

UNSERE EMPFEHLUNG

PULLED-SCHÄUFELE
auf Kartoffelpüree mit kräftiger Sauce

15,50 €



SPEZIALITÄTEN

HAUPTSPEISE

PIKANTES LINSEN-RAGOUT

mit Kartoffeln und Kirschtomaten

16,90 €

GESCHMORTE BARBARIE

ENTENKEULE

mit Kloß und Blaukraut

18,90 €

SAUERBRATEN

mit Kloß, Blaukraut und Lebkuchensauce

21,90 €

LACHSFORELLE

mit Kartoffeln und Rahmsauerkraut

21,90 €

SCHWEINEROULADE IM

SPECKMANTEL

dazu Kartoffelpüree mit einer Honig-Senf-sauce

22,90 €



ZUM ALBRECHT DÜRER HAUS

KLEINGKEITEN

-  BULGUR-COUSCOUS-SALAT 6,90
mit Butternutkürbis, Zwiebeln, Rote-Beete, Minze & Petersilie - optional dazu Fetakäse (+2€)
-  LILA BLUMENKOHLSUPPE 8,90
mit gehobelten Mandeln
-  ROTE BEETE CARPACCIO 6,90
mit Walnusscreme, Wildkräutersalat & Tessino Brot



BROTZEIT

-  DREIERLEI WECHSELNDE DIPS 9,50
Unsere Dreierlei Dips werden frisch zubereitet und mit Tessino Brot serviert. Scannen Sie gerne den QR-Code für unsere aktuellen Dips.
-  BUTTERBRETT 6,50
mit aufgeschlagener Butter, Meersalz, Schnittlauch, saurer Gurke, Tomaten & Tessino Brot
- GERÄUCHERTE NÜRNBERGER 5,90
4 geräucherte Nürnberger Bratwürste (kalt) mit gehobeltem Meerrettich & Tessino Brot
- FLEISCHKÜCHLE 11,90
drei kleine hausgemachte Fleischküchle mit zweierlei Senf & Tessino Brot
- SCHNITZELBRÖTCHEN 11,90
knuspriges Schnitzel mit Tomaten, roten Zwiebeln, Salat & hausgemachter Soße im Brïoche-Brötchen



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 13,90
mit Schmand, süßem Senf, Weißwurst, roten Zwiebeln,
Tomaten & Käse

DIE FANTASTISCHE FRÄNKIN 13,90
mit Schmand, Bratwurst, Sauerkraut, Tomaten & Käse

♥ DIE VIELFÄLTIGE VEGANERIN 12,90
mit veganem Schmand, Zucchini, Paprika,
Champignons, veganem Käse & Rucola
♥ auch als vegetarische Variante möglich

HAUPTSPEISE

ZANDERFILET 20,90
gebratenes Filet mit Kartoffelkruste, dazu
Blattspinat, Kirschtomaten & Zitronensauce

♥ 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€) 12,90

GULASCH VOM WEIDERIND 22,90
mit Spätzle, Rotwein-Schalotten & gerösteten
Senfkörnern

♥ SEMMELKNÖDEL 14,50
mit Pilzrahmsauce

Wir empfehlen zu den Hauptspeisen einen
Beilagensalat mit Wildkräutern, Tomaten, Gurken &
karamellisierten Sonnenblumenkernen 4,80



KLASSIKER

 KÄSESPÄTZLE	15,50
<i>Spätzle mit Bergkäse & dreierlei Zwiebeln</i>	
MINI-SCHÄUFELE	14,50
<i>mit zwei kleinen Klößen und Sauerkraut</i>	
<i>für den großen Hunger: extra Mini-Schäufele (+6€)</i>	20,50
SCHNITZEL "WIENER ART"	17,70
<i>Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	
2 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE	12,20
3 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE	15,50
<i>mit Sauerkraut und/oder hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	
6 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE	11,10
9 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE	16,60
12 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE	21,80
<i>mit Sauerkraut und/oder hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	

NACHSPEISE

 APFELSTRUDEL	9,90
<i>mit Vanillesauce & Sahne</i>	

Wir bieten wechselnde Tagesdesserts an. Scannen Sie gerne den QR-Code für unsere aktuellen Tagesdesserts.



BEILAGEN

 OFENFRISCHE BREZEL	1,90
 EXTRA BROT	0,80
 BEILAGENSALAT	4,80
<i>mit Wildkräutern, Tomaten, Gurken & karamellisierten Sonnenblumenkernen</i>	

 VEGANE SPEISEN

 VEGETARISCHE SPEISEN



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	2 CL	3,50
MILDE HASELNUSS	2 CL	3,50
MILDE MARILLE	2 CL	3,50
MILDE WILLIAMS	2 CL	3,50
MILDE ZWETSCHGE	2 CL	3,50
SCHLEHE	2 CL	3,50
RAMAZOTTI	2 CL	3,50
JÄGERMEISTER	2 CL	3,50
UNDERBERG	2 CL	3,50
PFEFFI	2 CL	3,50



APERITIF

APEROL SPRITZ

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

WEISSBURGUNDER

WINZER MAX MÜLLER, Deutschland (Franken)

Ein Weissburgunder mit Saftigkeit, Finesse, dezentem Holzeinsatz und spannender burgundischer Säurestruktur. Der ideale Begleiter als Aperitif, für zwischendurch, für Vorspeisen oder zu leichten Gerichten. Aus dem Weingut Max Müller I.

0,20 L 7,70

0,75 L 26,90

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



CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON

Frisch und lebhaft, mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Früchten und Haselnüssen auf einem mineralischen und leicht gerösteten Hintergrund.

0,75 L 110,00

LOUIS ROEDERER

COLLECTION 244. Der Duft wirkt süßlich und wird von Noten reifer Früchte getragen, die durch einen dezenten Einfluss von frischem Eichenholz ergänzt werden. Im Mund mit viel Fülle, Präzision und Frische. Im langen Abgang balanciert und fein, aber auch saftig und frisch.

0,75 L 110,00

RUINAT ROSÉ

Am Gaumen präsentiert sich der Ruinart Rosé mit einer lebendigen Frische und einer feinen Perlage. Die fruchtigen Noten von roten Früchten vereinen sich mit subtilen Nuancen von Rosenblättern und Gewürzen zu einem raffinierten Geschmackserlebnis.

0,75 L 130,00



Alle Preise in Euro/€ und inkl. MwSt.

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

AD