignons belegt und Käse überbacken	<b><u>5,20 €</u></b>
Vorspeisensalat / Beilagensalat wahlweise mit Honig-Balsamico-Dessing, Senfdressing oder Essig-Öl-Vinaigrette	<b><u>4,00 €</u></b>

## **Kinderessen**

Kinderschnitzel „Fregger“ mit Pommes kleines Schweineschnitzel aus der Oberschale, paniert	<b><u>6,90 €</u></b>
Nudeln „Ruudkägpla“ (vegan) Nudeln in Tomatensauce	<b><u>5,50 €</u></b>
Kartoffelpuffer „Bobberla“ (vegan) 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	<b><u>5,50 €</u></b>
Portion Pommes (vegan)	<b><u>4,00 €</u></b>

## **Salatteller**

Salatteller „Frankenwald“ (vegetarisch) Bunter, gemischter Salat mit Grillgemüse und Kräuterquark	<b><u>11,80 €</u></b>
Salatteller „Spinnstube“ Bunter, gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	<b><u>12,60 €</u></b>
Salatteller „Knusperschnitzel“ Bunter, gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel aus der Oberschale, pfannengebraten	<b><u>13,20 €</u></b>

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

## Hauptgerichte

### Schnitzelplatten

- Schnitzel „Wiener Art“ 15,20 €  
Schweineschnitzel aus der Oberschale,  
klassisch paniert und pfannengebraten
- Jägerschnitzel 16,70 €  
Schweineschnitzel aus der Oberschale, wahlweise paniert oder natur,  
pfannengebraten, dazu Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahm
- Schnitzel „Spezial“ 17,00 €  
Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten,  
mit einer Mischung aus Speck, Zwiebel, Champignons und Käse überbacken
- Schnitzel „Spinnstube“ 17,00 €  
Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten,  
mit einer Creme aus Kochschinken, Lauch, Schmand und Käse überbacken
- Cordon Bleu 17,50 €  
Schweineschnitzel aus der Oberschale, mit Kochschinken und Edamer gefüllt,  
klassisch paniert und pfannengebraten
- Panierte Scholle 19,00 €  
Schollenfilet, klassisch paniert und Pfannengebraten

### Feines vom Schweinefilet

- Schweinemedallions „Pfefferla“ 19,50 €  
Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und buntem Pfeffer in Rahmsauce
- Schweinemedallions „Waidmannsheil“ 19,50 €  
Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce

**Alle Gerichte mit kleinem Salat und Beilage nach Wahl:  
Pommes, Kartoffelsalat mit Speck und Majo, Kroketten, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,  
Kartoffelpuffer oder Butternudeln**

### Vegetarisch

- Grillgemüsepfanne mit Folienkartoffel 12,50 €  
Gemischtes, frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienkartoffel und Kräuterquark
- Marinierter Hirtenkäse 15,20 €  
mit Knoblauch und Olivenöl in der Folie gebacken mit üppiger Salatbeilage und Steinofenbaguette

## **Brotzeiten und Kleinigkeiten**

<b>Brotzeiteller</b> Verschiedene Wurst und Käsespezialitäten mit Schwazbrot und Butter	<b><u>10,20 €</u></b>
<b>Käseteller (vegetarisch)</b> Verschiedene Hart- und Weichkäsespezialitäten mit Schwarzbrot und Butter	<b><u>9,10 €</u></b>
<b>Obazda (vegetarisch)</b> Original bayrischer Obazda mit Zwiebel , Schwarzbrot und Butter	<b><u>8,30 €</u></b>
<b>Fränkischer Wurstsalat mit Schwarzbrot und Butter</b>	<b><u>8,50 €</u></b>
<b>Haxensülze mit Musik</b> Hausmacher Sülze mit reichlich Zwiebeln in Essig-Öl-Vinaigrette, dazu Schwarzbrot und Butter oder mit Bratkartoffeln	<b><u>7,50 €</u></b> <b><u>9,00 €</u></b>
<b>Currywurst mit Pommes</b> in hausgemachter, pikanter Currysauce	<b><u>9,30 €</u></b>
<b>3 Bratwürste mit Kraut</b> 3 Kulmbacher Bratwürste mit Sauerkraut, dazu Schwarzbrot oder mit Bratkartoffeln	<b><u>8,80 €</u></b> <b><u>10,30 €</u></b>
<b>Blaugesottene</b> 3 Kulmbacher Bratwürste im Essigsud, dazu Brötchen	<b><u>7,90 €</u></b>
<b>Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln</b>	<b><u>9,30 €</u></b>

## **Desserts**

<b>Panna Cotta mit frischen Früchten</b> Hausgemachte, gelierte Vanille-Sahne mit frischem Obstsalat	<b><u>6,20 €</u></b>
<b>Wilde Hilde</b> Geschichtetes Dessert mit Baiser, süßem Sahnequark und Rotweinflüchten	<b><u>6,80 €</u></b>
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> Strudelteig mit Apfelfüllung und Rosinen	<b><u>6,40 €</u></b>
<b>Kuchen nach Tagesangebot</b> Angebot und Preise entnehmen Sie bitte unserer Kuchenvitrine	