



Ehrenreiche Gäste!  
Alle unsere Speisen werden für Euch  
frisch bereitet. Wir bitten um Verständnis,  
wenn es daher mal etwas länger dauern sollte.

## Vorspeisen

### Gerupfter

Hausgemachte Fryschkäsebereitung  
nach Gunther vom Ehrenberg,  
kräftig gerupfet undt gezupfet undt  
mith eynem Hauch Knobelin bedacht,  
dazu frysches Steynofenbrodt.

Als Vorspeise

2, 50 Taler



### Feyner Ziegenkaas

Milder Käse von frommen Ziegen  
eingelegt in Rosmarienöl, dazu frysches  
Steynofenbrodt.

2, 50 Taler



### Oliven

Schwarze & grüne Oliven, eyngelegt  
mit mannyfach Kreuthern, dazu  
frysches Steynofenbrot

2, 50 Taler



## Kalte Kueche

### Groszer Salath

Bunter Salath, kreuz undt quer aus  
dem Burggarten gesucht, reich  
garnieret mit der ganzen Liebe des  
Küchenmeysters.

Dazu frysches Steynofenbrodt.

mit gebratener

Hühnerbrust:

oder mit Ziegenkaas:

oder mit beidem:

7, 50 Taler



### Hersfelder Fastenteller

So fasten die frommen Mönche des Stifts, die  
der Tannenberger Rytter so sehr schätzt:

Feyner Bauern-Schinken, Rote (Ahle)  
undt andere Wurst, mancherley Kaas,  
Gerupfter, gesotten Ey vom glücklichen  
Huhn, Schmaltz & Buotter, pikant  
Eyngelertes aus dem Steyntopf, dazu  
frysches Steynofenbrodt

7, 90 Taler



Tafeln wie im Mittelalter ab 15 Personen an allen Tagen.  
Schauet auch unsere Menüangebote für private Feiern.

[www.tannenburg.de](http://www.tannenburg.de)

# Vom Herdfeuer

## Sonntagsmahl

Wechselnde Ofen und Kesselgerichte immer zur Mittagszeit am Tag des Herrn.

5, 90 Taler



## Strammer Ludwig

2 gebratene Eier von glücklichen Hühnern auf feynem Bauernschinken vom Rosentaler Hof, Gerupftem und Steynbrodt, dazu fryscher Saladt.

6, 50 Taler



## Ziegenkaas St.Laurentius

Des Käses Martyrium...

Ein runder Ziegenkaas, zweyfach im Kreuther-Brotmantel gewendet und in heysses Öl geworfen, mit reichlich fryschem Salath undt Steynofenbrodt.

7, 50 Taler



## helmbrechts Dreierley

Ritter Helmbrecht war ein Recke von großer Kraft, in voller Rüstung vermochte er eynen Steyn von 2 Zentnern mit eynem Finger zu heben.

Dreierley Wurst & dreierley Senf dazu:

1 Schlot-Engel (geräuchert)

1 Kräuterbratwurst (Nürnberg Art)

1 Krakauer Zwilling

dazu Sauer Krauth, Goldtaler und bunther Salath.

9, 50 Taler



## St.Gunther Pfanne

Des Herrn Kaplan geheime Sünde...

Buotterspatzen mit Streifen vom feynsten Stück des Schweyns, frischen Wiesenpilzen und Gerupftem in der Pfannen geschmort.

9, 50 Taler

## Beilagen

Buotterspatzen 1, 50 Taler

Goldtaler 2, 00 Taler

(Scheiben von Semmelknödeln, goldbraun in Öl gebacken)

Kleyner Salath 2, 00 Taler



# Nachspeys

## Templer

Weysses Gefrorenes von Vanylle mit der roten Inbrunst von heyssen Himbeeren versehen, mit geschlagner Sahne.

2, 50 Taler

1 Kugel Gefrorenes einzeln 1, 20 Taler

Jede weitere Kugel 0, 80 Taler

## Armer Ritter

Weysses Brodt in Eyerteig gebraten, mith Äpfelyn, geschlagner Sahne, Zimmet undt Zuocker.

2, 50 Taler

## Nachtisch des Monats

Fragt unsere Mägde und Knechte danach.

2, 50 Taler

## Alheimer Brettchen

Feyn-würziger Kaas mit Bockshornklee vom Kirchhof in Oberellenbach.

Köstlicher könnet Ihr Euer Mahl kaum beschließen...

3, 50 Taler



Tafeln wie im Mittelalter ab 15 Personen an allen Tagen.  
Schauet auch unsere Menüangebote für private Feiern.

[www.tannenburg.de](http://www.tannenburg.de)