ZUM ALBRECHT DÜRER HAUS

Liebe Gäste, schön, dass ihr da seid! Um den Service für euch so entspannt und reibungslos wie möglich zu gestalten, sind wir ein **bargeldloses Restaurant** und akzeptieren **ausschließlich Kartenzahlung**. Vielen Dank für euer Verständnis!

KLEINIGKEITEN

ENTENBRUST MIT KÜRBIS | 15

Geschmorte Entenbruststreifen auf Kürbis-Carpaccio,
Steinpilzen, Fetacreme und Salatbeilage

FELDSALAT | 13

mit Lebkuchengewürz-Croûtons, karamellisierten Äpfeln und
gratiniertem Ziegenkäse

MARONENSUPPE | 10

mit gehobelten Mandeln, Kresse und gehackten Maronen als Topping

GLASIERTE KAROTTEN | 11

langsam gegarte, glasierte Karotten auf Fetacreme mit
Kräutertopping

GROSSER GEMISCHTER SALAT | 12

gemischter Wildkräutersalat mit knackigem Gemüse, Hausdressing &
karamellisierten Sonnenblumenkernen

SNACKS

DREIERLEI DIPS | 12

Frisch zubereitete Dips im Trio mit Tessino Brot
→ Für die aktuellen Sorten frag gerne bei uns nach.

DÜRERS BROTZEITBRETTL | 16

Brotzeit mal anders: Feine Wirtshaus-Klassiker in kreativer Interpretation –
je nach Saison variierend und wie Dürer seiner Zeit voraus.

GERÄUCHERTE NÜRNBERGER | 8

4 geräucherte Nürnberger Bratwürste (kalt) mit gehobeltem Meerrettich &
Tessino Brot

VEGANE SPEISEN VEGETARISCHE SPEISEN



HAUPTSPEISE

REHGULASCH | 28
auf Blaukraut und Maronenpüree, dazu schwarze Walnüsse

VEGANE ENTE | 22
selbstgemachte Austernpilzkeule mit zwei kleinen Klößen und Blaukraut

ROTE BETE KNÖDEL | 21
mit Maronenfüllung auf Trüffelrahm und Pilzen

VEGANE ROULADE | 22
handgerollt aus geräuchertem Tofu, kräftigen Bohnen und Seitan, dazu eine vegane Bratensauce, zwei kleine Klöße und Blaukraut

GESCHMORTE ENTENKEULE | 24
mit cremigem Wirsing, Blaukraut, Kloß und Glühweinsauce

PULLED SCHÄUFELE | 24
auf Kartoffelpüree mit Rotkohl-Coleslaw und Röstzwiebeln (Schwein) dazu eine kräftige Sauce

SAUERBRATEN | 26
mit zwei kleinen Klößen und Blaukraut (Rind)

KLASSIKER

KRUSTENSCHÄUFELE | 25
mit zwei kleinen Klößen und Sauerkraut (Schwein)

MINI-KRUSTENSCHÄUFELE | 20
mit zwei kleinen Klößen und Sauerkraut (Schwein)

KÄSESPÄTZLE | 18
Spätzle mit Emmentaler & verschiedenen Zwiebeln

SCHNITZEL | 21
in einer Semmelbrösel-Brezel-Panade mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelsalat (Schwein)

20 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE | 38
12 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE | 22
10 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE | 20
mit Sauerkraut und/oder hausgemachtem Kartoffelsalat

VEGANE SPEISEN VEGETARISCHE SPEISEN



GEMACHT ZUM TEILEN

DÜRERS DURCHREISE | 25 P.P.

Kleines Schnitzel, Mini-Schäufele und 10 Nürnberger Bratwürste, dazu Sauerkraut, Kartoffelsalat, zwei kleine Klöße und kräftige Sauce (ab 2 Personen)

DÜRERS DURCHREISE DELUXE | 35 P.P.

Kleines Schnitzel, 2 Mini-Schäufele, Pulled-Schäufele, Ente und 6 Nürnberger Bratwürste, dazu Käsespätzle, Sauerkraut, Kartoffelsalat, zwei kleine Klöße und kräftige Sauce (ab 2 Personen)

Die genannten Mengen entsprechen unserer Durchreise für 2 Personen und werden je nach Personenzahl angepasst. Die Durchreise ist zum gemeinsamen Schlemmen gedacht – bitte für alle mitessenden Gäste bestellen; wer nicht mitreist, wählt einfach eine andere Hauptspeise.

NACHSPEISE

APFELSTRUDEL | 11

mit Vanillesauce & Sahne
Auch als vegane Variante mit veganem Vanilleeis

ZIMTSCHNECKEN-CHEESECAKE | 8

mit gehacktem Topping aus gebrannten Mandeln

ZWEIERLEI-MOUSSE | 8

Zweierlei Mousse (dunkle und weiße Schokolade) im Glas mit Glühwein-Zwetschgen
Auch ohne Alkohol mit Keks-Crumble möglich

LEBKUCHENSTRUDEL | 11

mit Sahne und Spekulatius-Eis

BEILAGEN

LAUGENBREZN	2
EXTRA BROT	1
BEILAGENSALAT Wildkräutersalat mit Tomaten, Gurken, Karotten & karamellisierten Sonnenblumenkernen	6

VEGANE SPEISEN VEGETARISCHE SPEISEN



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,30 L	3,50
TAFELWASSER	0,50 L	4,50
TAFELWASSER	1,00 L	7,50

wahlweise mit Zitrone, Limette oder Minze

ADELHOLZENER	0,25 L	3,70
MINERALWASSER	0,75 L	7,90

still/classic

COCA-COLA	0,33 L	4,40
COCA-COLA ZERO	0,33 L	4,40
FANTA	0,33 L	4,40
WEISSE LIMO	0,30 L	4,20
COLA MIX	0,30 L	4,20
TONIC WATER	0,20 L	4,10
BIO RHABARBERSCHORLE	0,50 L	5,10

SAFTSCHORLE	0,30 L	4,40

Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Orangenschorle

APFELSAFT	0,30 L	4,90
JOHANNISBEERNEKTAR	0,30 L	4,90
ORANGENSAFT	0,30 L	4,90

HAUSLIMO	0,50 L	7,90

Unsere Hauslimos werden frisch zubereitet und variieren je nach Sorte. Scannen Sie gerne den QR-Code für unsere aktuellen Hauslimos.

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	3,10
DOPPELTER ESPRESSO	4,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,30
KAFFEE	3,90
CAPPUCCINO	4,50

wahlweise auch mit Sojamilch

TEE	3,50

wechselnde Teesorten - Scannen Sie gerne den QR-Code für unsere aktuellen Tees



AUGUSTINER FASSBIERE

AUGUSTINER EDELSTOFF ausgewogene Süße mit hopfenbitteren Nuancen	0,50 L	4,80
AUGUSTINER HELL angenehm spritziges Geschmackserlebnis	0,50 L	4,60
AUGUSTINER PILS schlank und elegant, feinherbe, trockene Hopfenbittere	0,40 L	4,10
AUGUSTINER DUNKEL malziger Körper, milde Röstaromen, Karamell- und Kakaoaromen	0,50 L	4,80
RADLER	0,50 L	4,60
SCHNITT BIER		3,40
RHABARBER-EDELSPRITZ Bio Rhabarberschorle mit einem Spritz Augustiner Edelstoff		3,60

AUS DER FLASCHE

AUGUSTINER WEISSBIER ausgeprägter voluminöser Körper, spritzig und erfrischend	0,50 L	4,90
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER alkoholfrei	0,50 L	4,80
AUGUSTINER ALKOHOLFREI	0,50 L	4,60

FRÄNKISCHE OBSTBRÄNDE / SCHNÄPSE

BURGGEIST	2 CL	4,50
MILDE HASELNUSS	2 CL	4,50
MILDE MARILLE	2 CL	4,50
MILDE WILLIAMS	2 CL	4,50
MILDE ZWETSCHGE	2 CL	4,50
SCHLEHE	2 CL	4,50
RAMAZOTTI	2 CL	4,50
JÄGERMEISTER	2 CL	4,50
PFEFFI	2 CL	4,50

APERITIF

APEROL SPRITZ 8,90
Aperol, Prosecco, Wasser, Orangenscheibe & Eis

LIMONCELLO SPRITZ 8,90
Limoncello, Prosecco, Wasser, Zitrone & Minze

SARTI SPRITZ 8,90
Sarti (Blutorangenaroma), Prosecco, Wasser & Limette

TAGESSPRITZ 8,50
wechselnder Aperitif

APERITIF - ALKOHOLFREI

ORANGE SPRITZ 7,90
der bittersüße Spritz aus Orangen-Spritz-Sirup, alkoholfreiem Sekt und Wasser

ALKOHOLFREIE TAGESSPRITZ 7,90
wechselnder alkoholfreierer Aperitif

SUNDOWNER ALKOHOLFREI 6,90
Sanbitter (alkoholfrei) mit leicht bitterem Zitrus-Kräutergeschmack, Wasser, Orangensaft, Zitrone & Eis

CRODINO 6,90
Crodino (alkoholfrei) mit intensiver Zitrus- und Fruchtnote und würzigem Nachgeschmack mit Orangenscheibe & Eis

GIN

GIN TONIC 9,60
Tanqueray Gin mit Tonic Water



WEISSWEIN

SILVANER

	0,20 L	7,20
WINZERHOF STAHL, Deutschland (Franken)	1,00 L	31,50

Schöner, klarer Fruchtgeschmack mit Anklängen an Apfel, Litschi und ein Hauch Zitrus. Perfekte Säure, saftig und mit guter Struktur, ohne schwer zu sein.

GRAUBURGUNDER

	0,20 L	8,20
WINZER SOMMERACH, Deutschland (Franken)	0,75 L	28,00

Duft von Quitte und einer zarten Honignote, wunderschöne Frucht & erfrischende Mineralität.

WEISSBURGUNDER

	0,20 L	8,20
WINZER MAX MÜLLER, Deutschland (Franken)	0,75 L	28,00

Ein Weißburgunder mit Saftigkeit, Finesse, dezentem Holzeinsatz und spannender burgundischer Säurestruktur. Der ideale Begleiter als Aperitif, für zwischendurch, für Vorspeisen oder zu leichten Gerichten. Aus dem Weingut Max Müller I.

CHARDONNAY (MORILLON)

	0,20 L	9,20
WEINGUT WOHLMUTH, Österreich (Steiermark)	0,75 L	31,50

Frische Birnenfrucht, Zitrus, zart rauchigwürzig unterlegte gelbe Apfelnote, kernig, transparente Mineralität, kompakt, toller Speisenbegleiter.

WEINSCHORLE

	0,20 L	6,50

weiß/rot

ROTWEIN

MERLOT

	0,20 L	8,50

PERDINA, Italien (Veneto)
Fruchtig, mit einer leichten Würze im Hintergrund. Es finden sich Aromen von Kirsche, Süßholz und etwas Leder. Angenehm weicher, gefälliger Vertreter seiner Art, reife Fruchtaromen dominieren klar den leicht würzigen Abgang.



CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON — 0,75 L 120,00

Frisch und lebhaft, mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Früchten und Haselnüssen auf einem mineralischen und leicht gerösteten Hintergrund.

LOUIS ROEDERER — 0,75 L 120,00

COLLECTION 244. Der Duft wirkt süßlich und wird von Noten reifer Früchte getragen, die durch einen dezenten Einfluss von frischem Eichenholz ergänzt werden. Im Mund mit viel Fülle, Präzision und Frische. Im langen Abgang balanciert und fein, aber auch saftig und frisch.

RUINAT ROSÉ — 0,75 L 140,00

Am Gaumen präsentiert sich der Ruinart Rosé mit einer lebendigen Frische und einer feinen Perlage. Die fruchtigen Noten von roten Früchten vereinen sich mit subtilen Nuancen von Rosenblättern und Gewürzen zu einem raffinierten Geschmackserlebnis.

Alle Preise in Euro (€) inkl. Mwst.
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen findet ihr auf unserer Webseite oder fragt gerne bei unserem Personal nach.

