

**Barfüßer - Schmankerl in der
Weihnachtszeit**
Menue in the christmastime

Suppen und Vorspeisen – Soups and starters €

Kartoffelsuppe ohne Speck 3,80
Vegetable potato soup

Leberknödelsuppe 4,20
Rinderbrühe mit Leberknödel
Broth with liver dumpling

1 Kugel Fränkischer Obatzda mit Breze 4,20
Franconian cheese-speciality with onions

Breze 1,20
pretzel

Nürnberger Spezialitäten

Original Nürnberger Rostbratwürste⁴
mit Sauerkraut^{2;15} und Bauernbrot
*Famous Nuremberg fried sausages, served
with sauerkraut and bread*

8 Stück **pieces** 9,60

10 Stück **pieces** 12,00

12 Stück **pieces** 14,40

Fränkischer Sauerbraten 13,50
an Lebkuchensauce, mit Rotkohl und Kloß^{2;3;5}
*Braised pickled beef in our homemade sweet-sour sauce
with potato dumpling and red cabbage*

Schweinebraten 10,50
an Dunkelbiersauce, mit Sauerkraut^{2;15} und Kloß^{2;3;5}
*Roasted pork with franconian beer sauce,
potato dumpling and sauerkraut*

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*
16,50 €

Fränkisches Schäufole (Rohgewicht 750 g)
an Dunkelbiersauce, mit Kartoffelkloß^{2;3;5}
Grilled shoulder of pork, with potato dumpling
12,50 €

Unsere besonderen Empfehlungen

Specialities of Barfüßer

	€
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Kartoffelsalat ² und Salatgarnitur ⁴ <i>Baked chickenbreast with potatosalad</i>	10,50
¼ Grillente mit Rotkohl, dazu Kloß ^{2;3;5} <i>¼ Grilled duck with red cabbage and potato dumpling</i>	13,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat ² <i>Breaded escalope with potato salad</i>	10,50
Krustenbraten mit Krautsalat ^{3;5} und Kloß ^{2;3;5} <i>Grilled pork with cabbage-salad and potato dumpling</i>	11,50
Jägerschnitzel an Champignonrahmsauce, mit Spätzle <i>Escalope of pork, served with mushrooms and spätzle</i>	11,50
Schnitzel „Zigeuner Art“ mit Pommes frites <i>Escalope of pork with paprika-sauce and chips</i>	11,50
Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit Broccoli und Butterkartoffeln <i>Pike-perch filet in almond butter with broccoli and potatoes</i>	14,50
Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat ² <i>breaded white salmonfilet with potatosalad</i>	10,50
Zwiebelrostbraten (Rohgewicht 250g) Roastbeef vom Grill mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites <i>Grilled steak with fried onions and french fries</i>	18,50
Tafelspitz an Meerrettichsauce, und Butterkartoffeln <i>Boiled beef breast on a horseradish sauce with potatoes</i>	12,50
Mälzer Steak (Rohgewicht 250g) Roastbeef vom Grill mit Kräuterbutter und Kartoffelecken ^{2;4} <i>Grilled steak with herbs-butter and potato wedges</i>	18,50
Rehgulasch an Rotweinsauce, dazu Knöpfle und Preiselbeeren ⁵ <i>stew of venison with swabian pasta and cranberries</i>	14,50

Barfüßer Spezialitätenplatte- speciality plate

ab 4 Personen – from 4 persons

1/4 Grillente, 1 ofenfrisches Schäufele, 2 Schweinshaxen,
10 Nürnberger Rostbratwürste⁴, an Dunkelbiersauce,
dazu Sauerkraut^{2:15}, Krautsalat^{3:5}, Rotkohl, Bratkartoffeln²,
Kartoffelklöße^{2:3:5}, Kartoffelecken^{2:4}
*with roasted knuckle of pork, roasted duck, sausages, roasted
shoulder of pork, Nuremberg sausages, red cabbage, sauerkraut,
cabbage-salad, roasted potatoes, potato dumplings and wedges*

Preis für 4 Personen € 68,00

Jede weitere Person € 17,00

Each additional person € 17,00

Frankenschmauss

Ofenfrisches Schäufele an Dunkelbiersauce und Klob^{2:3:5},
dazu 3 Nürnberger Rostbratwürste⁴ auf Sauerkraut^{2:15}
*3 Nuremberg sausages with sauerkraut and
shoulder of pork with potato dumpling*

€ 16,00

Haxenschmauss

Schweinehaxe an Dunkelbiersauce und Klob^{2:3:5},
dazu 3 Nürnberger Rostbratwürste⁴ auf Sauerkraut^{2:15}
*3 Nuremberg sausages with sauerkraut and
knuckle of pork with potato dumpling*

€ 19,50

Weihnachtliches Franziskaner-Menü

Fränkische Kartoffelsuppe

1/4 Grillente mit Rotkohl, dazu Klob^{2:3:5}

Zimteissterne auf Vanillesauce mit Sahne

Franconian potatoesoup

1/4 grilled duck with red cabbage and potato dumpling
Cinnamon- Icecream with vanilla sauce and whipped cream
€ 19,50

**„Das Verzehren von mitgebrachte Speisen und Getränke ist
grundsätzlich nicht gestattet“!!**

*Consuming the facilitties is prohibited
food and drinks that have been brought into*

Salate-Salads mit unserem Hausdressing^{4:5}

€

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

Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	4,50
Schäfersalat Eisbergsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven ⁶ , Tomaten, Gurken und Zwiebeln <i>Iceberg salad with, feta, pepperoni, olives</i> <i>Tomatoes, cucumber and onions</i>	8,50
Jakobiner Eisbergsalat mit gebackener Hähnchenbrust im Knuspermantel mit Tomaten und Gurken <i>Iceberg salad with roasted breast of chicken, tomatoes,</i> <i>cucumber</i>	9,80
Sülze vom Schwein² mit Zwiebelringe und Brot <i>Jelled fried pork meat with onions and bread</i>	7,80

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur ^{4:5} <i>Swabian pasta with cheese, roasted onions and salad</i>	8,50
Strudel gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse an Kräuterquark und Salatgarnitur ⁴ <i>Spinachstrudel with cheese on a herbsquark and salad</i>	8,50
Gemüsemaultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Salatgarnitur <i>Vegetarian pasta squares with onions and salad</i>	8,50

Dessert

Apfelstrudel mit Punch auf Vanillesauce ¹ und Sahne <i>Apple pie with puch and vanilla sauce,</i> <i>and whipped cream</i>	5,90
Zimteissterne auf Schoko-Vanillesauce ¹ und Mandeln <i>Cinnamon-icecream with vanilla sauce and whipped cream</i>	5,40
Apfelküchle auf Vanillesauce ¹ und Sahne <i>Apple loops on a vanilla sauce and whipped cream</i>	5,40

Liebe Gäste!
Selbstverständlich versuchen wir, trotz unserer Größe,
alle Gerichte an Ihrem Tisch gleichzeitig zu servieren. Sollte uns dies
manchmal nicht gelingen, bitten wir Sie um Verständnis!