

Truderinger

Waldwirtschaft

Empfohlen vom Küchenchef

089 61440099

- Kürbiscremesuppe mit Croûtons und Kartoffelchips 6,90 €
- Maronenschaumsuppe mit Estragon-Croûtons 6,90 €
- Flammkuchen Vegetarisch mit Zucchini, Karotten, Tomatenscheiben und Mozzarella
- Flammkuchen Italiener mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Pesto
- Flammkuchen Südtiroler Art mit Tomaten, Südtiroler Speck und Käse überbacken
Flammkuchen klein 8,90 € Flammkuchen groß 12,80 €
- Schwedischer Räucherlachs an Salatbouquet mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich 12,80 €
- Herbstlicher Blattsalat mit gegrillten Rinderlendenstreifen und Joghurt-Balsamico-Dressing 13,80 €
- Fitness-Salat mit gegrilltem Rinderlendensteak (ca. 180 g) und Kräuter-Butter 16,80 €
- „Griechischer Salat“ mit Fetakäse, Peperoni, Oliven und Zwiebeln 11,90 €
- Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Ziegenkäse und Preiselbeeren, dazu Kartoffeln 18,90 €
- Rosa Rinderfilet (ca. 170 g) auf italienischem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 24,80 €
- „Truderinger Wirtshausplatte“ mit Nürnbergern, Leberkäse, Leberknödel und Speckscheiben, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut 15,80 €
- „Niederbayerischer Bauernsteller“ mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Petersilienkartoffeln, frischer Meerrettich und Wurzelgemüse 15,80 €
- Schokosoufflé mit Vanille-Eis, frischen Früchten und Sahne 6,90 €

Unser Herbst-Special als Empfehlung des Hauses

- Limoncello Spritz
(0,2 cl Limoncello, 0,4cl Prosecco, Zitronenlimonade) 6,90 €
- Glühwein (Nürnberger Christkindel-Markt) 3,80 €

BITTE WENDEN!

Truderinger

Waldwirtschaft

089 61440099

<i>-Kleiner gemischter Salat mit Joghurt-Dressing</i>	4,40 €
<i>-Bayerische Brotzeitplatte (ab 2 Personen)</i>	p.P. 10,80 €
<i>-Tomaten-Basilikum-Suppe mit Sahnahaube und Baguette</i>	5,90 €
<i>-Pfannkuchensuppe mit Rinderkraftbrühe</i>	5,90 €
<i>-Rindercarpaccio vom argentinischen Rinderfilet auf Rucolasalat mit Olivenöl und Parmesanspänen</i>	12,80 €
<i>-Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln</i>	9,80 €
<i>-Spanferkelpflanzerl mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree</i>	12,80 €
<i>-Hirsch-Gulasch mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne</i>	17,80 €
<i>-Cordon bleu vom Schwein mit saftigem Schinken und Butterkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i>	17,80 €
<i>-Saftiger Zwiebelrostbraten aus der Ochsenlende (220 g) mit Röstkartoffeln</i>	17,90 €
<i>-Putenschnitzel in Cornflakes-Panade gebraten mit Süß-Kartoffel-Pommes und Sweet-Chili-Soße</i>	17,90 €
<i>-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Preiselbeeren</i>	15,90 €
<i>-Bergsteigerschnitzel gefüllt mit Kren, scharfem Senf und Käse, dazu Pommes frites</i>	16,80 €
<i>-Schwäbische Grillpfanne mit Schweinelendchen, Käsespätzle, Waldpilzsoße und Röstzwiebeln</i>	18,90 €
<i>-Braumeisterschnitzel in Brezen-Panade, gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und Meerrettich, dazu Pommes frites</i>	16,90 €
<i>-„WaWi-Burger“ mit saftigem Rinderhackfleisch, geschmolzenem Käse und knusprig gebratenem Speck, dazu Pommes frites</i>	12,90 €
<i>-Gemüseplatte auf Tomaten-Oregano-Soße mit Schwenkkartoffeln</i>	12,80 €
<i>-Feinschmecker-Salat mit gegrillten Putenstreifen</i>	12,90 €
<i>-„Andalusien-Salat“ mit Feldsalat und gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel</i>	11,90 €
<i>-„Franziskaner-Salat“ mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren</i>	10,90 €
<i>-Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus</i>	8,90 €
<i>-Apfelkücherl gebacken mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,90 €