

WOCHENKARTE VOM 20.03. - 25.03.23

APERITIF

BEEREN-APERITIF

selbst eingelegte Beerenfrüchte mit unserem Nagelschmiede-Sekt 0,1l 5,50

VORSPEISEN

KALT

Tapas „Alte Nagelschmiede“ 13,80

Knoblauchsländer Feldsalat mit Speck und Croutons 8,50

Entenleberparfait mit Quitte und Quittengelee 12,80

Italienische Gemüse-Antipasti mit karamellisiertem Ziegenkäse
und gerösteten Mandeln 12,80

Roastbeefscheiben mit einer Tapenade aus Oliven, Sardellen, Kapern und
getrockneten Tomaten 12,80

Roter und weißer Karpfenpressack mit Meeresbohnsensalat 12,80

Hans-Werners hausgemachtes Gewürzsalz, Zwiebelmarmelade,
Paprikamarmelade, Olivenöl, geröstetes Bauernbrot 7,50

Carpaccioroulade vom Oberpfälzer Rinderfilet 14,80

Tatarbeefsteak, reichlich garniert (zum Selbstanmachen) 18,50

WARM

Gebratene Edelfische mit Kräutern auf Blattsalaten 16,80

Currywurst von der Hirschbratwurst mit Knusperkartoffeln 10,50

Pimientos de Padrón mit Meersalz, Balsamico, gerösteten Mandeln und Sauce Aioli 9,80

WEINEMPFEHLUNG

Luna Argenta NEGROAMARO PRIMITIVO 2021

Rubinroter, vollmundiger Wein mit Noten von Vanille und dunklen Beeren. Ein Teil der Trauben wird am Rebstock getrocknet, dadurch erhält der Wein seine besonders kräftige Struktur und seinen einzigartigen Charakter. Der silberne Mond (ital. Luna Argenta) der Spätsommernächte tut sein übriges und verleiht diesem Rotwein einen samtigen, intensiven Geschmack.

MGM Mondo del Vino, Forlì Italien 0,2l 5,80

SUPPEN

Kürbissuppe, geröstete Kürbiskerne und -öl	Krensuppe mit Tafelspitzwürfel	
Leberknödelsuppe		5,50
Hausmacher Maultaschensuppe	Fränkische Hochzeitssuppe	5,80

INNEREIEN FÜR LIEBHABER

Sauere Nieren vom Schwein mit Kartoffelbrei und Salat	15,80
Schweineleber vom Grill, Röstzwiebeln, großer Salat	15,80
Tiroler Leber vom Schwein, geschnetzelt in pikanter Kapern-Sahnesauce, Röstkartoffeln und Salat	15,80
Gebackener Kalbskopf mit Sauce Remoulade, großer Salatteller	15,80

ESSEN BEDEUTET GENUSS, BEWUSSTSEIN & VERANTWORTUNG.



Daher sollen Lebensmittel gut, sauber und fair sein. Dies ist der Leitgedanke der weltweiten Bewegung Slow Food, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten - ganz so wie wir.

SAISONAL - REGIONAL - FRISCH

KARPFENZEIT

½ Aischgründer Karpfen, gebacken mit großem Salatteller	ab 17,80
Karpfenfilet gebacken, Preiselbeersahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln, Salat	18,80
Karpfenkrusteln mit großem Salatteller	18,80

UNSERE KLASSIKER

Rinderbrust in Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Kartoffeln, Salatteller	16,80
Cordon bleu "Nagelschmiede", gefüllt mit Tomaten, Ruccola und Ziegenkäse, dazu Pommes frites und Salat	18,80
Gebackener Tafelspitz mit Krenkruste, Kartoffelsalat und Salatteller	16,80
Entengeröstel mit Maronen und Rosenkohl	17,80

UNSER GERICHT DER WOCHE

Würzige Puten-Reis-Gemüsepfanne	12,80
---------------------------------	-------

WILDGERICHTE

Drei Hirschbratwürste mit Blaukraut und Kartoffelbrei	16,80
Rosa gebratener Rehrücken mit Wirsingfleckerl und Maronen, dazu Spätzle	28,80

FRISCH VOM FISCH

Saiblingsfilet, rote Beete-Krensaucce, Schwarzwurzel-Kürbisgemüse und Linguine	24,80
Trilogie von Edelfischen auf Blattspinat mit Kräuterkartoffeln	22,80

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckle, Wirsing, Kartoffelbrei	18,80
Nagelschmiedspfanne von Rind, Kalb und Schwein, Wokgemüse, Röstkartoffeln	20,80
Fränkisches Saltimbocca vom Schweinefilet mit roter Zwiebelmarmelade, rohem Schinken, Salbei, Majoransauce, Röstkartoffeln und Salatteller	20,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln und Salat	23,80
Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Cognac-Sahnesauce, Kartoffelgratin und Salat	27,80
Fränkischer Zwiebelrostbraten auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln	24,80
Kalbsückensteak mit Pestokruste, dazu Kohlrabi-Radieschen, Portweinglace, Parmesankrapfen	26,80
Osso bucco – Kalbshaxenscheiben, Linguine mit Parmesan und Salatteller	18,80
Confit von der Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelbrei	17,80

FRISCH VOM LAMM

Lammrücken in Kräuterkruste, grüne Bohnen mit Speck und Kartoffelgratin	23,80
Sechs Lambratwürste aus unserer Manufaktur, dazu Kartoffelsalat	16,80

VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Salatteller	12,80
Ziegenkäseravioli auf Blattspinat mit roter Paprikamarmelade	16,80
Spinatknödel mit Parmesan und Pilzrahmsoupe, dazu Salatteller	16,80
Kürbiseravioli in Salbeibutter mit Salatteller	14,80
Sauerteigfladen mit Ziegenkäse, Ruccola, roter Zwiebelmarmelade und hausgebeiztem Lachs, dazu Salatteller	16,80

AUS UNSERER WURSTMANUFAKTUR

Drei fränkische Bratwürste, gebraten, dazu Sauerkraut oder Kartoffelsalat oder im Zwiebelsud (sauer)	10,50
Sülze vom mageren Salzknöchle oder Schäumelesülze jeweils mit Essig, Öl und Zwiebeln, Bratkartoffeln	10,80
„Altdorfer Gwerch“ Stadtwurst, Pfannensülze, Schäumelesülze, angemacht mit Essig, Öl und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	10,80

IMMER MITTWOCHS: FRISCHE SCHLACHTSCHÜSSEL

Blut- und Leberwurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln	9,50
Kesselfleisch, Sauerkraut und Salzkartoffeln	9,80
Schlachtplatte: Blut-& Leberwurst, Kesselfleisch, eine fränkische Bratwurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln	11,80
Salzknöchle, Sauerkraut und Salzkartoffeln	11,80
Leberkäse, gebraten mit Spiegelei und Kartoffelsalat	8,80

AUS OMAS KÜCHE

Knuspriges Schweineschäufele, roher Kloß, Salat	15,80
Rindsroulade mit rohem Kloß und Salat	17,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Salatteller	15,80
Gebackenes Kotelett vom Jura-Schwein mit Kartoffelsalat, Salatteller	14,80
Mutters Krautwickel, Kartoffelbrei, Salatteller	12,50
Sauerbraten mit Lebkuchensoße, rohem Kloß, Salatteller	16,80

Unsere Lieferanten aus der Region

Rind, Kalb und Schwein vom Metzger Nießlbeck aus Berg
Wild von den Jägern Dr. Kreuzer und Wahler aus Altdorf
Gemüse, Kräuter und Spargel vom Gemüsebauern Meier in Nürnberg-Buch
Brot, Brötchen, Kuchen von den Bäckern Fuchs und Gukkenberger in Altdorf
Fisch von Feinkost Engert in Amberg
Karpfen vom Härlein aus Penzenhofen

DESSERTS

Variationen von dreierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten (weiße und dunkle Schokolade, Mohn)	10,50
Dessertteller „Alte Nagelschmiede“	11,50
Topfenknödel mit warmen Portweinzwetschgen und Sonnenblumenkerneis	11,50
„Alles Schokolade“: Schokotarte, Schoko-Chili-Rahmeis, hausgemachte Schokolade und Mousse au chocolat	10,50
Kokos-Pannacotta mit Rumtopfrüchten und Zimteis	9,50
Crème brûlée mit Beerencoulis und Rumrosineneis	9,50
Praline im Glas mit Balsamicokirschen und Karamelleis	9,50
Lauwarmer Apfel in Strudelteig mit Walnuss und Karamelleis	9,50
UNSERE HAUSGEMACHTEN EISSORTEN:	
Karamell, Schoko-Chili, Sonnenblumenkern, Rumrosinen, Zimt	je Kugel 1,70

KÄSE

Käseauswahl mit schwarzen Nüssen	10,50
----------------------------------	-------

KAFFEE

Crema VIENA: Blend aus zentralamerikanischen und südasiatischen Kaffeebohnen.
70% Arabica, 30% Robusta; würzig- schokoladig

Tasse Kaffee	2,40	Portion Kaffee	4,00	Milchkaffee	3,00
--------------	------	----------------	------	-------------	------

Espresso VERO: Blend aus süd- und zentralamerikanischen, sowie indischen Bohnen.
60% Arabica, 40% Robusta; nussig mit Karamellnote

Espresso	2,50	Cappuccino, Latte Macchiato	3,00
----------	------	-----------------------------	------

Unsere Kaffeespezialitäten kommen von einer der ältesten Kaffeerösterereien Deutschlands -
Seeberger in Ulm.