Alte Post

Kraftshofer Hauptstraße 164, 90427 nuernberg
+49 911 305863

KOMPLETTE SPEISEKARTE

HERBST-/WINTERMENÜS 2026/27

Menü 1
Festtagssuppe mit Leberknödel Griesklößchen und Pfannkuchenstreifen –Knuspriges Schäuferle mit Kartoffelkloß und Saisonsalat–Fränkische Apfelküchle Vanilleeiskrem und Schlagsahne

Menü 2
Feldsalat in Kartoffelvinaigrette mit Speck und Weißbrotcroûtons–Schweinelende im Speckmantel mit Mandelbällchen, Marktgemüse–Zwetschgenknödel mit süßen Bröseln und Vanilleeiskrem

Menü 3
Kürbiscremesuppe mit Ravioli–Brust von der Bauerngans mit Bratapfel, dazu Kartoffelkloß und Apfel-Rotkraut–Warme Bauernzwetschgen in Portwein mit Walnußeiskrem

Menü 4
Entensülze mit Preiselbeeren mit Kürbis-Rösti und Salat –Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kräuterkruste auf Rotweinsoße, dazu Rosmarinkartoffeln, Wirsinggemüse–Lebkuchen- or Weißes Schokoladenmousse mit glasierten Mandarinen

Menü 5
Entenkraftbrühe mit Ingwer und Trüffelravioli–Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Rieslingsoße und feines Gemüse –Rosa gebratener Lammrücken auf Thymianjus mit Kartoffelgratin, Speckbohnen–Dessertteller Alte Post

Menü 6
Glasnudel-Mango-Salat mit in Sesam gebackener Entenbrust–Curry-Cocos-Suppe mit Tempura-Garnele–Gebratenes Rinderfilet und geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelgratin, grüner Spargel–Schokoladen-Variation mit Passionsfruchtsorbet

Menü 7
Gänseleber-Praline mit Quittengelee Feldsalat–Garnelencremesuppe mit Gemüse-Tempura–Fischroulade mit Zander und Garnelen auf Linsen-Risotto–Rosa gebratener Hirschrücken mit Steinpilzen, Mandelkroketten, Rosenkohl –Crème Brûlée mit Früchten und Eiskrem

ALTERNATIVEN FÜR IHRE MENÜAUSWAHL

Feldsalat mit Speck und Croutons

Hausgebeizter Norweger Lachs mit Senf-Dill-Soße, Reibekuchen, kleiner Salat

Kürbiscremesuppe mit Ravioli VEGETARISCH

Festtagssuppe mit Leberknödel, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen

Knuspriges Schäufele aus dem Backofen mit Kartoffelkloß und Saisonsalat

Brust von der Bauerngans mit Bratapfel dazu Kartoffelkloß und Rotkraut

Geschmorte Rehschulter mit Pilzen und Preiselbeeren, Brezenknödel und Wirsinggemüse

Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen und Kartoffelgratin, grüner Spargel

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Saisonsalat

Fischroulade mit Zander und Garnelen auf Rieslingsoße mit Butternudeln, feines Gemüse

Vegetarische Kürbis-Ravioli mit Gemüse und frischem Parmesan VEGETARISCH

Fränkische Apfelküchle mit Vanilleeiskrem und Schlagsahne VEGETARISCH

Crème Brûlée mit Früchten und Eiskrem VEGETARISCH

Lebkuchen-Mousse mit glasierten Mandarinen VEGETARISCH

ALTE POST CATERING 2026

Büfett **50,00 €**

Tafelspitzsülze mit Radieschenvinaigrette–Gebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet–Tomaten-Mozzarella mit Basilikum–eingelegtes Gemüse in Olivenöl–Serrano Schinken mit Melone–Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsoßen Knuspriges Schäuferle –Brust von der Bauernente–Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut –Schweinelende im Speckmantel mit Rahmsoße–Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinsoße–Rehragout mit Preiselbeeren–Lachswürfel und Garnelen in Kräutersoße–Piccata – Hähnchenbrust in der Käse-Ei-Hülle–Saltimbocca – Kalbschnitzel mit Salbei und Parma-Schinken–Osso Bucco – geschmorte Kalbshaxenscheiben in Tomatensoße–Meeresfrüchte und Fischfilets in Weißweinsoße–Lasagne mit Hackfleisch oder Vegetarisch, Vegetarische Ravioli –Kartoffelkloß, Brezenknödel, hausgemachte Spätzle –Butternudeln, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi–feines Gemüse – saisonales Salatbüfett Frischer Obstsalat – frische Früchte – natur –Apfelstrudel mit Vanillesoße –Bayrische Creme mit Sauerkirschen, Erdbeeren, Zwetschgen – nach Saison–Schokoladen-Mousse –Tiramisu –Crème Brûlée –Käseplatte – bayrisch, italienisch oder französisch–Brot und Brötchenauswahl

ALTERNATIVEN ZUM BÜFETT

Krebsschwanzsülze mit Creme fraiche und gefüllte Eier mit deutschem Kaviar	2,00 €
Rosa gebratene Entenbrust auf Glasnudelsalat	2,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto und Parmesan	3,00 €

SUPPE ZUSÄTZLICH

Festtagssuppe mit Leberknödel, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen	5,00 €
Kräutercremesuppe mit Croûtons VEGETARISCH	5,00 €
Karotten-Tomatencremesuppe oder Kürbiscremesuppe (saisonal) VEGETARISCH	5,00 €
Gänsebraten (saisonal)	8,00 €
Rosa gebratenes Rinderfilet	8,00 €
Fisch-Roulade mit Zander und Garnelen auf Rieslingsoße	3,00 €

CANAPÉS/HÄPPCHEN

Hausgebeizter Edellachs mit Senf-Dill-Soße	3,50 €
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preißelbeermeerrettich	3,50 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenfilet	3,50 €
Tomate-Mozzarella-Basilikum VEGETARISCH	3,50 €
Mailänder Salami mit Oliven	3,50 €
Schwarzwälder Schinken mit Senfgurken	3,50 €
Gekochter Schinken mit Spargelspitze	3,50 €
Herzhafter Brie mit Walnüssen und Traube VEGETARISCH	3,50 €
Angemachter Käse mit Zwiebeln und Schnittlauch VEGETARISCH	3,50 €
Frischkäse auf Pumpernickel VEGETARISCH	3,50 €

FINGERFOOD IM GLÄSCHEN

Entenleber-Praline auf Quittengelee	**4,50 €**
Mini Frikadellen auf Kartoffelsalat	**4,50 €**
Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut	**4,50 €**
Rosa gebratene Entenbrust auf Glasnudelsalat	**4,50 €**
Gefüllte Kartoffeln mit Creme fraiche und Forellen-Kaviar	**4,50 €**
Brezenknödel-Salat mit Pfifferlingen	**4,50 €**
Wassermelone mit Feta-Käse, Oliven VEGETARISCH	**4,50 €**
Garnele mit Avocado	**4,50 €**
Couscous mit Cranberries und Koriander	**4,50 €**
Roastbeef-Röllchen mit Gurke	**4,50 €**
Serranoschinken mit Melone	**4,50 €**
Rindfleisch mit Kürbiskern-Vinaigrette	**4,50 €**