# ZUM ALBRECHT DÜRER HAUS

### KLEINIGKEITEN

BULGUR-COUSCOUS-SALAT	6,90
mit Minze, Trauben, Granatapfelkernen & Petersilie ♥ optional dazu fränkischer Ziegenkäse (+2€)	8,90
KALTE GURKENSUPPE leichte, erfrischende und kalte Suppe mit gemischter Kresse & dazu Tessino Brot	7,50
ROTE BEETE CARPACCIO mit Walnusscreme, Wildkräutersalat & Tessino Brot	9,90
BROTZEIT	
Petersilienwurzel-Dip mit Tessino Brot	9,50
B∪TTERBRETT mit aufgeschlagener Butter, Meersalz, Schnittlauch & Tessino Brot	5,50
GERÄUCHERTE NÜRNBERGER 4 geräucherte Nürnberger Bratwürste (kalt) mit gehobeltem Meerrettich & Tessino Brot	5,90
FLEISCHKÜCHLE drei kleine hausgemachte Fleischküchle mit zweierlei Senf & Tessino Brot	11,90





SCHNITZELBRÖTCHEN

knuspriges Schnitzel mit Tomaten, roten Zwiebeln, Salat & hausgemachter Soße im Brioche-Brötchen

🎔 VEGETARISCHE SPEISEN

8,50

#### 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

ERLANGER LACHSFORELLE 20,90 gebratenes Filet mit Zitronen-Spitzkohl, dazu Salzkartoffeln in Riesling-Buttersoße & Dill-Öl

STAMPFKARTOFFEL

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€)

GULASCH VOM WEIDERIND

22.90

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

Wir empfehlen zu den Hauptspeisen einen

Beilagensalat mit Wildkräutern, Tomaten, Gurken & □,80

karamellisierten Sonnenblumenkernen





## KLASSIKER

K Ä S E S P Ä T Z L E     Spätzle mit Bergkäse & dreierlei Zwiebeln	15,50
MINI-SCHÄUFELE mit zwei kleinen Klößen und Sauerkraut für den großen Hunger: extra Mini-Schäufele (+6€)	13,50
2 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE 3 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE mit Sauerkraut und/oder hausgemachtem Kartoffelsalat	12,20 15,50
6 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE 9 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE 12 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE mit Sauerkraut und/oder hausgemachtem Kartoffelsalat	11,10 16,60 21,80

#### NACHSPEISE

	APFELSTRUDEL	9,90
80	mit Vanillesauce & Sahne	0.50
7	GEFÜLLTE PFANNKUCHEN wahlweise mit Nutella / Halva mit Pistazie (süße Sesampaste) & einer Kugel Eis	8,50
(P	GLASIERTE APRIKOSE mit karamellisiertem Strudelteig & Vanille Espuma	7,50

# BELAGEN POFENFRISCHE BREZEL 1,90 EXTRA BROT 0,80 BEILAGENSALAT 4,80 mit Wildkräutern, Tomaten, Gurken & karamellisierten Sonnenblumenkernen





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER TAFELWASSER TAFELWASSER wahlweise mit Zitrone, Limette oder Minze	0,30 0,50 1,00	L	2,90 3,90 5,90
ADELHOLZENER MINERALWASSER still/classic	0,25 0,75		3,50 6,20
COCA-COLA COCA-COLA ZERO FANTA WEISSE LIMO COLA MIX TONIC WATER BIO RHABARBERSCHORLE	0,33 0,33 0,30 0,30 0,20 0,50	L L L	3,70 3,70 3,70 3,50 3,50 2,80 4,90
SAFTSCHORLE Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Orangenschorle	0,30	L	3,50
APFELSAFT JOHANNISBEERNEKTAR ORANGENSAFT	0,30	L	4,20 4,20 4,20
HAUSLIMO Unsere Hauslimos werden frisch zubereitet und varüeren je nach Sorte. Fragt daher bitte bei unserem Personal nach.	0,50	L	6,90

# HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,70
ESPRESSO MACCHIATO	2,90
KAFFEE	3,90
CAPPUCCINO wahlweise auch mit Soja- oder laktoserfreier Milch	3,90
TEE	3,50

wechselnde Teesorten - bitte bei unserem Personal nachfragen.



## AUGUSTINER FASSBIERE

AUGUSTINER EDELSTOFF ausgewogene Süße mit hopfenbitteren Nuancen	0,50 l	L	4,70
AUGUSTINER HELL angenehm spritziges Geschmackserlebnis	0,50	L	4,50
AUGUSTINER PILS schlank und elegant, feinherbe, trockene Hopfenbittere	0,40	L	4,10
AUGUSTINER DUNKEL salziger Körper, milde Röstaromen, Karamell- und Kakaoarome	0,50 l	L	4,70
RADLER SCHNITT BIER	0,50 (		4,50 3,40
RHABARBER-EDELSPRITZ Bio Rhabarberschorle mit einem Spritz Augustiner Edelstoff			3,50

## AUS DER FLASCHE

AUGUSTINER WEISSBIER ausgeprägter voluminöser Körper, spritzig und erfrischend	0,50 L	4,70
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER alkoholfrei	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**

ALEITH .		
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Wasser, Orangenscheibe & Eis	6,90	
GLITTER SPRITZ Spritz Alternative mit Glitzer Kombination aus Bitterorange, Rhabarber & leichter	6,90	
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		
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 1,00 L	5,50 24,90	
GRAUBURGUNDER WINZER SOMMERACH, Deutschland (Franken) Duft von Quitte und einer zarten Honignote, wunderschöne Frucht & erfrischende Mineralität.	0,20 L 0,75 L	6,90 24,50	
CHARDONNAY [MORILLON] WEINGUT WOHLMUTH, Österreich (Steiermark) Frische Birnenfrucht, Zitrus, zart rauchigwürzig unterlegte gelbe Apfelnote, kernig, transparente Mineralität, kompakt, toller Speisenbegleiter.	0,20 L 0,75 L	7,70 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 0,75 L	8,50 29,90	
WEINSCHORLE weiß/rot	0,20 L	4,50	
ROTWEIN			
MERLOT	0,20 L	6,90	

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.

Alle Preise in Euro/€ und inkl. Mwst.

0,75 L 24,50

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

