

## WOCHENKARTE VOM 19.07 - 24.07.2021

### APERITIF

#### ROSÉ & PAMPELMOUSSE

Unser Sommeraperitif – Frischer Roséwein trifft Pampelmuse 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

Pfifferlingravioli mit Salbeibutter, Salatteller 14,80

FrISCHE Pfifferlinge mit Ei und großem Salatteller 16,80

## WEINEMPFEHLUNG

### SAUVIGNON BLANC

*klassischer weißer Sauvignon mit herrlich erfrischender Fruchtigkeit von Stachelbeere und grünem Apfel*

Bodegas Alceño – Murcia, Spanien 0,2l 4,80

## VORSPEISEN

### KALT

Tapas „Alte Nagelschmiede“ 10,80

Meerrettich-Pannacotta mit Lachstatar und Balsamicokirschen und Wakame 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

Blutwurstravioli auf Sauerkrautrahm mit Pfifferlingen 10,50

Gebratene Edelfische mit Kräutern auf Blattsalaten 13,50

Currywurst von der Rehbratwurst mit Knusperkartoffeln 9,50

Sauerteigfladen „Hubertus“ mit Pfifferlingen, Ruccola, hausgebeiztem Rehschinken, Ziegenkäse, roter Zwiebelmarmelade 8,50

## SUPPEN

Hausmacher Maultaschensuppe	Krensuppe mit Tafelspitzwürfel	
Leberknödelsuppe	Fränkische Hochzeitssuppe	
Knoblauchsuppe mit Knoblauchbrot	Hausgemachte Nudelsuppe	4,50
Bouillabaisse (Fischsuppe) nach Art des Hauses mit Sauce Rouille		13,50

## 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, Kartoffelsalat und Salatteller	13,80
Confit von der Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelbrei	14,80
Fränkisches Kräutersteak mit Knoblauch und Kräutern eingelegt, Röstkartoffeln, Salat	12,80
Gebratene Blutwurst auf Linsengemüse, dazu Salat	10,80

## 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 Kräutersenfesauce, dazu Nudeln und Salat	20,80
Kalbszunge im Sesammantel mit Kartoffel-Gurkensalat	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
Tagliata vom Rinderrücken mit Wokgemüse und Parmesankrapfen	21,80
Rumpsteak mit Blutwurstravioli, Kartoffelgratin und Salatteller	22,80

## FRISCH VOM FISCH

Lachsfilet in Dillsahne aus dem Ofen, Kartoffeln, Salatteller	18,80
Filet vom Bachsaibling in Rieslingsauce mit Wirsingfleckerl und Kartoffellasagne	18,80
Zanderfilet mit Rieslingsoße auf Rahmsauerkraut, dazu Tagliatelle	18,80

## VEGETARISCHE GERICHTE

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

### ESSEN BEDEUTET GENUSS, BEWUSSTSEIN & VERANTWORTUNG.

## FRISCH VOM LAMM

Lammrücken in Kräuterkruste, Bohnen-Pfifferling-Geröstel mit Speck und Kartoffelgratin	21,80
Sechs Lammbrotwürste aus unserer Manufaktur, dazu Kartoffelsalat	12,80

## WILDGERICHTE

Rosa gebratener Rehrücken mit Wirsing und Spätzle	23,80
Gefüllte französische Wachtel, Weintrauben, Rahmsauerkraut und Kartoffelbrei	18,80
Drei Rehbratwürste mit Blaukraut und Kartoffelbrei	14,80
Rehaufbruch (Innereien sauer), Kartoffelbrei und Salat	10,80

## 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
Panna Cotta mit Erdbeeren, Erdbeermark und Chili-Schokorahmeis	8,50
Warmer Fondantkuchen (15 Min.) mit Beerenfrüchten und Sonnenblumenkerneis	9,50

## 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 Nießlbeck 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*