

Vorspeisen

Original „Alter Simpl“ Rostbratwürste		Gemischter Salat, mit Ei garniert	4,80
mit Kraut oder Kartoffelsalat (3/4)	4,20 / 5,60	Gulaschsuppe	5,50
Blaue Zipfel mit Zwiebeln und Brot (3/4)	4,20 / 5,60	Tagessuppe	4,50
Griebenschmalzbrot	4,00	Knoblauchbrot	4,00

Kalte Brotzeiten und hausgemachte Spezialitäten

Preßack rot + weiß, garniert, Bauernbrot	8,50	Stadtwurst (im Naturdarm) mit Musik	9,80
Hausgemachte Stadtwurst rot, garniert, Bauernbrot	8,50	Salatplatte, mit Ei und Schinken garniert	9,80
Schwarzwälder Bauernschinken, garniert, Bauernbrot	11,80	Hausgemachte Sülze, Essig + Öl, Zwiebeln	9,80
Kalter Schweinebraten, garniert, Bauernbrot	11,00	Obatzter Käse, Zwiebeln, Bauernbrot	9,80
Bratwurstgehäck, Ei, Zwiebeln, Bauernbrot	11,00	Portion Leerdammer, Butter, Bauernbrot	9,80
Tatar, Ei, Zwiebeln, Gewürze, Butter, Bauernbrot	14,50	Bauernplatte „Alter Simpl“ mit fränkischen Spezialitäten	12,80
Spezialbrot „Alter Simpl“	11,80		

Spezialitäten vom Buchenholzgrill 12.00 – 14.00 / 18.00 – 21.45 Uhr

Grillfleisch vom Kamin, warmes Roggenbrötchen, Meerrettich, gemischter Salat	14,90
1 Scheibe Grillfleisch mit 4 Original „Alter Simpl“ Rostbratwürsten, warmes Roggenbrötchen, Meerrettich, gemischter Salat	14,90
Grillteller „Alter Simpl“, mit Beilagen	19,80
Original „Alter Simpl“ Rostbratwürste, mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat (6/8/10)	8,40 / 11,20 / 14,00
Rinderlende, Pfeffersoße, warmes Roggenbrötchen, 150 g / 200 g / 300 g	16,00 / 23,00 / 29,00
Schweinelende, ca. 250 gr. mit Knoblauch gespickt, gemischter Salat, Pfeffersoße, warmes Roggenbrötchen	19,80
Lendenspieß mit Pfeffersoße, gemischter Salat, warmes Roggenbrötchen	18,50



Warme Speisen und hausgemachte Spezialitäten

2 Weißwürste, Händlmaier Senf, Roggenbrötchen	5,80	Paniertes Schnitzel (Wiener Art) aus der Pfanne mit gemischtem Salat	11,50
3 Weißwürste, Händlmaier Senf, Roggenbrötchen	7,80	Paniertes Schnitzel (Wiener Art) aus der Pfanne mit Bratkartoffeln	13,00
Stadtwurst, Sauerkraut, Salzkartoffeln	9,80	Hausgemachte Fleischküchle mit gemischtem Salat	9,50
Kesselbauch, Sauerkraut, Salzkartoffeln	11,50	Saure Lunge (Herz, Lunge, Zunge) oder Saure Kutteln mit Bauernbrot	8,50
Gekochtes Eisbein, Sauerkraut, Salzkartoffeln	11,50	„Blaue Zipfel“ mit Bauernbrot und Zwiebeln (6/8/10)	8,40 / 11,20 / 14,00
Schlachtplatte (Leber- und Blutwurst, Kesselbauch) Sauerkraut, Salzkartoffeln	11,50	<i>Umbestellung von Sauerkraut auf Salat</i>	<i>Aufpreis 1,00</i>
Gekochtes Züngerl, Sauerkraut, Salzkartoffeln	11,50	<i>Umbestellung auf Bratkartoffeln</i>	<i>Aufpreis 1,50</i>
Gekochtes, mageres Kassler, Sauerkraut, Salzkartoffeln	11,50		
Ochsenfleisch, Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Salzkartoffeln	13,80		
Original Hausgemachter Leberkäs (mit Leber), Spiegelei und gemischtem Salat	9,80		

Beilagen

Roggenbrötchen, Laugenbreze	0,90
Portion Meerrettich	0,90
Schüssel Sauerkraut	2,80
Portion Kartoffelsalat	3,50
Schüssel Salzkartoffeln	3,00
Pfanne Bratkartoffeln	3,50
Beilagensalat	3,00
Portion Spätzle	3,50

Vegetarisch und Fisch

Matjesheringe mit Salzkartoffeln (nach Saison)	11,80
Röstklöße mit Zwiebeln, Ei und Salat	9,80
Käsespätzle mit gemischtem Salat	9,80
Tagessgericht vegetarisch	<i>auf Anfrage</i>
Fisch des Tages	<i>auf Anfrage</i>

Nachspeisen

Gemischtes Eis mit Sahne	5,20
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	6,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,20
Apfelküchle, Zucker, Zimt, Vanilleeis und Sahne	7,20