

Speisekarte „Spinnstube“

(gültig an Sonn- und Feiertagen)

Vorspeisen

Leberknödelsuppe Hausgemachte Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe	<u>5,50 €</u>
Fränkische Bruschetta Schwarzbrot mit Speck, Zwiebeln, Champignons belegt und Käse überbacken	<u>5,20 €</u>
Vorspeisensalat/ Beilagensalat (vegetarisch/vegan)	<u>4,00 €</u>

Kinderessen

Kinderschnitzel „Fregger“ mit Pommes Kleines Schweineschnitzel aus der Oberschale, paniert	<u>6,90 €</u>
Nudeln „Ruudkáppla“ (vegan) Nudeln in Tomatensauce	<u>5,50 €</u>
Kartoffelpuffer „Bobberla“ (vegan) 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	<u>5,50 €</u>
Portion Pommes (vegan)	<u>4,00 €</u>
Kloß mit Sauce Sauerbratensoße oder Jägersoße	<u>4,00 €</u>
2 Klöße	<u>5,50 €</u>

Salatteller

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

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

Hauptgerichte

Braten

Hausgemachter, fränkischer Sauerbraten an Lebkuchensoße mit Klößen oder Serviettenknödel und Blaukraut	<u>16,90 €</u>
Deftiges Krenfleisch aus der Rinderbrust (ungepökelt) mit Klößen oder Serviettenknödel	<u>16,70 €</u>
Jägerbraten vom Schweinekamm in Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahm, mit Klößen oder Serviettenknödel und Beilagensalat	<u>15,90 €</u>

Schnitzelplatten *

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten	<u>15,20 €</u>
Jägerschnitzel Schweineschnitzel aus der Oberschale, wahlweise paniert oder natur, pfannengebraten, dazu Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahm	<u>16,70 €</u>
Cordon Bleu vom Schwein aus der Oberschale, mit Kochschinken und Edamer Käse gefüllt, klassisch paniert und pfannengebraten	<u>17,50 €</u>
Panierte Scholle Paniertes Schollenfilet, pfannengebraten	<u>19,00 €</u>

*** 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 Gemischtes, frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienkartoffel und Kräuterquark	<u>12,50 €</u>
Marinierter Hirtenkäse mit Knoblauch und Olivenöl in der Folie gebacken mit üppiger Salatbeilage und Steinofenbaguette	<u>15,20 €</u>

Brotzeiten und Kleinigkeiten

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

Desserts

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