

## WOCHENKARTE VOM 26.10. - 31.10.2020

### APERITIF

Holunderkir – Hausgemachter Holunderlikör mit Sekt 4,80

### SAISONAL - REGIONAL - FRISCH

#### STEAKGENUSS

Rinderfiletsteak (200g) . Kräuterbutter. Grilltomate. 19,80

Rumpsteak (250g). Café de Paris Butter. 17,80

Kalbsrückensteak (200g) 17,80

Tomahawksteak vom Jura-Schwein. geschroteter Pfeffer. 10,80

#### dazu Beilagen nach Wahl :

Kartoffelgratin 3,50 Salat mit Balsamicodressing und Parmesanspänen 4,00

Pommes frites 2,50 Saisonales Gemüse aus dem Wok 4,00

#### FRISCHE PFIFFERLINGE

Salat-Bowl mit Balsamico und gebratenen Pfifferlingen 12,80

Schweinelendchen mit frischen Pfifferlingen in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salat 19,80

Pfifferlinge à la crème mit Semmelknödel und Salatteller 16,80

Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Salat 16,80

#### KARPFENZEIT

½ Aischgründer Karpfen, gebacken mit großem Salatteller ab 14,80

Karpfenfilet gebacken, Preiselbeersahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln, Salat 16,80

Karpfenkrusteln mit großem Salatteller 16,80

## WEINEMPFEHLUNG

### **Trapiche MALBEC 2019**

*der neue Trendwein aus Argentinien, intensivrote Farbe mit Aromen von Brombeere und Pflaume kombiniert mit Röstnoten.*

Bodegas Trapiche, Mendoza, Argentinien 0,2l 6,00

### **Federweißer**

*vom Altdorfer Bauernmarkt*  
Hofmann, Ipsheim

0,2l 3,50

## VORSPEISEN

### **KALT**

Hausgebeizter Lachs mit Wachtelspiegelei 10,80

Rote Bete - Carpaccio mit Karpfencalamari 9,50

Entenleberparfait mit Kürbis und Quittengelee 9,50

Feines, hausgeräuchert: Zwetschgenbammes (Rinderschinken auf Zwetschgenholz geräuchert), hausgebeizter Rückenspeck, luftgetrocknet und sechs Monate gereift 9,50

Hans-Werners hausgemachtes Gewürzsalz, Zwiebelmarmelade, Paprikamarmelade, Olivenöl, geröstetes Bauernbrot 6,80

Carpaccioroulade vom Oberpfälzer Rinderfilet 11,50

Tatarbeefsteak, reichlich garniert (zum Selbstanmachen) 16,50

Roter und weißer Karpfenpressack mit Knusperkartoffeln und Vinaigrette 10,50

### **WARM**

Pimientos de Padrón mit Meersalz, Balsamico, gerösteten Mandeln und Sauce Aioli 7,50

Gebratene Edelfische mit Kräutern auf Blattsalaten 13,50

Currywurst vom Hirsch mit Knusperkartoffeln 9,50

## SUPPEN

Hausmacher Maultaschensuppe	Krensuppe mit Tafelspitzwürfel	
Leberknödelsuppe	Kürbiscremesuppe	
Brotsuppe mit Krautwurst und Majoran		4,50

## GERICHTE DER WOCHE

Rinderbrust in Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Kartoffeln, Salatteller	14,80
Cordon bleu "Nagelschmiede", gefüllt mit Tomaten, Ruccola und Ziegenkäse, dazu Pommes frites und Salat	14,80
Gebackener Tafelspitz mit Krenkruste, dazu Kartoffelsalat	13,80
Confit von der Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelbrei	14,80
Fränkisches Kräutersteak mit Knoblauch und Kräutern eingelegt, Röstkartoffeln, Salat	12,80
Schweizer Lendentopf –Schweinelendchen mit Schinken und Käse überbacken, Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salatteller	17,80

## INNEREIE FÜR LIEBHABER

Sauere Nieren vom Schwein mit Kartoffelbrei und Salat	12,80
Schweineleber vom Grill, Röstzwiebeln, großer Salat	12,80
Tiroler Leber vom Schwein, geschnetzelt in pikanter Kapern-Sahnesauce, Röstkartoffeln und Salat	12,80
Gebackener Kalbskopf mit Sauce Remoulade, Kartoffelsalat	12,80
Kalbsbries in Kräutersenfauce, dazu Kartoffelbrei und Salat	19,80
Kalbszunge in Kapernsauce mit Reis und Salatteller	15,80

## UNSERE KLASSIKER

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckle, Wirsing, Kartoffelbrei	16,80
Nagelschmiedspfanne von Rind, Kalb und Schwein, Wokgemüse, Röstkartoffeln	18,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln und Salat	19,80
Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Cognac-Sahnesauce, Kartoffelgratin und Salat	23,80
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust vom Grill mit Orangen-Pfeffersoße, Wokgemüse und Kartoffelgratin	20,80
Saltimbocca alla romana (Kalbsrücken) mit Brokkoli und Parmesankrapfen	20,80

## FRISCH VOM LAMM

Lammrücken in Kräuterkruste mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	21,80
Sechs Lamnbratwürste aus unserer Manufaktur, dazu Kartoffelsalat	12,80

## VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Salatteller	9,80
Ziegenkäseravioli auf Blattspinat mit roter Paprikamarmelade	13,80
Spinatknödel mit Parmesan und Pilzrahmsauce, dazu Salatteller	11,80
Gemüseplatte mit pochiertem Ei und Kräuterkartoffeln	11,80
Pfifferlingravioli mit Salbeibutter, Salatteller	13,80
Kürbistaschen mit Salbeibutter und Salat	13,80

*Um unserer Kennzeichnungspflicht lt. EU-Verordnung nachzukommen halten wir einen separaten Ordner bereit. Sie erhalten ihn auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.*

*Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie auch gerne bei der Speisen- und Getränkeauswahl.*

## FRISCH VOM FISCH

Mixed Grill von Edelfischen auf Blattspinat mit Kräuterkartoffeln und Kurkumasauce	18,80
Filet vom Bachsaibling in Rieslingsauce mit Wirsingfleckerl und Kartoffellasagne	18,80

## WILDGERICHTE

Rosa gebratener Rehrücken mit Wirsing und Spätzle	23,80
Hirschbeuscherl (Innereien) mit Kartoffelbrei und Salat	11,80
Drei Hirschbratwürste mit Blaukraut, Pfifferlingen und Kartoffelbrei	14,80

## AUS OMAS KÜCHE

Knuspriges Schweineschäufele, roher Kloß, Salat	12,80
Rindsroulade mit rohem Kloß und Salat	15,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Salatteller	12,80
Gebackenes Kotelett vom Jura-Schwein mit Kartoffelsalat, Salat	11,80
Mutters Krautwickel, Kartoffelbrei, Salatteller	9,50
Sauerbraten mit Lebkuchensoße, rohem Kloß, Salatteller	13,80

## AUS UNSERER WURSTMANUFAKTUR

Drei fränkische Bratwürste, gebraten, dazu Sauerkraut oder Kartoffelsalat oder im Zwiebelsud (sauer)	8,50
Pfannensülze oder Schäufelesülze jeweils mit Essig, Öl und Zwiebeln, Bratkartoffeln	8,50
„Aldorfer Gwerch“ Stadtwurst, Pfannensülze, Schäufelesülze, angemacht mit Essig, Öl und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	8,50
Salzknöchle, Sauerkraut und Salzkartoffeln	9,80

## DESSERTS

Variationen von dreierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten (weiße und dunkle Schokolade, Mohn)	8,50
Dessertteller „Alte Nagelschmiede“	9,50
Topfenknödel mit Beerenragout und Karamelleis	9,50
Praline im Glas mit Balsamicokirschen und Sonnenblumenkerneis	8,50
„Alles Schokolade“ Schokotarte, Schoko-Chili-Rahmeis und Mousse au chocolat	8,50
Warmer Zwetschgenröster mit Zimteis	7,50
Zimteiscappuccino	5,80

## KÄSE

Käseauswahl mit schwarzen Nüssen	9,50
----------------------------------	------

## KAFFEE

**Crema VIENA:** Blend aus zentralamerikanischen und südasiatischen Kaffeebohnen.  
70% Arabica, 30% Robusta; würzig- schokoladig

Tasse Kaffee	2,00	Portion Kaffee	3,20	Milchkaffee	2,60
--------------	------	----------------	------	-------------	------

**Espresso VERO:** Blend aus süd- und zentralamerikanischen, sowie indischen Bohnen.  
60% Arabica, 40% Robusta; nussig mit Karamellnote

Espresso	2,10	Cappuccino, Latte Macchiato	2,60
----------	------	-----------------------------	------

*Unsere Kaffeespezialitäten kommen von einer der ältesten Kaffeerösterreien Deutschlands  
– Seeberger in Ulm.*

## ***UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION***

*Rind, Kalb und Schwein vom Metzger Nießbeck aus Berg*

*Wild von den Jägern Dr. Kreuzer und Wahler aus Altdorf*

*Gemüse, Kräuter und Spargel vom Gemüsebauern Meier in Nürnberg-Buch*

*Obst, Gemüse, Kräuter von Gürkan aus dem Obstlädle am Altdorfer Marktplatz*

*Kartoffeln vom Bauern Link aus Winkelhaid*

*Brot, Brötchen, Kuchen von den Bäckern Fuchs und Gukkenberger in Altdorf*

*Fisch von Il Pescatore aus Nürnberg*

*Karpfen vom Härlein in Penzenhofen*

*Bachsaibling und Forelle von der Regelsbacher Mühle*