



SEHR GEEHRTER GAST!

Herzlich willkommen in den Räumlichkeiten dieses über 500 Jahre alten Hauses.
Hans Sachs, einer der bekanntesten Bürger Nürnbergs, stellte die "Verhaltensregeln"
für den Herrenkeller auf, die man noch heute an der Hauswand nachlesen kann.
Damit auch Sie in dieser gemütlichen Atmosphäre wie damals die Ratsherren tafeln
können, sollten Sie sich durch einen **APERITIF** einstimmen lassen.



SLYRS | 7,50 €

Bavarian Single Malt Whisky

Intensive und komplexe Aromen, elegante Struktur, dezente Karamell-Note

WAGEMUT

— by N. Kröger —

WAGEMUT RUM | 7,50 €

PX Sherry Cask 40,3 %

Samtig weich, umhüllt von Vanille und süßer Sherry-Note

HAUSTRUNK „HERRENKELLER“¹ | 8,90 €

Waldhimbeergeist, Martini, geeste Himbeeren, Bitter Lemon

APEROL-SPRITZ² | 8,90 €

4 cl Aperol, Prosecco, Soda, Eis

PORTWEIN 5 cl | 6,90 €

GIN MIT TONIC¹ 4 cl | 8,90 €

RIESLING SEKT | 7,90 €

¹ mit Chinin, ² mit Farbstoff/Koffein

Für Allergiker halten wir eine Karte mit den Allergenen bereit.



TAGESKARTE

12:00 – 14:00 Uhr / 17:30 – 21:00 Uhr

ALS 3-GANG MENÜ | 46,90 €

Cremige WINZERSUPPE | 11,90 €

Teigsegel, Gemüseeinlage und Chilifäden

Creamy wine soup, vegetable strips and chilli threads

HIRSCHRAGOUT mit Waldpilzen | 23,90 €

Spätzle, gemischter Salat und Preiselbeeren

Venison stew with salad, mushrooms, spätzle and cranberries

ROTBARSCHFILET | 23,90 €

Lauch-Tomaten-Gemüse und Kräuterkartoffeln

Ocean perch fillet with leek-tomatoes and wild parsley potatoes

FRÄNKISCHER TAFELSPITZ an Meerrettichsauce | 22,90 €

Beilagensalat, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Frankonian boiled beef, salad, parsley potatoes and cranberries

STEAK vom Herz der Rinderhüfte ca. 180 g | 26,90 €

gemischter Salat, Rustico frites und Pfefferrahm

Black Angus steak ca. 180 g – Salad, rustico fries and peppersauce

Hausgemachte KARTHÄUSERKLÖSSE | 12,90 €

Vanillesauce, Zimt und Eis

Homemade sweet dumpling with custard (Vanilla sauce) and cinnamon

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 2 €

We charge €2 for each supplement change

Für Allergiker halten wir eine Karte mit den Allergenen bereit.



FRÄNKISCHE KÜCHE UND HAUSSPEZIALITÄTEN

FRANCONIAN CUISINE AND HOUSE SPECIALITIES

KLEINER BEILAGENSALAT passend zu jedem Gericht | 5,90 €
Small side salad recommended with every meal

GROSSER BEILAGENSALAT | 8,90 €
Large side salad

KARTOFFELSAMTSUPPE | 8,90 €
Creamy potato soup

6 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE mit Sauerkraut, Röstkartoffeln | 14,90 €
6 Nuremberg sausages with pickled cabbage, roast potatoes

KÄSESPÄTZLE mit hausgemachten Röstzwiebeln | 17,90 €
Frischer Beilagensalat
Cheese noodles with home made fried onion, salad

Ofenfrisches SCHWEINESCHÄUFELE mit Kloß, Sauerkraut | 19,90 €
Nach Wunsch servieren wir eine Honig-Senf-Kruste (Aufpreis 3 €)
Pork shoulder "Schweineschäufele" with dumpling and sauerkraut

1/4 BAUERNENTE an Orangen-Bratensauce | 23,90 €
Blaukraut und Kartoffelkloß
1/4 crispy duck with red cabbage and potato dumpling

NÜRNBERGER SAUERBRATEN mit Lebkuchensoße | 21,90 €
Preiselbeeren, Blaukraut und Kloß
"Nürnberger Sauerbraten" with Cranberries, red cabbage and dumpling
The sauce with herbs and spices is typical for Nuremberg and is a real speciality

„BÖHMS“ HERRENTELLER | 29,90 €
Schweinemedallions an Pfefferrahm, Beilagensalat und Bratkartoffeln
als Vorspeise 0,4 l Kellerbier, zum Nachtisch 2 cl **Slyrs-Whisky**
Pork medailions with peppersauce, small salad and roast potatoes
*0.4 l beer as a starter, 2 cl **Slyrs-Whisky** for dessert*

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen knakigen, kleinen Salat.
We recommend a fresh, small salad with our dishes.



DESSERTS

HAUSGEMACHTER WALNUSS-APFELSTRUDEL | 13,90 €

Glühweinzwetschgen

Homemade walnut apple strudel, mulled wine plums

TIROLER APFELSTRUDEL | 11,90 €

Vanillesauce, Sahne und frische Früchte

Apple strudel with warm vanilla sauce, cream and fruits

TIROLER KAISERSCHMARRN mit Glühweinzwetschgen | 13,90 €

“Kaiserschmarrn” is a fluffy shredded pancake (which has its name from the Austrian Emperor, Kaiser Franz Joseph I who was very fond of this kind of dish) with Franconian mulled plums

KAFFEE & ESPRESSO

COFFEE & ESPRESSO

ESPRESSO | 3,90 €

KAFFEE | 3,90 €

TEE AUSWAHL

TEA TIME

6,90 €

Tee Gschwendner

ENGLISH BREAKFAST TEA/kräftig, würzig

EARL GRAY/zitrus, fruchtig

KAMILLENTÉE/mild, aromatisch

PFEFFERMINZTEE/kühlend-minzig, würzig

FRÜCHTETEE/erfrischend-fruchtig

KRÄUTERTEE/süßlich-weich

GRÜNER TEE/frisch und kernig



FRÄNKISCHE WEINE

WEISSWEIN

0,2 l

WHITE WINE

BÜRGERSPITAL SILVANER | 7,90 €

reintönig, hell, bukettreicher Wein
Deutschland-Franken/trocken *dry*

BÜRGERSPITAL RIESLING | 8,20 €

feinrassig, aromatisch, von besonderer Güte
Deutschland-Franken/trocken *dry*

BACCHUS | 7,90 €

ausgeprägte Frucht, bekömmlich
Deutschland-Franken/halbtrocken *semi-dry*

ROSÉ

0,2 l

ROSEE

DER SPASSIGE ROTLING | 7,90 €

Frische dezente Frucht
Franken/halbtrocken *semi-dry*

ROTWEIN

0,2 l

RED WINE

DORNFELDER | 8,20 €

vollmundig mit würzigen Noten, runder Geschmack
Deutschland-Franken/trocken *dry*

DOMINA | 8,20 €

ausgewogener Frankenrotwein, trinkfreudig
Deutschland-Franken/trocken *dry*



BOCKSBEUTEL
FRÄNKISCHE WEINE
(0,75 l)

WEISSWEIN
WHITE WINE

BÜRGERSPITAL | 38,00 €
WÜRZBURGER SILVANER
herzhaft, kräftig, vollmundiger Geschmack
Gold Prämie
Franken-Ortswein/trocken *dry*

BÜRGERSPITAL | 42,00 €
WÜRZBURGER STEIN RIESLING
fruchtig, feinrassig, von besonderer Güte
FRANKEN GOLD Prämie
Franken-Erste Lage/trocken *dry*

ROTWEIN
RED WINE



CABERNET BARRIQUE | 45,00 €
Landgut Jović
2021 · 0,75 l · 14 % vol.
trocken *dry*

WINZERKELLER SOMMERACH | 38,00 €
MUSCHELKALK DOMINA
samtig, dunkles Kirschrot, gut eingebundene Säure
Franken-QbA/trocken *dry*



BIER VOM FASS

DRAUGHT-BEER

ST.GEORGEN PILS

0,4 l / 4,90 €
ale

KELLERBIER

0,4 l / 4,90 €
im Steinkrug
porter in a stone jug served

RADLERHALBE

0,5 l / 5,90 €
(Pils/Limo)
beer and lemonade

FLASCHENBIERE

BOTTLED BEER

0,5 l / 5,90 €

WEISSBIER hell

WEISSBIER dunkel

BIER alkoholfrei

HEFEWEIZEN alkoholfrei

SCHLENKERLA RAUCHBIER

WASSER

AUS DER QUELLE DER NATUR

WATER

0,25 l / 3,90 € | 0,5 l / 6,20 €

FRANKENBRUNNEN (mit CO₂)

FRANKENBRUNNEN (still)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

0,4 l / 5,90 €

FRANKEN COLA ^{1 2 3}

FRANKEN SPEZI ^{1 2 3}

ORANGENLIMO ^{1 2 3}

BITTER-LEMON ^{1 3}

SCHORLE

JUICE AND WATER

APFELSAFTSCHORLE

0,4 l / 6,20 €

FRUCHTSAFTSCHORLE

0,4 l / 6,50 €

WEINSCHORLE

0,2 l / 5,90 € | 0,4 l / 9,90 €

TAFELWASSER

0,4 l / 4,50 €

SÄFTE

JUICE

0,4 l / 7,20 €

APFEL

ORANGE

KIRSCH

TRAUBE

JOHANNISBEERE

¹ mit Chinin, ² mit Farbstoff/Koffein, ³ Konservierungsstoff Benzoesäure



EDELBRÄNDE (2 cl)
AUS FRANKEN UND BAYERN
BAVARIAN AND FRANKCONIAN DIGESTIVE

WILLIAMSBRAND | 5,90 €
williams pear

SCHLEHENGEIST | 5,90 €
sloe

WALDHIMBEERGEIST | 5,90 €
raspberry

HASELNUSSGEIST | 6,50 €
hazelnut

QUITTEGEIST | 6,50 €
quince

TRESTERBRAND / Grappa | 6,50 €
5 Jahre im Holzfass gelagert
pomace brandy

WURZHÜTTENGEIST | 5,90 €
brennen im Pfännchen serviert
herb-flavoured liqueur
served burning

**Böhms
Herrenkeller**



Alle Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung
Einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus wünscht Team Herrenkeller