

UNSERE BROTZEITEN

12:00 - 21:30

„Zum Dürer“

Schmankerlplatte

zum Selber-Zusammenstellen:

*Augustiner tidbit plates
a selection of your choice*

Unsere Schmankerlauswahl:

Our choice of tidbits:

Mutters Bratensalat mit Gürkchen

mother's roast salad with gherkin

Geräucherte

Bauernbratwurst ^{2,3}

smoked Bratwurst sausage

Roher Bauernschinken ^{2,3}

raw ham

Griebenschmalz

lard

Pfefferbeisser ^{2,3}

Pfefferbeisser sausage

Kohlrabi-Rettichsalat *veggie*

kohlrabi-radish salad

Emmentaler *veggie*

Emmentaler cheese

Tomaten mit Zwiebeln *veggie*

tomatoes with onions

O'batzter mit Zwiebeln *veggie*

savoury cheese spread with onions

6er Schmankerlplatte

mit Landbrot und Butter

6 Augustiner tidbits with bread and butter

16,90

3er Schmankerlplatte

mit Landbrot und Butter

3 Augustiner tidbits with bread and butter

8,50

UNSERE BROTZEITEN

12:00 - 21:30

Stadtwurst mit Musik
(Nürnberger Stadtwurst mit
Zwiebeln, Essiggurke
und Brot) ^{2,3}

*Nuremberg bologna sausage with onions,
gherkin and bread*
8,50

Schweizer Wurstsalat
(Nürnberger Stadtwurst mit
Emmentaler Käse, Zwiebeln,
Essiggurken und Brot) ^{2,3}

*Nueremberg bologna sausage with
Emmentaler cheese, onions, gherkin and
bread*
10,50

O'batzter *veggie*
mit Zwiebeln, Brez'n und Brot
*O'batzter (savoury cheese spread) with
onions, prezel and bread*
8,50

Unsere regionalen Partner:

Our regional suppliers:

Kraft und Lehr GmbH
Fleisch- und Wurstwaren
Nürnberg



Link
Gemüse & Früchte GmbH



Knoblauchland
Nürnberg

UNSERE MITTAGS- UND ABENDSKARTE

12:00 - 14:00 UND 17:30 - 21:00

Vorspeisen

Starters

Rinderkraftbrühe
mit getrüffeltem Grießklöschen
beef broth with truffled semolina dumplings
5,90

Kleiner gemischter Salat *veggie*
small mixed salad
4,50

3 Nürnberger Bratwürste
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Sauerkraut^{2,3}
3 Nuremberg Sausages
with potato salad and Sauerkraut
5,90

Hirschcarpaccio
mit Sauce Cumberland und Röstbrot
carpaccion of venison with sauce
Cumberland and roasted bread
15,90

Hauptspeisen

Main courses

Tafelspitz
auf Wasabi-Meerrettichsauce mit
Salzkartoffeln und roter Bete
prime boiled beef with wasabi horseradish
sauce, potatoes and beetroot
21,90

Mariniertes Rinderhüftsteak
mit Quetschkartoffeln
und hausgemachtem Farmersalat
marinated beef rump steak
with smashed potatoes and farmer's salad
24,90

Traditionelles Schäufole
mit Kloß
und Sauerkraut vom Spitzkohl ^{2,3,10}
shoulder roast with a crispy crust,
potato dumpling and
Sauerkraut
19,50

Fasanenbrust im Speckmantel mit
Kartoffel-Kürbispüree und Pilzen ^{2,3}
pheasant breast wrapped in bacon with
potato pumpkin puree and mushrooms
17,90

UNSERE MITTAGS- UND ABENDSKARTE

12:00 - 14:00 UND 17:30 - 21:00

Unsere hausgemachte
Bratwurstlasagne
(Lasagne mit Tomatensugo,
Bratwurstbrät, selbstgemachten
Lasagneblättern
und edlem Gruyère Käse) ^{2,3}
*lasagne with tomato sugo, Bratwurst sausage
meat, homemade Lasagne noodles
and Gruyère cheese*
14,50

Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebeln,
edlem Gruyère Käse
veggie
*homemade „Spätzle“ noodles with roasted
onions and Gruyère cheese*
13,50

Geräuchertes Forellenfilet auf
Erbsen-Noilly Prat-Püree
mit Kräuter Crème Fraîche ^{2,3,10}
*smoked trout fillet on pea-Noilly Prat-puree
with herb crème fraîche*
16,90

8 Nürnberger Bratwürste
8 original Nuremberg sausages
9,90

2 gekochte geräucherte Bratwürste
2 boiled smoked sausage
7,90

3 gekochte Pfefferbeisser ^{2,3}
3 boiled Pfefferbeisser sausages
7,90

8 Saure Zipfel
*8 Nuremberg sausages boiled
in a sweet sour onion stock*
10,90

Beilagen:
side dishes

hausgemachter Kartoffelsalat
homemade potato salad

Sauerkraut vom Spitzkohl ^{2,3}
sauerkraut
3,50

Krustenbrot
bread
1,50

UNSERE MITTAGS- UND ABENDSKARTE

12:00 - 14:00 UND 17:30 - 21:00

Desserts

Desserts

Hausgemachter Apfelcrumble
mit Vanilleeis

*homemade apple crumble with
vanilla ice cream*

veggie

6,50

Hausgemachtes

„Birne Helene“ Tiramisu ¹⁰

veggie

*homemade tiramisu of pear and
chocolate*

7,50

Unsere Minidampfnudeln mit
Tonkabohnensauce

veggie

*our mini yeast dumplings
with tonka bean sauce*

6,50



Warmes von Julius Meinl

Coffee and tea

Tasse Kaffee ¹¹

cup of coffee
2,60

Espresso ¹¹

espresso
2,00

doppelter Espresso ¹¹

double espresso
3,00

Cappuccino ¹¹

cappuccion
2,90

Latte Macchiato ¹¹

latte Macchiato
3,40

Kännchen Bio Tee ¹¹

pot of organic tea
5,10