

WOCHENKARTE VOM 21.06. - 26.06.2021

APERITIF

Erdbeer-Basilikum-Spritz 5,50

SAISONAL - REGIONAL - FRISCH

STEAKGENUSS

Rinderfiletsteak (200g) . Kräuterbutter. Grilltomate. 21,80

Rumpsteak (250g). Café de Paris Butter. 18,80

Kalbsrückensteak (200g) 18,80

Tomahawksteak vom Jura-Schwein. geschroteter Pfeffer. 11,80

dazu Beilagen nach Wahl :

Kartoffelgratin 4,00 Salat mit Balsamicodressing und Parmesanspänen 5,00

Pommes frites 3,00 Saisonales Gemüse aus dem Wok 5,00

FRISCHE PFIFFERLINGE

Salat-Bowl mit gebratenen Pfifferlingen, Ruccola, Ziegenkäse,
Erdbeeren und frischer Minze 12,80

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

Pfifferlinge à la crème mit Semmelknödel und Salatteller 16,80

Parmesankrapfen auf Pfifferlingragout, dazu Salatteller 14,80

WEINEMPFEHLUNG

GRAUER BURGUNDER 2020

fruchtig mit viel reifer Birne und Paranuss, samtig weich mit fein eingebundener Säure

Weingut Diehl, Pfalz	0,2l	7,00
	0,75l	27,00

VORSPEISEN

KALT

Sommerbrote mit Schnittlauch - Tomate - Radieschen	5,80
Meerrettich-Pannacotta mit Lachstatar	10,80
Feines, hausgeräuchert: Zwetschgenbammes (Rinderschinken auf Zwetschgenholz geräuchert), hausgebeizter Rückenspeck, luftgetrocknet und sechs Monate gereift, Speckwurst	9,50
Hans-Werners hausgemachtes Gewürzsalz, Zwiebelmarmelade, Paprikamarmelade, Olivenöl, geröstetes Bauernbrot	6,80
Vitello tonnato: Kalbsnußscheiben mit Thunfischsauce	9,80
Carpaccioroulade vom Oberpfälzer Rinderfilet	11,50
Tatarbeefsteak, reichlich garniert (zum Selbstanmachen)	16,50

WARM

Pimientos de Padrón mit Meersalz, Balsamico, gerösteten Mandeln und Sauce Aioli	7,50
Salate der Saison mit Hausdressing und gebratener Entenleber	9,80
Gebratene Edelfische mit Kräutern auf Blattsalaten	13,50
Currywurst von der Rehbratwurst mit Knusperkartoffeln	9,50

SUPPEN

Hausmacher Maultaschensuppe	Krensuppe mit Tafelspitzwürfel	
Leberknödelsuppe	Kürbiscremesuppe	4,50

GERICHTE DER WOCHE

Rinderbrust in Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Kartoffeln, Salatteller	14,80
Rindersaftgulasch mit Kartoffelbrei und Salatteller	12,80
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
Bollito misto – mit Kalb, Rind , Zunge, Knoblauchwurst, dazu Salsa verde	16,80

INNEREIEN FÜR LIEBHABER

Sauere Nieren vom Schwein mit Kartoffelbrei und Salat	12,80
Schweineleber vom Grill, Röstzwiebeln, großer Salat	12,80
Kalbsnieren, rosa gebraten, in Portweinsauce, dazu Reis und Salat	18,80
Tiroler Leber vom Schwein, geschnetzelt in pikanter Kapern-Sahnesauce, Röstkartoffeln und Salat	12,80
Kalbsbries in Kräutersenfauce, dazu Nudeln und Salat	20,80

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
Tagliata vom Rinderrücken mit Wokgemüse und Parmesankrapfen	21,80

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	10,80
Ziegenkäseravioli auf Blattspinat mit roter Paprikamarmelade	14,80
Spinatknödel mit Parmesan und Pilzrahmsauce, dazu Salatteller	12,80
Gemüsemautaschen auf Ratatouille und Salat	14,80



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.

FRISCH VOM FISCH

Lachsfilet in Dillsahne aus dem Ofen, Kartoffeln, Salatteller	18,80
Filet vom Bachsaibling in Rieslingsauce mit Wirsingfleckerl und Kartoffellasagne	18,80
Pulpo (Tintenfisch) mit Kräutern, Wokgemüse und Rosmarinkartoffeln	18,80

WILDGERICHTE

Rosa gebratener Rehrücken mit Wirsing und Spätzle	23,80
Drei Rehbratwürste mit Blaukraut und Kartoffelbrei	14,80

AUS OMAS KÜCHE

Knuspriges Schweineschäufele, roher Kloß, Salat	14,80
Rindsroulade mit rohem Kloß und Salat	15,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Salatteller	13,80
Gebackenes Kotelett vom Jura-Schwein mit Kartoffelsalat, Salat	12,80
Mutters Krautwickel, Kartoffelbrei, Salatteller	10,50
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

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
Vanilleis mit frischen Erdbeeren „Sarah Bernhardt“	8,50
Hausgemachtes Eis mit frischen Früchten und Joghurt	8,50
Praline im Glas mit Balsamicokirschen und Sonnenblumenkerneis	8,50
Curry-Mango-Parfait mit Erdbeer-Carpaccio und Amarettosabayon	8,50

KÄSE

Käseauswahl mit schwarzen Nüssen	10,50
----------------------------------	-------

KAFFEE

Crema VIENA: Blend aus zentralamerikanischen und südasiatischen Kaffeebohnen.

70% Arabica, 30% Robusta; würzig- schokoladig

Tasse Kaffee	2,20	Portion Kaffee	3,80	Milchkaffee	2,80
--------------	------	----------------	------	-------------	------

Espresso VERO: Blend aus süd- und zentralamerikanischen, sowie indischen Bohnen.

60% Arabica, 40% Robusta; nussig mit Karamellnote

Espresso	2,30	Cappuccino, Latte Macchiato	2,80
----------	------	-----------------------------	------

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

*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.*

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION

Rind, Kalb und Schwein vom Metzger Nießbeck aus Berg

Wild von den Jägern Dr. Kreuzer, Wahler und Ammon 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