

Speisekarte „Spinnstube“

(gültig an Sonn- und Feiertagen)

Vorspeisen

Vorspeisensalat / Beilagensalat (vegetarisch) wahlweise mit Honig-Balsamico-Dessing, Senfdressing oder Essig-Öl-Vinaigrette	4,00 €
Leberknödelsuppe Hausgemachte Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe	5,50 €
Caprese (vegetarisch) Tomate-Mozzarella mit Olivenöl, Balsamico-Creme und frischem Basilikum	6,90 €
Tagessuppe Fragen Sie bei unserem Servicepersonal	

Kinderessen

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

Salatteller

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

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

Hauptgerichte

Braten

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

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten	15,20 €
Jägerschnitzel Schweineschnitzel aus der Oberschale, wahlweise paniert oder natur, pfannengebraten, dazu Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahm	16,70 €

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

Schweinenackensteak (ca. 200g) Gebratenes Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Kräuterquark	16,50 €
Panierte Scholle Schollenfilet, klassisch paniert und pfannengebraten mit Kartoffelsalat und kleinem Salat	19,00 €

Vegetarisch

Gebackener Camembert klassisch paniert mit Preiselbeeren an Salatbouquet und geröstetem Steinofenbaguette	9,20 €
Grillgemüsepfanne mit Folienkartoffel Gemischtes, frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienkartoffel und Kräuterquark	12,50 €
Marinierter Hirtenkäse mit Knoblauch und Olivenöl in der Folie gebacken mit üppiger Salatbeilage und Steinofenbaguette	15,20 €

Brotzeiten und Kleinigkeiten

Haxensülze mit Musik	7,50 €
Hausmacher Sülze mit reichlich Zwiebeln in Essig-Öl-Vinaigrette, dazu Schwarzbrot und Butter oder mit Bratkartoffeln	9,00 €
Obazda (vegetarisch)	8,30 €
Original bayrischer Obazda mit Zwiebel, Schwarzbrot und Butter	
Fränkischer Wurstsalat mit Schwarzbrot und Butter	8,50 €
Schweizer Wurstsalat (mit Käsestreifen), dazu Schwarzbrot und Butter	9,20 €
Brotzeitteller	10,20 €
mit Presssack, Sülze, Weichkäse und mehr, dazu Schwarzbrot und Butter	
3 Bratwürste mit Kraut	8,80 €
3 Kulmbacher Bratwürste mit Sauerkraut, dazu Schwarzbrot oder mit Bratkartoffeln	10,30 €
Currywurst mit Pommes	9,30 €
in hausgemachter, pikanter Currysauce	
Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	9,30 €

Desserts

Orangen Panna Cotta mit frischen Früchten	6,40 €
Hausgemachte, gelierte Vanille-Sahne mit Orange verfeinert, dazu frischer Obstsalat	
Lauwarmer Apfelstrudel	6,60 €
Strudelteig mit Apfelfüllung und Rosinen mit Vanillesoße und Sahne	
Wilde Hilde	6,80 €
Geschichtetes Dessert mit Baiser, süßem Sahnequark und Rotweinflüchten	
1 Kugel Eis	1,40 €
Schoko, Vanille oder Erdbeere	
Kuchen nach Tagesangebot	
Angebot und Preise entnehmen Sie bitte unserer Kuchenvitrine	
Portion Sahne	0,50 €