

# ZUM ALBRECHT DÜRER HAUS

---

## KLEINIGKEITEN

✔ BULGUR-COUSCOUS-SALAT 6,90  
*mit Minze, Trauben, Granatapfelkernen & Petersilie*  
✔ optional dazu fränkischer Ziegenkäse (+2€)

CONSOMMÉ 7,50  
*Kraftbrühe mit Gyoza (gefüllt mit Schwein) & Lauchstroh*

✔ KAROTTENTATAR 9,90  
*mit Algen & glacierten Brombeeren*

## BROTZEIT

✔ DREIERLEI DIPS 8,50  
*Rote-Beete-Hummus, Auberginencreme & Petersilienwurzel-Dip mit Tessino Brot*

✔ BUTTERBRETT 4,50  
*mit aufgeschlagener Butter, Meersalz, Schnittlauch & Tessino Brot*

GERÄUCHERTE NÜRNBERGER 5,90  
*4 geräucherte Nürnberger Bratwürste mit gehobeltem Meerrettich & Tessino Brot*

FLEISCHKÜCHLE 10,90  
*drei kleine hausgemachte Fleischküchle mit zweierlei Senf & Tessino Brot*

SCHNITZELBRÖTCHEN 7,90  
*knuspriges Schnitzel mit Tomaten, roten Zwiebeln, Salat & hausgemachter Soße*

✔ VEGANE SPEISEN

✔ VEGETARISCHE SPEISEN



## BREZEL-PIZZA

Unsere Brezel-Pizza hat einen bauchigen Brezelrand, der außen knusprig und innen fluffig ist. Der Teigboden besteht komplett aus Lauge - wie eine echte Brezel.

DIE MÄCHTIGE MÜNCHNERIN 12,90

mit Schmand, süßem Senf, Weißwurst, roten Zwiebeln,  
Tomaten & Käse

DIE FANTASTISCHE FRÄNKIN 12,90

mit Schmand, Bratwurst, Sauerkraut, Tomaten & Käse

♥ DIE VIELFÄLTIGE VEGANERIN 11,90

mit veganem Schmand, Zucchini, Paprika,  
Champignons, veganem Käse und Rucola  
auch als vegetarische Variante möglich

## HAUPTSPEISE

ERLANGER LACHSFORELLE 19,90

gebratenes Filet mit Zitronen-Spitzkohl, dazu  
Salzkartoffeln in Riesling-Buttersoße & Dill-Öl

♥ STAMPFKARTOFFEL 11,90

auf Steinsalz gegarte Kartoffeln gratiniert mit  
Raclettekäse & Wildkräutern, dazu Schnittlauch-Dip  
optional dazu mit Wurzelspeck (+2€)

♥ auch als vegane Variante mit veganem Käse &  
Champignons möglich (+1€)

GULASCH VOM WEIDERIND 22,90

mit Spätzle, Rotwein-Schalotten & gerösteten  
Senfkörnern

♥ GEBACKENER SELLERIE 14,50

auf fränkischem Kimchi & geröstete Haselnüsse

♥ FRÄNKISCHE SHAKSHUKA 13,90

mit Knoblauchsländer Spitzpaprika & Fenchel  
dazu Ei & Brot zum Tunken

♥ VEGANE SPEISEN

♥ VEGETARISCHE SPEISEN



## KLASSIKER

- ♥ KÄSESPÄTZLE 15,50  
*Spätzle überbacken mit Bergkäse & dreierlei Zwiebeln*
- MINI-SCHÄUFELE 13,50  
*mit zwei kleinen Klößen und Sauerkraut für den großen Hunger: extra Mini-Schäufele (+6€)*
- 2 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE 12,20  
3 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE 15,50  
*mit Sauerkraut und/oder hausgemachtem Kartoffelsalat*
- 6 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE 11,10  
9 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE 16,60  
12 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE 21,80  
*mit Sauerkraut und/oder hausgemachtem Kartoffelsalat*

## BEILAGEN

- ♥ OFENFRISCHE BREZEL 1,90
- ♥ EXTRA BROT 0,90
- ♥ BEILAGENSALAT 4,80  
*mit Wildkräutern, Tomaten, Gurken & karamellisierten Sonnenblumenkernen*

## NACHSPEISE

- ♥ HEUMILCH PANNACOTTA 6,90  
*mit Butterstreuseln & Heidelbeeren*
- ♥ GLASIERTE APFELWÜRFEL 7,20  
*mit karamellisiertem Strudelteig & Vanille Espuma*







## AUGUSTINER FASSBIERE

AUGUSTINER EDELSTOFF <i>ausgewogene Süße mit hopfenbitteren Nuancen</i>	0,50 L	4,70
AUGUSTINER HELL <i>angenehm spritziges Geschmackserlebnis</i>	0,50 L	4,50
AUGUSTINER PILS <i>schlank und elegant, feinherbe, trockene Hopfenbittere</i>	0,40 L	4,10
AUGUSTINER DUNKEL <i>salziger Körper, milde Röstaromen, Karamell- und Kakaaromen</i>	0,50 L	4,70
RADLER	0,50 L	4,50
SCHNITT BIER		3,40
RHABARBER-EDELSPRITZ <i>Bio Rhabarberschorle mit einem Spritz Augustiner Edelstoff</i>		3,50

## AUS DER FLASCHE

AUGUSTINER WEISSBIER <i>ausgeprägter voluminöser Körper, spritzig und erfrischend</i>	0,50 L	4,70
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER <i>alkoholfrei</i>	0,50 L	4,70
AUGUSTINER ALKOHOLFREI	0,50 L	4,50

## FRÄNKISCHE OBSTBRÄNDE / SCHNÄPSE

BURGGEIST	0,20 CL	3,50
MILDE HASELNUSS	0,20 CL	3,50
MILDE MARILLE	0,20 CL	3,50
MILDE WILLIAMS	0,20 CL	3,50
MILDE ZWETSCHGE	0,20 CL	3,50
SCHLEHE	0,20 CL	3,50
RAMAZOTTI	0,20 CL	3,50
JÄGERMEISTER	0,20 CL	3,50
UNDERBERG	0,20 CL	3,50
PFEFFI	0,20 CL	3,50



## APERITIF

### APEROL SPRIZZ

*Aperol, Prosecco, Wasser, Orangenscheibe & Eis*

6,90

### GLITTER SPRITZ

*Spritz Alternative mit Glitzer*

*Kombination aus Bitterorange, Rhabarber & leichter  
Kräuternote mit Prosecco, Wasser, Orangenscheibe & Eis  
Hergestellt in Deutschland, glutenfrei & vegan*

6,90

### LIMONCELLO SPRITZ

*Limoncello, Prosecco, Wasser, Zitrone & Minze*

6,90

### SARTI SPRITZ

*Sarti (Blutorangenaroma), Prosecco, Wasser & Limette*

6,90

## APERITIF - ALKOHOLFREI

### GLITTER SPRITZ ALKOHOLFREI

*Alkoholfreie (<0,5% Vol.) Spritz Alternative mit Glitzer*

*Kombination aus Bitterorange, Rhabarber & leichter Kräuternote mit  
Prosecco (0,0), Wasser, Orangenscheibe & Eis  
Hergestellt in Deutschland, glutenfrei & vegan*

6,50

### SUNDOWNER ALKOHOLFREI

*Sanbitter (alkoholfrei) mit leicht bitterem Zitrus-Kräutergeschmack,  
Wasser, Orangensaft, Zitrone & Eis*

6,50

### CRODINO

*Crodino (alkoholfrei) mit intensiver Zitrus- und Fruchtnote und  
würzigem Nachgeschmack mit Orangenscheibe & Eis*

4,90

## GIN

### GIN TONIC

*Tanqueray Gin mit Tonic Water*

7,50

### SIMSALA GIN-TONIC (FEIGE)

*Gin mit Farbwechsel & Glitzer, kombiniert mit fruchtig süßer Feige und  
feinem Wacholder*

*Hergestellt in Deutschland und ohne künstliche Farbstoffe*

9,50

### SIMSALA GIN-TONIC (PFLAUME & LAVENDEL)

*Gin mit Farbwechsel, mit einer besonderen Note von Pflaume & Lavendel  
Hergestellt in Deutschland und ohne künstliche Farbstoffe*

9,50

### SIMSALA GIN-TONIC (BROMBEERE & LITSCHI)

*Schwarzer Gin mit Farbwechsel & Glitzer, kombiniert mit fruchtiger Brombeere  
& exotisch-süßer Litschi*

*Hergestellt in Deutschland*

9,50



## WEISSWEIN

### SILVANER

WINZERHOF STAHL, Deutschland (Franken)

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

0,20 L 5,50

1,00 L 24,90

### GRAUBURGUNDER

WINZER SOMMERACH, Deutschland (Franken)

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

0,20 L 6,90

0,75 L 24,50

### CHARDONNAY (MORILLON)

WEINGUT WOHLMUTH, Österreich (Steiermark)

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

0,20 L 7,70

0,75 L 26,90

### MÜLLER THURGAU

ST. MICHAEL EPPAN, Italien (Südtirol)

Die Nase öffnet sich mit einem Gemüsebouquet mit einem Hauch von Heu und Muskat-Trauben. Am Gaumen ist er frisch, angenehm sauer, anhaltend und raffiniert.

0,20 L 8,50

0,75 L 29,90

### WEINSCHORLE

weiß/rot

0,20 L 4,50

## ROTWEIN

### MERLOT

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.

0,20 L 6,90

0,75 L 24,50

Alle Preise in Euro/€ und inkl. MwSt.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen findet ihr auf unserer Webseite oder fragt gerne bei unserem Personal nach.

