

UNSERE AUGUSTINER BIERSCHMANKERL

OUR AUGUSTINER BEER TIDBITS

12:00 - 22:00

ROTE BETE FRISCHKÄSE🍏, BRATENSALAT, GERÄUCHERTE BRATWURST^{1,2},
KOHLRABI-RETTICH-SALAT🍏🍏, CAMEMBERT🍏, FLEISCHPFLANZERL MIT KRAUTSALAT²
BAUERNSCHINKEN^{1,2}, BAVARIA BLU🍏, GRIEBENSCHMALZ, WURSTSALAT^{1,2},
APFEL-BIRNEN „G'RUPFTER“🍏, LEBERWURST^{1,2} JE 2,20

*KOHLRABI-RADISH SALAD🍏🍏, CAMEMBERT CHEESE🍏, FRANCONIAN MEATBALLS
WITH CABBAGE, CREAM CHEESE WITH BEETROOT🍏, ROAST SALAD,*

*SMOKED BRATWURST^{1,2}, LARD, HAM^{1,2}, BAVARIA BLU - CHEESE🍏,
SAUSAGE SALAD^{1,2}, APPLE-PEAR „G'RUPFTER“ (SPICED CHEESES)🍏, LIVERWURST^{1,2}* EACH 2,20

KLEINE BIERSCHMANKERLPLATTE

DREI BIERSCHMANKERL IHRER WAHL MIT KNÄTZLESBROT UND BUTTER

SMALL BEER TIDBITS PLATE

THREE TIDBITS OF YOUR CHOICE WITH BREAD AND BUTTER 6,90

GROBE BIERSCHMANKERLPLATTE

SECHS BIERSCHMANKERL IHRER WAHL MIT KNÄTZLESBROT UND BUTTER

LARGE BEER TIDBITS PLATE

SIX TIDBITS OF YOUR CHOICE WITH BREAD AND BUTTER 13,80

GROBER WURSTSALAT (250 G STADTWURST) MIT BROT

SAUSAGESALAT (250 G RING BOLOGNA) WITH BREAD 8,80

DÜLLS KNÄTZLESBROT🍏

BREAD🍏 1,10

BUTTER🍏

BUTTER🍏 0,70

UNSERE BRATWURSTSPEZIALITÄTEN

OUR BRATWURST SPECIALITY

12:00 - 21:30

BRATWURSTLASAGNE MIT GRUYÈRE - KÄSE ÜBERBACKEN^{1,2} (AB 17:00 UHR)

*(LASAGNE MIT TOMATENSUGO, BRATWURSTBRÄT, SELBSTGEMACHTEN LASAGNEBLÄTTERN
UND GRUYERE KÄSE)*

*(LASAGNE WITH TOMATO SUGO, BRATWURST MEAT AU GRATIN
WITH GRUYÈRE^{1,2} CHEESE (STARTING 17:00))* 10,50

BRATWURSTGULASCH^{1,2}

*(GULASCH MIT NÜRNBERGER BRATWÜRSTEN, KARTOFFELN, ZWIEBELN UND PAPRIKA
DAZU DÜLL'S KNÄTZLES BROT) AB 17:00 UHR*

*(GOULASH WITH NUREMBERG SAUSAGES, POTATOES, ONIONS, PEPPERS AND- WITH DÜLL'S KNÄTZLES
BREAD^{1,2} STARTING 17:00)* 10,300

BRATWURST-„HOTDOG“ MIT SALAT^{1,2}

*(FRÄNKISCHE BRATWURST IN EINER LAUGENSTANGE MIT SCHMORRZWIEBELN,
ESSIGGURKEN, SENF UND KETCHUP)*

(FRANCONIAN SAUSAGE WITH PRETZEL ROLL, ONIONS, CUCUMBERS, MUSTARD AND KETCHUP^{1,2}) 8,80

BRATWURST-„DÖNER“^{1,2}

*(GEFÜLLTES PANINI BROT MIT SCHEIBEN VON NÜRNBERGER WÜRSTCHEN, BLAUKRAUTSALAT,
ZWIEBELN, TOMATEN UND EINER HAUSGEMACHTER SAUCE)*

*(STUFFED PANINI BREAD WITH SLICES OF NUREMBERG SAUSAGES, RED CABBAGE SALAT, ONIONS,
TOMATOES AND HOMEMADE SAUCE^{1,2})* 9,70



VEGETARISCH/VEGITARLAN



VEGAN

1) MIT PÖKELSALZ 2) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 3) MIT ALKOHOL

KLASSISCHE BRATWURSTGERICHTE

12:00 - 21:30

8 ORIGINAL NÜRNBERGER BRATWÜRSTE ^{1,2} <i>8 ORIGINAL NUREMBERG SAUSAGES^{1,2}</i>	7,20
8 SAUERE ZIPFEL ^{1,2} <i>8 NUREMBERG SAUSAGES BOILED IN A TYPICAL SWEET SOUR SOUP STOCK WITH ONIONS</i>	7,70
2 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE ^{1,2} <i>2 FRANCONIAN SAUSAGES^{1,2}</i>	7,20
FRÄNKISCHE BRATWURST MIT KASSLER ^{1,2} <i>FRANCONIAN SAUSAGE WITH SMOKED PORK NECK^{1,2}</i>	8,90

BEILAGEN ZU DEN BRATWÜRSTEN: *SIDEDISHES FOR SAUSAGES:*

SAUERKRAUT VOM SPITZKOHL ^{1,2} , KARTOFFELSALAT🍏, KRAUTSALAT🍏🍏, SALZKARTOFFEL🍏🍏 <i>KRAUT OF POINTED CABBAGE^{1,2}, POTATOSALAD🍏, CABBAGE SALAD🍏🍏, BOILED POTATOES🍏🍏</i>	JE / EACH 2,60
DÜLL'S KNÄTZLESBROT🍏 <i>BREAD🍏</i>	1,10
SAHNEMEERRETTICH 🍏 <i>HORSERADISH🍏</i>	1,40

SPEZIALITÄTEN AUS NÜRNBERGS 1. SENF(T)LADEN

FRÄNKISCHER BAUERNSENF (PIKANT, SCHARF UND EXTRA KÖRNIG) <i>FRANCONIAN FARMERS MUSTARD (SPICY WITH MUSTARD SEED)</i>	1,00
WEIßWURST SENF (SÜß UND SCHARF) <i>WEIßWURST MUSTARD (SWEET AND SPICY)</i>	1,00
ALBRECHT DÜRER SENF (MITTELSCHARF, KÖRNIG, WÜRZIG) <i>ALBRECHT DÜRER MUSTARD (MEDIUM SPICY, AROMATIC WITH MUSTARD SEED)</i>	1,50
FRÄNKISCHER MEERRETTICH SENF (PIKANT, SCHARF, FRUCHTIG) <i>FRANCONIAN HORSERADISH MUSTARD (SPICY, FRUITY WITH HORSERADISH)</i>	1,50

VORSPEISEN

12:00 - 21:30

FENCHELSUPPE MIT KÜMMEL AROMATISIERT UND FLEISCHBÄLLCHEN <i>FENNEL SOUP FLAVORED WITH CARAWAY SEED AND MEATBALLS</i>	5,10
3 ORIGINAL NÜRNBERGER BRATWÜRSTE MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELSALAT ^{1,2} <i>3 ORIGINAL NUREMBERG SAUSAGES WITH KRAUT AND POTATO SALAD^{1,2}</i>	4,50
SALAT DER SAISON MIT ORANGEN DRESSING🍏🍏 <i>SALAD OF THE SEASON WITH ORANGE DRESSING🍏🍏</i>	4,70



VEGETARISCH/VEGITARLAN



VEGAN

1) MIT PÖKELSALZ 2) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 3) MIT ALKOHOL



HAUPTSPEISEN

12:00 - 21:30

TRADITIONELLES SCHÄUFELE MIT KLOß UND SAUERKRAUT VOM SPITZKOHLE ^{1,2,3}	
<i>TRADITIONAL SCHÄUFELE (ROASTED PIECE OF PORK SHOULDER)</i>	
<i>WITH POTATO DUMPLING AND KRAUT^{1,2,3}</i>	12,70
CHILI-MAISHÄHNCHEN SUPREME MIT HAUSGEMACHTEM FARMERSALAT UND PREISELBEEREN	
<i>CORN FED CHILI CHICKEN SUPREME WITH HOMEMADE FARMER'S SALAD</i>	13,90
GESOTTENE KALBSBÄCKCHEN MIT APFEL-KREN-SAUCE UND ROSMARINKARTOFFELN	
<i>BOILED VEAL CHEEKIES WITH APPLE-HORSERADISH SAUCE AND ROSEMARY POTATOES</i>	19,90
MATJES „HAUSHERREN ART“ MIT APFELSCHIBEN, ZWIEBELN, CRÈME FRÂICHE UND KARTOFFELN	
<i>MATIE WITH SLICES OF APPLE, ONIONS, CRÈME FRÂICHE AND POTATOES</i>	12,80
SPINATLASAGNE MIT BÜFFELMOZZARELLA 🍏	
<i>SPINACH LASAGNE WITH BUFFALO MOZZARELLA 🍏</i>	9,40
SEMMELKNÖDEL MIT PFIFFERLING - RAHMGEMÜSE 🍏	
<i>BREAD DUMPLING WITH CHANTERELLE CREAM VEGETABLES 🍏</i>	12,90
FRISCHE PFIFFERLINGE ALS BEILAGE (100 G) 🍏	
<i>FRESH CHANTERELLE AS SIDE DISH 🍏</i>	7,50

DESSERTS

APFEL TIRAMISU 🍏	
<i>APPLE TIRAMISU 🍏</i>	5,60
<i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Auslese, Weingut Höfling, Franken 0,1 l</i>	
<i>Our wine recommendation: Pinot noir blanc de noir Auslese, Höfling, Franconia 0,1 l</i>	6,10
KIRSCHENMICHEL MIT VANILLEEIS 🍏	
<i>BAKED CHERRY PUDDING WITH VANILLA ICE CREAM 🍏</i>	5,80
<i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Auslese, Weingut Höfling, Franken 0,1 l</i>	
<i>Our wine recommendation: Pinot noir blanc de noir Auslese, Höfling, Franconia 0,1 l</i>	6,10
KUGEL EIS (VANILLE, SCHOKOLADE, WALNUSS) 🍏	
<i>A SCOOP OF ICE CREAM (VANILLA, CHOCOLATE, WALNUT) 🍏</i>	1,60
SAHNE 🍏	
<i>CREAM 🍏</i>	0,60

🍏 VEGETARISCH/VEGITARLAN 🍏🍏 VEGAN

1) MIT PÖKELSALZ 2) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 3) MIT ALKOHOL