

Unsere Augustiner Bierschmankerl

Our Augustiner Beer Tidbits

12:00 - 22:00

Kohlrabi-Rettich-Salat🍏🍏, Camembert🍏, Fleischpflanzerl mit Krautsalat²,
Rote Bete Frischkäse🍏, Bratensalat, geräucherte Bratwurst^{1,2}, Bauernschinken^{1,2},
Bavaria Blu🍏, Griebenschmalz, Wurstsalat^{1,2}, Apfel-Birnen „G’rupfter“🍏,
Leberwurst^{1,2}, geräuchte Forelle mit Preiselbeeren^{1,2} je 2,30

*Kohlrabi-radish salad🍏, Camembert cheese🍏, Franconian 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}, smoked trout^{1,2} each 2,30*

Kleine Bierschmankerlplatte (drei Bierschmankerl Ihrer Wahl mit Knätzlesbrot und Butter)
Small Beer tidbits plate (three tidbits of your choice with Bread and Butter) 7,20

Große Bierschmankerlplatte (sechs Bierschmankerl Ihrer Wahl mit Knätzlesbrot und Butter)
Large Beer tidbits plate (six tidbits of your choice with Bread and Butter) 14,40

Großer Wurstsalat (250 g Stadtwurst) mit Brot
Sausagesalat (250 g Ring Bologna) with Bread 8,80

Dülls Knätzlesbrot🍏
bread🍏 1,10

Butter🍏
Butter🍏 0,70

Vorspeisen

Starters

12:00 - 21:30

Kartoffel - Safransuppe 🍏 5,40
Potato-saffron-soup 🍏

Gänsepastete mit Apfelkompott 6,80
Goose pâté with stewed apples

Brotsticks mit geräuchertem Lachs, Frischkäse
und original Stenbits Kaviar 8,90
*Bread sticks with smoked salmon, cream cheese
and original Stenbits Caviar*

3 Original Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut
und Kartoffelsalat^{1,2} 4,50
3 original Nuremberg sausages with kraut and potato salad^{1,2}

Salat der Saison mit Orangen Dressing 🍏🍏 4,70
Salad of the season with orange dressing 🍏🍏

Unsere Bratwurstspezialitäten

Our Bratwurst specialities

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 cheese (starting 17:00)) 10,90
- Bratwurstgulasch^{1,2}
(Gulasch mit Nürnberger Bratwürsten, Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika, dazu Düll's Knätzles Brot) ab 17:00
(Goulasch with Nuremberg sausages, potatoes, onions and peppers with Düll's Knätzles Bread) starting 17:00 10,30
- Bratwurst-, „Hotdog“ mit Salat^{1,2}
(Fränkische Bratwurst in einer Laugenstange mit Schmorzwiebeln, Essiggurken, Senf und Ketchup)
(franconian sausage with pretzel roll, onions, cucumbers, mustard and ketchup) 8,80
- Bratwurst-, „Döner“^{1,2}
(Gefülltes Fladenbrot mit Scheiben von Nürnberger Würstchen, Blaukrautsalat, Zwiebeln, Tomaten und einer hausgemachter Sauce)
(stuffed bread with slices of Nuremberg sausages, red cabbage salad, onions, tomatoes and homemade sauce) 9,70

dazu



Augustiner Edelstoff

0,5l 3,80



VEGETARISCH/VEGITARLAN



VEGAN

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

Klassische Bratwurstgerichte

Traditional Bratwurst dishes

12:00 - 21:30

| | |
|---|------|
| 8 Original Nürnberger Bratwürste ^{1,2} <i>8 original Nuremberg Sausages^{1,2}</i> | 7,60 |
| 8 Sauere Zipfel ^{1,2} <i>8 Nuremberg Sausages boiled in a typical sweet sour soup stock with onions^{1,2}</i> | 8,00 |
| 2 Fränkische Bratwürste ^{1,2} <i>2 Franconian Sausages^{1,2}</i> | 6,90 |
| 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🍏🍏, Salzkartoffeln🍏🍏, Salat🍏🍏 <i>Kraut of pointed cabbage^{1,2}, potato salad🍏, cabbage Salad🍏🍏, boiled potatoes🍏🍏, salad🍏🍏</i> | je / each 2,90 |
| Düll's Knätzlesbrot🍏 <i>Bread 🍏</i> | 1,10 |
| Sahnemeerrettich 🍏 <i>Horseradish🍏</i> | 1,40 |

dazu

Senfspezialitäten aus Nürnbergs 1. Senf(t)laden *Mustard specialities from the Nuremberg Mustard Shop*

| | |
|---|------|
| Fränkischer Bauernsenf (pikant, scharf und extra körnig)🍏 <i>Franconian farmers mustard (spicy with mustard seed)🍏</i> | 1,00 |
| Albrecht Dürer Senf (mittelscharf, körnig, würzig)🍏 <i>Albrecht Dürer Mustard (medium spicy, aromatic with mustard seed)🍏</i> | 1,50 |
| Weißwurst Senf (süß und scharf)🍏 <i>Weißwurst Mustard (sweet and spicy)🍏</i> | 1,00 |
| Fränkischer Meerrettich Senf (Pikant, scharf, fruchtig)🍏 <i>Franconian Horseradish Mustard (spicy, fruity with horseradish)🍏</i> | 1,50 |



VEGETARISCH/VEGITARLAN



VEGAN

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

Hauptspeisen

Main courses

12:00 - 21:30

| | | |
|---|-------|-------|
| Traditionelles Schäufole mit Kloß und Sauerkraut vom Spitzkohl ^{1,2,3} | | |
| <i>Traditional Schäufole (roasted piece of pork shoulder) with potato dumpling and kraut ^{1,2,3}</i> | | 12,90 |
| <i>Unsere Weinempfehlung: Silvaner, trocken, Qualitätswein, Weingut Werner Probst, Markt Nordheim, Franken</i> | | |
| <i>Our wine recommendation: Silvaner, dry, Werner Probst, Markt Nordheim, Franconia</i> | 0,2 l | 4,60 |
| Gänsebrust mit hausgemachtem Blaukraut und Kloß ^{2,3} | | |
| <i>Goose breast with homemade red cabbage and potato dumpling ^{2,3}</i> | | 19,80 |
| <i>Unsere Weinempfehlung: Probst Cuvée „P“ trocken, Qualitätswein, Weingut Werner Probst, Markt Nordheim, Franken</i> | | |
| <i>Our wine recommendation: Probst Cuvée „P“, dry, Werner Probst, Markt Nordheim, Franconia</i> | 0,2 l | 6,30 |
| Hirschrücken in Kastanienmehl gewälzt mit Portweinjus und Karottenpüree ^{1,2,3} | | |
| <i>Saddle of venison rolled in chestnut flour with portwine jus and carrot puree ^{1,2,3}</i> | | 24,80 |
| <i>Unsere Weinempfehlung: Merlot „p“, trocken, Qualitätswein, Weingut Werner Probst, Markt Nordheim, Franken</i> | | |
| <i>Our wine recommendation: Merlot „P“, dry, Werner Probst, Markt Nordheim, Franconia</i> | 0,2 l | 6,70 |
| Zanderfilet mit Wirsing-Rosenkohlgemüse ^{1,2,3} | | |
| <i>Pikeperch fillet with savoy-Brussel sprout-vegetables ^{1,2,3}</i> | | 15,80 |
| <i>Unsere Weinempfehlung: Bacchus, feinherb, Qualitätswein, Weingut Max Müller I, Volkach, Franken</i> | | |
| <i>Our wine recommendation: Bacchus, semidry, Max Müller I, Volkach, Franconia</i> | 0,2 l | 4,60 |
| Spinatlasagne mit Büffelmozzarella 🍏 | | |
| <i>Spinach lasagne with buffalo mozzarella 🍏</i> | | 10,80 |
| <i>Unsere Weinempfehlung: Grau & Weiss Burgunder-Cuveé, trocken Qualitätswein, Weingut Max Müller I, Volkach, Franken</i> | | |
| <i>Our wine recommendation: Grau & Weiss Burgundy-Cuveé, dry, Max Müller I, Volkach, Franconia</i> | 0,2 l | 6,50 |



VEGETARISCH/VEGITARLAN



VEGAN

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

Desserts

Desserts

12:00 - 21:30

| | |
|--|------------|
| Spekulatius - Tiramisu ³ 🍏 | |
| <i>Spekulatius - Tiramisu</i> ³ 🍏 | 5,20 |
| <i>Unsere Weinempfehlung: Weißburgunder Auslese, Weingut Höfling, Franken</i> | |
| <i>Our wine recommendation: Pinot blanc Auslese, Höfling, Franconia</i> | 0,1 l 6,30 |
| Brat - Apfel - Crumble 🍏 | |
| <i>Baked - apple - crumble</i> 🍏 | 5,10 |
| <i>Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Auslese, Weingut Höfling, Franken</i> | |
| <i>Our wine recommendation: Pinot noir blanc de noir Auslese, Höfling, Franconia</i> | 0,1 l 6,30 |
| Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Walnuss) 🍏 | |
| <i>A scoop of ice cream (vanilla, chocolate, walnut)</i> 🍏 | 1,60 |
| Sahne 🍏 | |
| <i>cream</i> 🍏 | 0,60 |

Kaffeespezialitäten von Julius Meinl Wien

Coffee specialities from Julius Meinl Vienna

| | |
|-----------------------------------|------|
| Kaffee ¹ | 2,30 |
| Cappuccino ^{1,5} | 2,50 |
| Latte Macchiato ^{1,5} | 2,90 |
| Espresso ¹ | 2,00 |
| Doppelter Espresso ¹ | 3,00 |
| Espresso Macchiato ^{1,5} | 2,20 |



Julius Meinl



VEGETARISCH/VEGITARLAN



VEGAN

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