

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!

VORSPEISEN

VERLOCKENDER DÜRER

Kleinigkeiten | Perfekt zum Start.



GEBACKENER FETA | 14

mit Brezelkruste auf Wildkräutersalat und Kartoffel-Carpaccio

ROASTBEEF | 16

sous-vide gegartes, fein aufgeschnittenes Roastbeef (kalt) mit Paprikacreme und Kräuterdip



KÜRBISSUPPE | 8

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl



ROTE BEETE CARPACCIO | 10

mit Fetacreme, Wildkräutern und Agavendicksaft, dazu Tessinobrot



KLEINER WILDKRÄUTERSALAT | 6

gemischter Wildkräuter-Blattsalat mit knackigem Gemüse, Hausdressing und karamellisierten Sonnenblumenkernen

GESELLIGER DÜRER

Fränkische Vesper | Gemacht zum Teilen.

DÜRERS BROTZEITBRETTL | 16

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



DREIERLEI DIPS | 12

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



EIN DIP | 5

ein frisch zubereiteter Dip mit einer Scheibe Tessino Brot (vegan möglich)

GERÄUCHERTE NÜRNBERGER | 8

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



VEGANE SPEISEN



VEGETARISCHE SPEISEN



HAUPTSPEISEN

NATURVERBUNDENER DÜRER

Sommerliche Salatauswahl | Leicht durch die warme Jahreszeit.

GROSSER WILDKRÄUTERSALAT | 14

gemischter Wildkräuter-Blattsalat mit knackigem Gemüse, Hausdressing und karamellisierten Sonnenblumenkernen

SALAT MIT FETA | 18

gemischter Wildkräuter-Blattsalat (siehe oben), getoppt mit gebackenem Feta in Brezelkruste und feinen Scheiben vom Rote-Beete-Carpaccio

SALAT MIT FELDGEMÜSE | 17

gemischter Wildkräuter-Blattsalat (siehe oben), getoppt mit gegrilltem Feldgemüse

SALAT MIT SCHNITZEL | 19

gemischter Wildkräuter- und Kartoffelsalat und Schnitzelstreifen

REISENDER DÜRER

Gemeinsam auf Genussreise | Perfekt 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 | 30 P.P.

Kleines Schnitzel, Mini-Schäufele, Pulled-Sc häufige, Roastbeef-Scheiben 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 entsprechend angepasst. Die Durchreise ist zum gemeinsamen Schlemmen gedacht - bitte für alle mitessenden Gäste bestellen; wer nicht mitreist, wählt einfach eine andere Hauptspeise.



VEGANE SPEISEN



VEGETARISCHE SPEISEN



HAUPTSPEISEN

INNOVATIVER DÜRER

Unsere Signatur | Tradition modern interpretiert.

PULLED SCHÄUFELE | 24

auf in Bratensauce eingelegten Klobscheiben mit Rotkohl-Coleslaw und Röstzwiebeln



VEGANE ROULADE | 22

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



VEGANE ENTE | 22

selbstgemachte Austernpilzkeule mit zwei kleinen Klößen und Blaukraut

MODERNER DÜRER

Typisch Franken | Neu gedacht und veredelt.

ROASTBEEF | 30

mit Smashed-Rosmarin-Drillingskartoffeln, Feldgemüse und herzhafter Sauce

CENKS ROULADE | 24

Kalbsroulade gefüllt mit Wurzelgemüse, dazu eine Pilzsauce und Spätzle

BREZEL BRIOCHE BURGER | 21

mit Leberkäse, Sauerkraut, Röstzwiebeln, Radieschen und Süßer-Senf-Burger-Sauce
Oder vegetarisch: mit gebackenem Feta in Brezelkruste, eingelegten Rote-Beete-Scheiben, Röstzwiebeln und Kräutercreme
dazu Smashed-Rosmarin-Drillingskartoffeln mit Meersalz

2 RINDERBRATWÜRSTE | 19

3 RINDERBRATWÜRSTE | 22

Dry-Aged-Rinderbratwürste mit Kartoffelsalat und/oder Sauerkraut

RINDERGULASCH | 26

mit Senfkörnern, Rotweinschalotten und Spätzle



VEGANE SPEISEN



VEGETARISCHE SPEISEN



HAUPTSPEISEN

KLASSISCHER DÜRER

Wirtshaus-Klassiker | Hausmannskost

20 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE | 38

12 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE | 22

10 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE | 20

mit Sauerkraut und/oder hausgemachtem Kartoffelsalat

3 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE | 18

mit Sauerkraut und/oder hausgemachtem Kartoffelsalat



KÄSESPÄTZLE | 18

Spätzle mit Bergkäse und verschiedenen Zwiebeln

SCHNITZEL | 21

in einer Semmelbrösel-Brezel-Panade mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelsalat

KRUSTENSCHÄUFELE | 25

mit zwei kleinen Klößen und Sauerkraut

MINI-KRUSTENSCHÄUFELE | 19

mit zwei kleinen Klößen und Sauerkraut



VEGANE SPEISEN



VEGETARISCHE SPEISEN



NACHSPEISE

SÜSSER DÜRER

Das Finale | Süße Verführungen zum Abschluss

-  APFELSTRUDEL | 11
mit Vanillesauce und Sahne
 Auch als vegane Variante mit veganem Vanilleeis
-  ZWEIERLEI-MOUSSE | 7
zweierlei Mousse (dunkle und weiße Schokolade) im Glas mit Keks-Crumble
-  WAFFEL-WUNDER | 11
Warme Waffel mit roter Grütze, Keks-Crumble und Orange-Minze-Limetten-Sorbet
-  COOKIE TRIFFT VANILLE EIS | 8
Warmer Milk-Chocolate-Cookie direkt auf zwei Kugeln Vanilleeis

BEILAGEN

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

 VEGANE SPEISEN  VEGETARISCHE SPEISEN

