

WOCHENKARTE VOM 16.03. - 21.03.2020

APERITIF

Preiselbeer Spritz

4,80

MENÜ DER WOCHE

Kalbsleber.
Feldsalat. Egerlinge. Tomaten.

...

Sellerierahmsuppe.
Blutwurst.

...

Tagliata vom Rinderrücken.
Gewürzsalz. Schwarzwurzel. Kartoffelpanini.

...

Grießflammeri.
Beerenragout.

42,00

WEINEMPFEHLUNG

San Telmo MALBEC 2019 – der neue Trendwein

feiner, fruchtiger Rotwein mit Karamell- und zarten Röstaromen 0,2l 4,50
Bodega San Telmo, Mendoza, Argentinien

INNEREIEN FÜR LIEBHABER

| | |
|---|-------|
| Sauere Nieren vom Schwein mit Kartoffelbrei und Salat | 12,80 |
| Gebackenes Kalbshirn, Käuterkartoffeln, Sauce Remoulade, Salatteller | 10,50 |
| Schweineleber vom Grill, Röstzwiebeln, großer Salat | 12,80 |
| Tiroler Leber vom Schwein, geschnetzelt in pikanter Kapern-Sahnesauce, Röstkartoffeln und Salat | 12,80 |
| Kalbsleber in Brombeer-Balsamicosauce, Kartoffelbrei, Salatteller | 14,80 |
| Rinderzunge in Linsenrahm, Spätzle und Salat | 13,80 |
| Kalbsbries in Kräutersauce, Reis und Salat | 18,80 |
| Kalbskopf" Wiener Art" mit Sauce Remoulade, Kartoffel-Feldsalat | 12,80 |
| Kalbsnieren mit Kräutersensauce, Reis und Salatteller | 14,80 |

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION

Rind, Kalb und Schwein vom Metzger Nießlbeck 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

VORSPEISEN

KALT

| | |
|---|-------|
| Knoblauchsländer Feldsalat mit Speck und Croutons | 7,50 |
| Zwetschgenbammes (Rinderschinken auf Zwetschgenholz geräuchert) mit Rote-Bete-Carpaccio | 9,50 |
| Schweinskopfsülze gefüllt mit Blutwurst, dazu Sauce Ravgote und Knusperkartoffeln | 8,50 |
| Roter und weißer Karpfenpressack mit Vinaigrette | 8,50 |
| Hausgebeizter Rückenspeck, luftgetrocknet und sechs Monate gereift mit Ruccola, Balsamico und Parmesan | 9,80 |
| Hans-Werners hausgemachtes Gewürzsalz, Zwiebelmarmelade, Paprikamarmelade, Olivenöl, geröstetes Bauernbrot | 6,80 |
| Carpaccioroulade vom Oberpfälzer Rinderfilet | 11,50 |
| Tatarbeefsteak, reichlich garniert (zum Selbstanmachen) | 16,50 |
| Tapas „Alte Nagelschmiede“ | 10,50 |

WARM

| | |
|---|-------|
| Lauwarmer Pulpo vom Grill mit Kräutern auf Zitrusfrüchten | 14,50 |
| Feldsalat mit Speck und gebratener Blutwurst | 9,50 |
| Gebratene Edelfische mit Kräutern auf Blattsalaten | 13,50 |
| Blutwurstravioli auf Sauerkrautrahm | 10,50 |

SUPPEN

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|------|
| Hausmacher Maultaschensuppe | Krensuppe mit Tafelspitzwürfeln | |
| Fränkische Hochzeitssuppe | Leberknödelsuppe | |
| Allgäuer Käse-Lauchsuppe | Sellerierahmsuppe mit Blutwurst | |
| Karotten-Ingwersuppe | | 4,50 |

SAISONAL - REGIONAL - FRISCH

KARPFENZEIT

| | |
|--|----------|
| ½ Fränkischer Karpfen, gebacken mit großem Salatteller | ab 14,80 |
| Karpfenfilet gebacken, dazu Preiselbeersahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und Salatteller | 16,80 |
| Karpfenkrusteln mit großem Salatteller | 15,80 |

GERICHTE DER WOCHE

| | |
|---|-------|
| Rinderbrust in Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Kartoffeln, Salatteller | 14,80 |
| Cordon bleu "Nagelschmiede", gefüllt mit Tomaten, Ruccola und Ziegenkäse, dazu Kartoffel- Feldsalat | 14,80 |
| Gebackener Tafelspitz mit Krenkruste, dazu Kartoffel- Feldsalat | 13,80 |
| Confit von der Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelbrei | 14,80 |
| Böfflamott mit rohem Kloß und Salat | 13,80 |

Unser heutiges **MITTAGSGERICHT** erfahren Sie von unserem Servicepersonal oder der Tafel im Restaurant 7,50

UNSERE KLASSIKER

| | |
|---|-------|
| In Rotwein geschmorte Ochsenbäckle, Wirsing, Kartoffelplätzchen | 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 |
| Rumpsteak mit zweierlei Pfeffer in Rahm, Kartoffelgratin, Salatteller | 20,80 |

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

| | |
|--|-------|
| Stifado vom fränkischen Landschwein (sous-vide gegart) und Ochsenbacke, dazu zweierlei Schalotten und Kartoffellasagne | 21,80 |
| Saltimbocca vom Milchkalbsrücken, dazu Brokkoli und Kartoffelgratin | 20,80 |
| Pfefferlendchen vom Schwein mit Rahmsauce, hausgemachte Käsespätzle und Salatteller | 17,80 |
| Osso bucco – Kalbshaxenscheiben mit Spaghetti und Salat mit Balsamicodressing | 17,80 |

FRISCH VOM LAMM

| | |
|--|-------|
| Lammrücken in Kräuterkruste mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin | 21,80 |
| Sechs Lambratwürste aus unserer Manufaktur, dazu Kartoffel-Feldsalat | 12,80 |

FRISCH VOM FISCH

| | |
|--|-------|
| Mixed Grill von Edelfischen auf Blattspinat mit Kräuterkartoffeln | 18,80 |
| Lachsforelle mit Rote-Bete-Meerrettichsauce, Schwarzwurzeln und Kartoffellasagne | 18,80 |

WILDGERICHTE

| | |
|--|-------|
| Rehschäufele mit Semmelkloß und Salatteller | 19,80 |
| Rosa gebratener Rehrücken mit Wirsing und Kartoffelplätzchen | 23,80 |
| Hausgemachte Wildschweinbratwürste mit Blaukraut und Kartoffelbrei | 12,80 |
| Rehragout mit Spätzle und Salat | 15,80 |

VEGETARISCHE GERICHTE

| | |
|---|-------|
| Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Salatteller | 9,80 |
| Ziegenkäseravioli auf Blattspinat mit roter Paprikamarmelade | 12,80 |
| Spinatknödel mit Parmesan und Pilzrahmsoße, dazu Salatteller | 11,80 |
| Gemüseplatte mit pochiertem Ei und Kräuterkartoffeln | 11,80 |
| Chicorée in Gorgonzolasauce, Tagliatelle und Salat | 11,80 |
| Schwarzwurzeln mit Parmesankrapfen und Salat | 10,80 |
| Auberginen-Involitini mit Mozzarella, Tomatensugo und Kartoffelbrei | 10,80 |

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 |

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 |

IMMER MITTWOCHS: FRISCHE SCHLACHTSCHÜSSEL

| | |
|---|------|
| Blut- und Krautwurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln | 7,50 |
| Kesselfleisch, Sauerkraut und Salzkartoffeln | 7,80 |
| Schlachtplatte: Blut-&Krautwurst, Kesselfleisch, eine fränkische Bratwurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln | 9,80 |
| 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 |
| Praline im Glas mit Balsamicokirschen und Rum-Rosinen-Eis | 8,50 |
| Hausgemachtes Joghurteis mit warmen Portweinzwetschgen | 7,50 |
| Crème Brûlée mit Rum-Rosinen-Eis und Zwetschgen | 8,50 |
| Crêpes gefüllt mit Balsamicokirschen, dazu Sonnenblumenkerneis und Mohnmousse | 8,50 |

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.