

Speisekarte

„Wirtshaus zur Spinnstube“

Vorspeisen

Vorspeisensalat / Beilagensalat wahlweise mit Honig-Balsamico-Dressing, Senfdressing oder Essig-Öl-Vinaigrette	4,2 €
Leberknödelsuppe mit Gemüsejulienne in einer kräftigen Rinderbrühe	5,5 €
Spinnstuben - Bruschetta 3 kleine Scheiben Brot mit Schinken-Lauch-Creme und Käse überbacken	5,7 €

Kindergерichte

Portion Pommes	4,0 €
Kloß mit Soß mit Sauerbratensoße 2 Klöße	4,0 € 6,0 €
Kleines Schnitzel mit Pommes	7,5 €
6 Hähnchen-Nuggets mit Pommes	7,5 €

Salatteller

Salatteller „Hähnchenbrust“ Bunter, gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	14,9 €
Salatteller „Knusperschnitzel“ Bunter, gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel	14,9 €

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

Hauptgerichte

Hausmacher Sülze	8,4 €
mit reichlich Zwiebeln und Essig-Öl-Vinaigrette, dazu Brot und Butter oder mit Bratkartoffeln	9,9 €
3 Kulmbacher Bratwürste	8,9 €
mit Sauerkraut und Brot	
oder mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	10,4 €
Currywurst	10,9 €
in hausgemachter, pikanter Currysoße und Pommes Frites	
Pfannengyros	14,9 €
mit Reis oder Pommes Frites und hausgemachtem Tzatziki	
Gekochte Haxe	14,5 €
mit Sauerkraut und Brot	
Knusprig gegrillte Haxe	16,5 €
mit Huppendorfer-Biersoße, Sauerkraut und Klößen / Serviettenknödel	
Krenfleisch von der Rinderbrust	17,2 €
in Meerrettichsahnesoße mit Klößen / Serviettenknödel	
Fränkischer Sauerbraten	18,2 €
an Lebkuchensoße mit Blaukraut und Klößen / Serviettenknödel	
Rotbarschfilet	16,9 €
zart gebraten auf Grillgemüse und Reis	
Schweinemedallions von der Lende	19,5 €
wahlweise in Champignonrahm- oder Pfefferahmssoße, dazu Kroketten und Beilagensalat	

Vegetarisch

Grillgemüsepfanne	14,2 €
frisches Gemüse in der Pfanne gebraten mit Folienkartoffel und Kräuterquark mit veganem Kräuterquark	15,2 €
Mediterrane Käsespätzle	14,5 €
mit getrockneten Tomaten, Pepperoni, Oliven und Hirtenkäse in Sahne	
Marinierter Hirtenkäse	15,2 €
mit Knoblauchöl in der Folie gebacken, serviert an üppigem Salatbouquet und Steinofenbaguette	

Unsere Lieblinge – Schnitzel von der Oberschale

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel - klassisch paniert und pfannengebraten	15,9 €
Jägerschnitzel Schweineschnitzel - wahlweise paniert oder natur, dazu Champignonrahmsauce	17,4 €
Schnitzel „Spezial“ Schweineschnitzel - klassisch paniert und pfannengebraten, mit Speck, Zwiebel, Champignons und Käse überbacken	17,9 €
Schnitzel „Spinnstube“ Schweineschnitzel - klassisch paniert und pfannengebraten, mit Schinken-Lauch-Creme und Käse überbacken	17,9 €
3erlei vom Schnitzel je 1 kleines Schnitzel „Wiener Art“, 1 Schnitzel „Spezial“ und 1 Schnitzel „Spinnstube“	18,5 €
Cordon Bleu Schweineschnitzel - gefüllt mit Käse und Schinken, paniert und pfannengebraten	18,5 €

**mit Pommes, Kroketten oder hausgemachtem Kartoffelsalat
und Beilagensalat
mit Bratkartoffeln + 2,0 €**

Desserts

Lauwarmer Apfelstrudel Strudelteig mit Apfelfüllung und Rosinen mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	7,2 €
Apfelküchla mit Zimt und Zucker, einer Kugel Vanilleeis und Sahne	7,5 €
Schokosoufflé mit flüssigem Schokoladen-Kern an Walnüssen und einer Kugel Vanilleeis	7,9 €
1 Kugel Eis Schoko, Vanille oder Erdbeere	1,6 €
Portion Sahne	0,5 €

**Änderungswünsche nehmen wir gerne entgegen. Dadurch kann es zu Aufpreisen kommen.
Eine ½ Portion von den meisten Gerichten ist möglich. Diese werden mit 75% berechnet.
Gerne können wir Ihr Essen zum Mitnehmen in eine To-Go-Box einpacken.
Dafür berechnen wir Ihnen 1,0 €.**