

Abendkarte menu for dinner

Suppen und Vorspeisen - Soups and starters €

Fränkische Kartoffelsuppe 3,80
mit Speck und Croutons
Franconian potato soup
Zuppa di patate con speck e crostini

Leberknödelsuppe 3,80
Rinderbrühe mit Leberknödel
Broth with liver dumpling

1 Kugel Obatzda mit Zwiebeln und Brezel 3,90
Franconian cheese-speciality with onions
Formaggio franco obatzda con cipolla e pane

Nürnberger Spezialitäten

Original Nürnberger Rostbratwürste
mit Sauerkraut und Bauernbrot
Famous Nuremberg fried sausages, served
with sauerkraut and bread
wurstel di norimberga con crauti e pane

8 Stück **pieces** 9,00
10 Stück **pieces** 11,00
12 Stück **pieces** 13,00

Unsere Barfüßer Spezialitäten

Ofenfrische Schweinshaxe
(Rohgewicht 1,3-1,5 kg)
an Dunkelbiersauce und Kloß^{2;3;5}
Grilled knuckle of pork in beer sauce,
with potato dumpling
stinco di maiale in salsa di birra e canederli

15,50 €

Fränkisches Schäufele (Rohgewicht 750 g)
an Dunkelbiersauce, mit Kartoffelkloß^{2;3;5}
Grilled shoulder of pork, with potato dumpling
spalla di maiale grigliata con canederli

11,50 €

Unsere besonderen Empfehlungen

In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt. enthalten.

Specialities of Barfüßer

| | |
|--|-------|
| Fränkischer Sauerbraten | 12,50 |
| an Lebkuchensauce, mit Rotkohl und Kloß <i>Braised pickled beef in our homemade sweet-sour sauce with potato dumpling and red cabbage Arrosto di manzo con cavolo rosso e canederli</i> | |
| Paniertes Hähnchenbrustfilet | 10,50 |
| mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <i>Baked chickenbreast with potatosalad Milanese di pollo con insalata di patate</i> | |
| ¼ Grillente mit Rotkohl, dazu Kloß | 12,50 |
| <i>¼ grilled duck with red cabbage and potato dumpling ¼anatra grigliata con cavolo rosso e canederli</i> | |
| Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat | 10,50 |
| <i>Breaded escalope with potato salad Milanese con insalata di patate</i> | |
| Feine Garnelen | 12,50 |
| in Butter geschwenkt, an fruchtiger Currysauce, im Reisrand serviert <i>Shrimps in a curry sauce, with rice Gamberetti passati al burro con salsa di curry e riso</i> | |
| Paniertes Seelachsfilet | 10,50 |
| mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <i>breaded white salmonfilet with potatosalad</i> | |
| Schnitzel „Zigeuner Art“ paniert mit Pommes frites | 11,90 |
| <i>Breaded escalope of pork with paprika-sauce and chips</i> | |
| Rinderroulade (Rohgewicht 400 g) | 14,90 |
| gefüllt mit Senf; Speck, Zwiebeln und Essiggurke, an Rotweinsauce, dazu Rotkohl und Kloß <i>rolled beef, filled with bacon, onions and vinegarcucumber, with red cabbage and dumpling Involtino di manzo ripieno di senape speck cipolla e cetriolo in salsa di vino rosso e canederli</i> | |
| Mälzer Steak (Rohgewicht 200g) | 18,50 |
| Roastbeef vom Grill mit Kräuterbutter und Kartoffelecken <i>Grilled steak with herbs-butter and potato wedges Bistecca grigliata con burro alle erbe e crocchette di patate</i> | |

Barfüßer Spezialitätenplatte- Speciality plate

In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt. enthalten.

ab 4 Personen - da 4 persone

¼ Grillente, ofenfrisches Schäufole, 2 Schweinshaxen,
16 Nürnberger Rostbratwürste, an Dunkelbiersauce
dazu Sauerkraut, Krautsalat, Rotkohl, Kartoffelklöße, Kartoffelecken
*with roasted knuckle of pork,
roasted duck, sausages, roasted shoulder of pork,
red cabbage, sauerkraut, cabbage-salad, potato dumplings and
potato wedges*
*piatto misto di anatra grigiata, spalla di maiale, stinco, wurstel di
norimberga con crauti e insalata di crauti, cavolo rosso e canederli e
crocchette di patate*
Pro Person €17,00

Barfüßer Trio – Platte für 3 Personen

Per 3 persone

1/4 Grillente, 1 ofenfrisches Schäufole, 1 Schweinshaxe,
12 Nürnberger Rostbratwürste, an Dunkelbiersauce,
dazu Sauerkraut, Krautsalat, Rotkohl, Bratkartoffeln,
Kartoffelklöße, Kartoffelecken
*with roasted knuckle of pork,
roasted duck, sausages, roasted shoulder of pork,
red cabbage, sauerkraut, cabbage-salad, potato dumplings and
potato wedges*
*piatto misto di anatra grigiata, spalla di maiale, stinco, wurstel di
norimberga con crauti e insalata di crauti, cavolo rosso e canederli e
crocchette di patate e patate arroste*

€51,00

Frankenschmauss

Ofenfrisches Schäufole an Dunkelbiersauce und Kloß,
dazu 3 Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut
*3 Nuremberg sausages with sauerkraut and
shoulder of pork with potato dumpling*
*Spalla di maiale in salsa di birra e canederli, con 3 wurstel di
norimberga e crauti*
15,00 €

Franken Duo – Platte für 2 Personen

**Ofenfrische Schweinshaxe, ofenfrisches Schäufole
und 8 Nürnberger Rostbratwürste,**
dazu Sauerkraut, Kartoffelklöße und Kartoffelecken
*Grilled knuckle and grilled shoulder of pork, with Nuremberger
sausages, served with sauerkraut, potato dumplings and wedges*
*Stinco di maiale e spalla di maiale, 8 wurstel di norimberga, crauti e
canederli e crocchette di patate*
34,00 €

Salate-Salads mit unserem Hausdressing

€

In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt. enthalten.

Gemischter Salat 4,50
Mixed salad
Insalate mista

Salat „Caprese“ 7,90
Mozzarellakugeln und Cherrytomaten, mariniert
mit Olivenöl, Balsamicocrema und Basilikum, dazu Baguette
Mozzarella and tomatoes, marinated with olive oil,
balsamico and basil, served with white bread
Caprese di mozzarella e pomodorini già condito con olio di olive e
aceto balsamico, pane

Jakobiner 9,80
Eisbergsalat mit gebackener Hähnchenbrust
im Knuspermantel mit Tomaten und Gurken
Iceberg salad with roasted breast of chicken, tomatoes,
cucumber
insalata iceberg con petto di pollo grigliato, pomodori e cetrioli

Wir empfehlen zu den aufgeführten Gerichten
unseren **Barfüßer Steksalat** - Knackiger Eisbergsalat
mit Hausdressing

Our recommendation for our maindishes

Small Barfüßer steksalat -Icebergsalat with housedressing
Vi raccomandiamo come contorno per tutti i piatti elencati la nostra
insalata iceberg con un dressing della casa
€3,00

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Allgäuer Käsespätzle 8,20
mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur
Swabian pasta with cheese, roasted onions and salad
Spätzle al formaggio e insalata

Strudel gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse 8,50
an Kräuterquark und Salatgarnitur⁴
Spinachstrudel with cheese on a herbsquark and salad

Dessert

Apfelstrudel auf Vanillesauce und Sahne 5,20
Apple pie on a vanilla sauce and whipped cream
Strudel di mele

Eistörtchen mit Vanillesauce und Sahne 4,80
Small icetorte with vanilla sauce and whipped cream
Semifreddo con slasa di vaniglia e panna

**Nach dem Essen empfehlen wir unseren
Geistreichen Barfüßer Apfelschnaps
È dopo mangiato vi proponiamo una grappa alla mela**