

Feiern bei jedem Wetter über der Pegnitz

• ab 30 Personen •

BUNTE SALATE DER SAISON

mit verschiedenen Dressings

in großen Schüsseln auf den Tischen
eingesetzt

€ 4,50 pro Person



VORSPEISEN

Fränkisches Vorspeisenbrett

- für mehrere Personen -

mit kaltem Braten, Bauernsülze,
Stadtwurst und Obatztem,
dazu Rettich, knackige Radieschen,
Bauernbrot, Butter
und ofenfrische Brezen
€ 8,50 pro Person



Nürnberger Bratwurstvariation

- ab 2 Personen -

Original Nürnberger Bratwürste
verschieden zubereitet:
gegrillt,
sauer im würzigen Zwiebelsud
und geräuchert
mit Kartoffelsalat,
Sauerkraut
und Meerrettich
€ 11,50 pro Person



HAUPTGERICHTE

Fränkische Bratenplatte

- für mehrere Personen -

Kleine frisch gebratene Schweinshaxen,
fränkischer Krustenbraten,
Rinderbraten
und zwei verschiedene Soßen,
mit Blaukraut, Sauerkraut
und Kartoffelklößen
€ 13,00 pro Person

Nürnberger Grillplatte

- für mehrere Personen -

mit Schweinenackensteaks,
Spareribs,
Lammkoteletts
und verschiedenen pikanten Soßen;
dazu reichen wir
hausgemachten Kartoffelsalat
und Folienkartoffeln
€ 12,00 pro Person



Fränkische Schmankerlplatte

- für mehrere Personen -

Knusprig gebratene Entenkeulen,
Poulardenbrust „Florentiner Art
und Involtinis vom Schweinerücken
(Schweinerücken gefüllt mit frischen Kräutern)
mit Waldpilzsoße,
frischen Gemüsen und Kartoffeln
€ 15,00 pro Person

DESSERTS

Tiroler Kaiserschmarrn

mit vielen Rosinen und Zwetschgenkompott
€ 5,50

Fränkisches Kirschenmännle

mit heißen Sauerkirschen,
Vanilleeis und Sahne
€ 6,50

