

Menüvorschläge

Zusätzlich zur Speisekarte bieten wir für
Ihre Feier an:

KNACKIGE SALATE DER SAISON

mit verschiedenen Dressings
in großen Schüsseln
auf den Tischen eingesetzt
€ 4,50 pro Person



SUPPEN & VORSPEISEN

Fränkische Festtagssuppe

mit verschiedenen Klößchen
€ 4,50

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 4,50

Fränkisches Vorspeisenbrett

- für mehrere Personen -

mit geräuchertem Landschinken, Stadtwurst,
hausgemachter Bauernsülze,
„Obatztem“ nach Omas Spezialrezept,
knackigen Radieschen und Rettich,
dazu frisches Bauernbrot und Butter
€ 8,50 pro Person

Feine Spezialitäten

- Platte für mehrere Personen -

In Balsamico Essig marinierte Gemüse,
geräucherte Entenbrust mit fruchtigem Chutney,
„Zwetschgenbames“
(magerer luftgetrockneter Rinderschinken)
mit Preiselbeersahne
und geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich
€ 10,50 pro Person

Nürnberger Bratwurstvariation

- ab 2 Personen -

Original Nürnberger Bratwürste
verschieden zubereitet:
vom Grill, geräuchert
und sauer im würzigen Zwiebelsud,
dazu hausgemachter Kartoffelsalat
Sauerkraut und Meerrettich
€ 11,50 pro Person



HAUPTGERICHTE

Fränkischer Schmankerlturm

- für mehrere Personen -

Kleine rösch gebratene Schweinshaxen,
knusprig gebratene Schälrippchen,
original Nürnberger Rostbratwürste
vom Grill und geräuchert,
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Weinsauerkraut,
würzigem Bratensaft, Senf und Sahnemeerrettich
€ 14,50 pro Person

Fränkischer Bratenturm

- für mehrere Personen -

Kleine rösch gebratene Schweinshaxen,
fränkischer Krustenbraten frisch aus dem Backofen,
geschmorter Rinderbraten
und zwei verschiedene Soßen,
mit hausgemachtem Apfelrotkraut, Sauerkraut
und Kartoffelklößen
€ 16,50 pro Person

Turm mit Grillspezialitäten

- für mehrere Personen -

mit saftigen Schweinenackensteaks,
zartes Schweinelenden in Waldpilzsoße
und knusprigen Spareribs,
dazu verschiedene Barbeque-Soßen,
hausgemachter Kartoffelsalat und Farmersalat
€ 18,00 pro Person

„Hexenhäusle“- Gourmet-Turm

- für mehrere Personen -

Zartes Schweinelendchen in Waldpilzsoße,
pikante Fleischküchle und
knusprig gebratene Entenkeule mit eigener Jus,
hausgemachtem Apfelrotkraut,
hausgemachtem Kartoffelsalat und Kartoffelklößen
€ 19,50 pro Person

DESSERTS

Tiroler Kaiserschmarrn

mit vielen Rosinen und Zwetschgenkompott
€ 6,50



Hausgemachtes Zimtparfait

mit warmen Rotweinzwetschgen
€ 6,50



Fränkisches Kirschenmännle

mit heißen Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne
€ 6,50