

AUS DER SUPPENKÜCHE

KRÄFTIGE BRÜHE VOM FRÄNKISCHEN OCHSEN

mit Leberknödel und Schnittlauch € 6



SPARGELCREMESUPPE

mit gehacktem Ei € 6

KLEINIGKEITEN

TELLERFLEISCH

vom fränkischen Ochsen mit lauwarmen Vinaigrette und Brot € 9,50
oder mit Bratkartoffeln € 13

„SCHWEIZER“ WURSTSALAT

mit Emmentaler Käse, Zwiebeln und Brot € 9,50
oder mit Bratkartoffeln € 13



FRÜHLINGSSALAT

Blattsalate mit zweierlei Spargel und Erdbeeren € 14



SCHICHTSALAT VORWEG ODER DAZU

Blattsalate und Rohkost im Weckglas € 5

HAUPTSACHEN

* GERNE AUCH ALS KLEINE PORTION

FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN *

gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren
und abgeschmelzten Bandnudeln € 15



PFUND UNTERSPIESSHEIMER SPARGEL *

mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln € 17
und wahlweise einem paniertem Schweineschnitzel € 21
oder einem Paar Glöckle Jubiläumsbratwürste € 23

SCHNITZEL „WIENER ART“

vom Freilandschwein, in der Pfanne gebrutzelt mit Kartoffelpüree oder Pommes € 14

„BACKFISCH“

vom Viktoriabarsch mit Remoulade, Pommes Frites und kleinem Salat € 14

OFENFRISCHES HALBES HENDL ab 16:00 Uhr

solo, ohne was € 7,50
oder mit Pommes € 10,50



SPINATKNÖDEL

mit brauner Butter, geriebenem Bergkäse und kleinem Salat € 13

ALLE
SPEISEN
AUCH ZUM
MITNEHMEN!

WÜRSTELPARADE

VON DEN KISSINGER TRADITIONSMETZGEREIEN
BRUNNER UND FEINKOST FABER

NÜRNBERGER BRATWÜSTCHEN

mit Weinsauerkraut und Ballingbrot

3 Stück	€ 7,50
6 Stück	€ 9,50
9 Stück	€ 11,50

KÄSEBEISSER

Paar mit Weinsauerkraut und Ballingbrot € 8

KRAKAUERLI

Paar mit Weinsauerkraut und Ballingbrot € 8

130 JAHRE
BRATWURST
GLÖCKLE!

GLÖCKLE JUBILÄUMSGEDECK

2 Stück grobe fränkische Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
UND 0,5l Würzburger Festbier aus dem Jubiläumskrug € 12,50

GLÖCKLE PFÄNNLE

3 Stück Nürnberger, ein Käsebeisser, ein Krakauerli
mit Weinsauerkraut, Meerrettich und Ballingbrot € 12,50

auf n Tisch für zwei	€ 24,00
auf n Tisch für vier	€ 46,00

Portion Kartoffelpüree dazu € 3
Portion Bratkartoffeln dazu € 4

HINTERHER

VERDAUERLE

eine Kugel Haselnusseis in einem heißen Espresso,
dazu 2cl Nüsse von der Genussbrennerei Lutz, Windheim € 6

KAISERSCHMARRN

mit Mandelblättchen und Apfelkompott
solo € 10
für zwei € 15

BESCHWIPSTE ERDBEEREN

zwei Kugeln Vanilleeis, in Grand Marnier marinierte Erdbeeren
und Schlagsahne € 7
(geht natürlich auch ohne Alkohol!)