

Speisekarte „Spinnstube“

Vorspeisen

Vorspeisensalat / Beilagensalat wahlweise mit Honig-Balsamico-Dressing, Senfdressing oder Essig-Öl-Vinaigrette	4,2 €
Leberknödelsuppe Leberknödel in kräftiger Rinderbrühe	5,5 €
Rote Bete – Tatar auf Rucolabeet – mit Walnusskernen und Parmesan	6,9 €

Kindengerichte

Portion Pommes	4,0 €
Nudeln mit Tomatensoße Spaghetti in hausgemachter Tomatensoße	5,5 €
Kleines Schnitzel mit Pommes aus der Oberschale	7,5 €
Chicken Nuggets mit Pommes 6 Hähnchen-Nuggets	7,5 €

Salatteller

Salatteller „Griechischer Art“ Bunter, gemischter Salat mit Oliven, Pepperoni, roter Zwiebel und Hirtenkäse	14,2 €
Salatteller „Hähnchenbrust“ Bunter, gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	14,5 €
Salatteller „Knusperschnitzel“ Bunter, gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel aus der Oberschale	14,9 €

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

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten	15,5 €
Jägerschnitzel Schweineschnitzel aus der Oberschale, wahlweise paniert oder natur, pfannengebraten, dazu Champignonrahmsoße	17,0 €
Schnitzel „Spezial“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten, mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Käse überbacken	17,5 €
Schnitzel „Spinnstube“ Schweineschnitzel aus der Oberschale, klassisch paniert und pfannengebraten, mit Schinken-Lauch-Creme und Käse überbacken	17,5 €
3erlei vom Schnitzel je 1 kleines Schnitzel „Wiener Art“, 1 Schnitzel „Spezial“ und 1 Schnitzel „Spinnstube“	18,5 €

Alle Schnitzel mit Pommes oder Kroketten und Beilagensalat mit Bratkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat +2,00 €

Currywurst mit Pommes in hausgemachter, pikanter Currysauce	9,5 €
Mediterrane Käsespätzle mit getrockneten Tomaten, Pepperoni, Oliven und Hirtenkäse	12,9 €
Grillgemüsepfanne mit Folienkartoffel Gemischtes, frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienkartoffel und Kräuterquark	13,4 €
Pfannengyros Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Reis und hausgemachtem Tsatsiki	14,9 €
Marinierter Hirtenkäse mit Knoblauch und Olivenöl in der Folie gebacken an üppiger Salatbeilage und Steinofenbaguette	15,2 €
Backfisch mit Remoulade im Bierteig ausgebackenes Rotbarschfilet an hausgemachter Remoulade, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	15,8 €
Piccatta „Milanese“ von der Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle gebratene Hähnchenbrust auf Spaghettinest, dazu frische Tomatensoße	16,8 €
Gebratenes Lachsfilet an Grillgemüse, serviert mit Reis und Weißweinssoße	22,9 €

Kleinigkeiten und Brotzeiten

Gebackener Camembert (vegetarisch) klassisch paniert mit Preiselbeeren an Salatbouquet und geröstetem Steinofenbaguette	9,5 €
Sülze mit Musik Hausmacher Sülze mit reichlich Zwiebeln in Essig-Öl-Vinaigrette, dazu Brot und Butter oder mit Bratkartoffeln	8,2 € 9,7 €
Bratwürste mit Kraut 3 Kulmbacher Bratwürste mit Sauerkraut, dazu Brot oder mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	8,7 € 10,2 €
Brotzeitteller Verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten mit Brot und Butter	12,5 €
Fränkischer Wurstsalat mit Brot und Butter +Käse	8,5 € 9,5 €
Obazda Original bayrischer Obazda mit Zwiebel, Brot und Butter	8,7 €
Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	10,5 €

Desserts

Lauwarmer Apfelstrudel Strudelteig mit Apfelfüllung und Rosinen mit Vanillesoße und Sahne	6,0 €
Bayerische Creme Vanille-Sahnecreme mit Fruchtsoßentopping	6,4 €
Schokosoufflé mit flüssigem Schoko-Kern und Walnüssen	6,9 €
1 Kugel Eis Schoko, Vanille oder Erdbeere	1,5 €
Portion Sahne	0,5 €
Kuchen nach Tagesangebot	