

Unsere traditionellen Gerichte zum Kirchweihauftakt am 05.09.2024

450 Jahre Haus der Gastlichkeit

Fränkische Kesselsuppe	5,30
Frische Blut- u. Leberwurst, dazu Kartoffeln und Sauerkraut	13,80
Fränkisches Kesselfleisch, dazu Sauerkraut und Kartoffeln	14,30
Zwei Bratwürste mit Sauerkraut und Stopfer	15,50
Frische Schweineleber Berliner Art	
mit gedünsteten Apfelscheiben und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelbrei und Erbsen	17,30
Gekochtes Schweinezüngle mit Meerrettichsoße,, dazu Kartoffeln	15,60
Geschnetzelte Nierchen in Kräuterrahm, dazu Stopfer	18,20
Gebratenes Schäufele, dazu Knödelı.2	18,70
Fränkische Schlachtplatte, dazu Stopfer und Sauerkraut	
(Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst, Innereien)	17,20

Altmühltaler Lamm

Garantiert vom Hüteschäfer aus dem Altmühltal



20,70

Gebratene **Lammschulter** mit Käse-Kräuter-Füllung, dazu Kartoffelknödel_{1,2}

21,40



Spezialität des Abends (ab 17:30 Uhr)

Gegrillter **Schweinebauch** mit Dunkelbiersoße, dazu Knödel_{l. 2}



unsere Bierempfehlung: Engel Volksfestbier 0,3 Ltr. @ 3,00 0,5 Ltr. @ 4,50

Das einzigartige Bier zum Fränkischen Volksfest. Gehaltvoller und süffiger Geschmack durch fein abgestimmte Hohenloher Malze. Traumhaft im Trunk mit einer dezenten Hopfenblume im Hintergrund – ein wahres Festbier



Gasthof Adlerbräu Gastlichkeit, die vom Herzen kommt

