

Barfüßer - Schmankerl in der Weihnachtszeit

Suppen und Vorspeisen

Fränkische Kartoffelsuppe *mit Speck und Croutons* € 3,20

Brotsuppe

Rinderkraftbrühe *mit Zwiebeln und gerösteten Schwarzbrotwürfel* 3,20

Paprikarahmsuppe *mit Sauerrahm* 3,20

Nürnberger Spezialitäten-Original Nürnberger Rostbratwürste

mit Sauerkraut und Bauernbrot

8 Stück 8,00

10 Stück 9,50

12 Stück 11,20

Hausgemachter Hackbraten *an Rahmsauce, mit Salzkartoffeln* 7,50

Fränkischer Sauerbraten *an Lebkuchensauce, mit Kloß und Apfelrotkohl* 9,50

Schweinebraten *an Dunkelbiersauce mit Kloß und Sauerkraut* 8,20

Fränkisches Schäufile *an Schwarzbiersauce, mit Kartoffelkloß* 9,50

Unsere Spezialität

Ofenfrische Schweinshaxe *an Dunkelbiersauce mit Kloß* 11,90

Frankenschmauss

Ofenfrisches Schäufile an Schwarzbiersauce und Kloß, dazu 3 Nürnberger Rostbratwürste auf Weinsauerkraut 12,50

Barfüßer Spezialitätenplatte ab 4 Personen

Lammhaxe, Grillente, Schäufile, Schweinshaxen, 12 Nürnberger Rostbratwürste, Schnitzel „Wiener Art“ dazu Sauerkraut, Blaukraut, Speckbohnen, Kartoffelkloß, Bratkartoffeln 56,00

Jede weitere Person 14,00

Weihnachtliches Franziskaner-Menü

Brotsuppe – *Rinderkraftbrühe mit Zwiebeln und gerösteten Schwarzbrotwürfel*

Paniertes Hähnchenbrustfilet *im Reissand, auf Paprikasauce*

Lebkuchenstrudel *auf Vanillesauce und Sahne* 15,00

Nur - auf - Vorbestellung - ab 4 Personen

¼ Hafermastgans *mit Apfelblaukraut und Kartoffelkloß* 15,90

Unsere besonderen Empfehlungen

Geschmorte Lammhaxe <i>an Thymiansauce, mit Butterbohnen und Salzkartoffeln</i>	9,90
Sudhauspfanne <i>Röstkloß mit Nürnberger Bratwürste, Speck, Zwiebeln, Ei und Salat</i>	7,40
Paniertes Hähnchenbrustfilet <i>mit Salzkartoffeln und gemischten Salat</i>	8,40
¼ Franz. Grillente <i>mit Apfelrotkohl, dazu Kloß</i>	9,90
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes Frites</i>	8,20
Fruchtiges Curryrahm-Geschnetzeltes von der Pute <i>im Gemüsereisrand</i>	9,10
Hirschgulasch <i>mit hausgemachten Brezenknödel und Preiselbeeren</i>	10,50
Schweinemedallions <i>an fruchtiger Paprikasauce und Gemüsereis</i>	13,20
Rostbraten <i>mit Röstzwiebeln, Butterbohnen und Bratkartoffeln</i>	13,90
<u>Salate</u>	
Beilagensalat	2,90
Augustiner Salat <i>Eisbergsalat mit gebackenen Champignons, Tomaten und Gurken</i>	8,50
Benediktiner <i>Eisbergsalat mit Ei, Schinken und Käse, Tomaten, Gurken, Mais</i>	8,50
<u>Vegetarische Gerichte</u>	
Rahmschwammerl <i>mit hausgemachten Semmelkloß</i>	6,90
Gebackene Champignonköpfe <i>mit Sauerrahm und Salatgarnitur</i>	7,20
<u>Brotzeit</u>	
Mälzer Vesperteller <i>mit Obatzda, herzhaftem Griebenschmalz, luftgetrockneter Salami, rohem Schinken, Bauernsülze, Gewürzgurke, dazu Butter</i>	7,60
Schweizer Wurstsalat <i>mit Käsestreifen und frischen Bauernbrot</i>	6,20
Fränkischer Obatzda <i>mit Zwiebeln und frischen Bauernbrot</i>	6,40
Hausgemachte Bauernsülze <i>im Zwiebelsud mit Bauernbrot</i>	6,50
<u>Dessert</u>	
Apfelküchle <i>in Zimt-Zucker auf Vanillesauce und Sahne</i>	4,50
Lebkuchenstrudel <i>auf Vanillesauce, mit Zimt und Sahne</i>	4,50

Nach dem Essen empfehlen wir unseren
„Geistreichen Barfüßer Apfelschnaps“ 2 cl € 2,50