

WOCHENKARTE VOM 07.09. - 11.09.2020

APERITIF

Limoncello-Tonic mit frischem Basilikum 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

Kalbskotelett. Chamicurri. 19,80

Rinderhüftsteak. Kräuterbutter 16,80

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 UND STEINPILZE

Salat-Bowl mit Balsamico und gebratenen Pfifferlingen 12,80

Steinpilze mit Kräutern in Butter geschwenkt, dazu Weißbrot 12,80

Schweinelendchen mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
hausgemachte Spätzle, dazu Salatteller 19,80

Pfifferlinge à la crème mit Semmelknödel und Salatteller 16,80

Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Salat 16,80

WEINEMPFEHLUNG

ROSÈ MERLOT IGP

fruchtig, erfrischender Sommerwein mit Aromen von roten Beeren

Grand Sud, Frankreich

0,2l

4,50

VORSPEISEN

KALT

Sommerbrote mit Schnittlauch - Tomate - Radieschen 5,80

Salatarrangement mit Ziegenkäse und roter Zwiebelmarmelade 8,50

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

Sauerer Kalbskopf mit roter Zwiebelmarmelade 8,80

Carpaccioroulade vom Oberpfälzer Rinderfilet 11,50

Tatarbeefsteak, reichlich garniert (zum Selbstanmachen) 16,50

Tapas „Alte Nagelschmiede“ 10,50

WARM

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

Gebratene Edelfische mit Kräutern auf Blattsalaten 13,50

Sommersalate mit Melone, Granatapfel und Scampi 12,80

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

Karpfen vom Härlein in Penzenhofen

SUPPEN

Hausmacher Maultaschensuppe	Krensuppe mit Tafelspitzwürfel	
Leberknödelsuppe	Hochzeitsuppe	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 Kartoffel- Gurkensalat	13,80
Confit von der Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelbrei	14,80
Würziges Rindergulasch mit Kartoffelbrei und Salatteller	12,80
Fränkisches Kräutersteak mit Knoblauch und Kräutern eingelegt, Röstkartoffeln, Salat	12,80

INNEREIEN 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
Kutteln mit Pfifferlingen und Salatteller	13,80
Gebackener Kalbskopf mit Sauce Remoulade, Kartoffel-Gurkensalat	12,80



ESSEN BEDEUTET GENUSS, BEWUSSTSEIN & VERANTWORTUNG.

Daher sollen Lebensmittel gut, sauber und fair sein. Dies ist der Leitgedanke der weltweiten Bewegung Slow Food, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten - ganz so wie wir.

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 Salatteller	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
Kalbsrücken mit Spitzmorcheln und Kartoffellasagne, dazu Salat	22,80

FRISCH VOM LAMM

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Salatteller	9,80
Ziegenkäseravioli auf Blattspinat mit roter Paprikamarmelade	12,80
Spinatknödel mit Parmesan und Pilzrahmsauce, dazu Salatteller	11,80
Gemüseplatte mit pochiertem Ei und Kräuterkartoffeln	11,80
Pfifferlingravioli mit Salbeibutter, Salatteller	10,80

FRISCH VOM FISCH

Mixed Grill von Edelfischen auf Blattspinat mit Kräuterkartoffeln und Kurkumasauce	18,80
Zanderfilet mit Rieslingsoße auf Rahmsauerkraut, dazu Tagliatelle	18,80

WILDGERICHTE

Rosa gebratener Rehrücken mit Wirsing und Spätzle	23,80
Hirschbeuscherl(Innereien) mit Kartoffelbrei und Salat	11,80

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
„Altdorfer Gwerch“ Stadtwurst, Pfannensülze, Schäufelesülze, angemacht mit Essig, Öl und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	8,50
Salzknöchle, Sauerkraut und Salzkartoffeln	9,80

*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.*

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
Hausgemachtes Eis mit frischen Früchten, Mandeln und Joghurt	7,50
Praline im Glas mit Balsamicokirschen und Chili-Schokorahmeis	8,50
„Alles Schokolade“ Schokotarte, Schoko-Chili-Rahmeis und Mousse au chocolat	8,50
Crème brûlée mit Beerenragout und Preiselbeereis	8,50
Warmer Zwetschgenröster mit Sonnenblumenkerneis	7,50

KÄSE

Käseauswahl mit schwarzen Nüssen	9,50
Ziegenkäse mit Honig gratiniert, Mandeln und kleinem Salat	8,50

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