



## SEHR GEEHRTER GAST!

---

Herzlich willkommen in den Räumlichkeiten dieses über 500 Jahre alten Hauses.

Hans Sachs, einer der bekanntesten Bürger Nürnbergs, stellte einst 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.

### **HAUSTRUNK „HERRENKELLER“<sup>1</sup> | 8,90€**

Waldhimbeergeist, Martini, geeiste Himbeeren, Bitter Lemon

### **APEROL-SPRITZ<sup>2</sup> | 8,90€**

4cl Aperol, Prosecco, Soda, Eis

### **PORTWEIN/SHERRY 5cl | 6,90€**

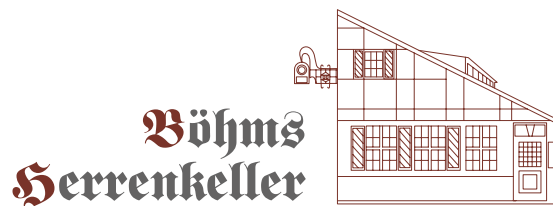
### **MARTINI BIANCO 5cl | 6,90€**

### **GIN MIT TONIC<sup>1</sup> 4cl | 7,90€**

### **FRÄNKISCHER RIESLING SEKT | 6,90€**

<sup>1</sup> mit Chinin, <sup>2</sup> mit Farbstoff/Koffein

Für Allergiker halten wir eine Karte mit den Allergenen bereit.



Einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus wünscht Team Herrenkeller

## TAGESKARTE

---

12:00 – 14:00 Uhr/17:30 – 21:00 Uhr

**ALS 3-GANG MENÜ | 42,00€**

**STEINPILZ-MARONENSUPPE | 8,90€**

Teigsegel und Chilifäden

*Creamy boletus-chestnut soup, chilli threads*

---

**BAYERISCHER SEMMELKLOSS | 18,90€**

Rahmpilze und gemischter Salat

*Bavarian bread dumpling with cream mushrooms and salad*

**HALBE BAUERNENTE an Orangen-Bratensauce | 24,90€**

Blaukraut und Kartoffelkloß

*Half crispy duck with red cabbage and potato dumpling*

**HIRSCHRAGOUT mit Waldpilzen | 18,90€**

Semmelkloß, Kürbisgemüse und Preiselbeeren

*Venison stew with pumpkin, mushrooms, bread dumpling and cranberries*

**KARPFENFILET vom Grill | 20,90€**

Kürbis-Sellerie-Gemüse und hausgemachter Kartoffelsalat

*Franconian carp filet with pumpkin-celery and homemade potato salad*

**PFEFFERSTEAK vom Herz der Rinderhüfte ca. 200 g | 24,90€**

Pfeffersauce, hausgemachte Röstzwiebeln und Rustico frites

*Black Angus steak ca. 200 g - peppersauce, home made fried onion and rustico fries*

---

**HAUSGEMACHTER WEIHNACHTS-APFELSTRUDEL | 14,90€**

Glühweinzwetschgen

*Homemade christmas-apple strudel with mulled wine plums*

## FRÄNKISCHE KÜCHE UND HAUSSPEZIALITÄTEN

FRANCONIAN CUISINE AND HOUSE SPECIALITIES

---

**FRISCHER KLEINER SALAT** passend zu jedem Gericht | 7,90€

*Small mixed salad recommended with every meal*

**KARTOFFELSAMTSUPPE** | 7,90€

*Creamy potato soup*

---

**6 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE** mit Sauerkraut, Röstkartoffeln | 13,90€

*6 Nuremberg sausages with pickled cabbage, roast potatoes*

**KÄSESPÄTZLE** mit hausgemachten Röstzwiebeln | 16,90€

Frischer, kleiner Salat

*Cheese noodles with home made fried onion, salad*

**Ofenfrisches SCHWEINESCHÄUFELE** mit Kloß, Sauerkraut | 18,90€

*Pork shoulder "Schweineschäufele" with dumpling and sauerkraut*

**2 FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE** | 18,90€

Sauerkraut und Röstkartoffeln

*2 original Frankonian sausages with pickled cabbage and roasted potatoes*

**SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“** | 19,90€

Pommes frites und Salaten der Saison

*„Wiener Schnitzel“ from pork, French fries and seasonal salad*

**NÜRNBERGER SAUERBRATEN** mit Lebkuchensoße | 19,90€

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*

**FILETPFANNE "HERRENKELLER"** | 20,90€

Schweinemedallions an Pfefferrahm, Romanesco, Karotten und Bratkartoffeln

*Pork medallions with peppersauce, carrots, romanesco and roast potatoes*

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen knakigen, kleinen Salat.

*We recommend a fresh, small salad with our dishes.*

## DESSERTS

---

### Hausgemachte KARTHÄUSERKLÖSSE | 9,90€

Vanillesauce, Zimt und Eis

*Homemade sweet dumpling with custard (Vanilla sauce) and cinnamon*

### TIROLER APFELSTRUDEL | 10,90€

Vanillesauce, Sahne und frische Früchte

*Apple strudel with warm vanilla sauce, cream and fruits*

### TIROLER KAISERSCHMARRN mit Glühweinzwetschgen | 12,90€

*“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 | 3,50€

KAFFEE | 3,50€

## TEE AUSWAHL

TEA TIME

5,90€

---

**Tee Gschwendner**

ENGLISH BREAKFAST TEA/kräftig, würzig

EARL GRAY/zitrus, fruchtig

KAMILLENTÉE/mild, aromatisch

PFEFFERMINZTEE/kühlend-minzig, würzig

FRÜCHTETEÉE/erfrischend-fruchtig

KRÄUTERTEE/süßlich-weich

GRÜNER TEE/frisch und kernig

## FRÄNKISCHE WEINE

### WEISSWEIN

(0,2 L/0,5 L)

*WHITE WINE*

---

#### **BÜRGERSPITAL SILVANER | 6,90€/15,90€**

reintönig, hell, bukettreicher Wein

Deutschland-Franken/trocken *dry*

#### **BÜRGERSPITAL RIESLING | 7,20€/16,90€**

feinrassig, aromatisch, von besonderer Güte

Deutschland-Franken/trocken *dry*

#### **BACCHUS | 6,90€/15,90€**

ausgeprägte Frucht, bekömmlich

Deutschland-Franken/halbtrocken *semi-dry*

### ROSÉ

(0,2 L/0,5 L)

*ROSEE*

---

#### **DER SPASSIGE ROTLING | 6,90€/15,90€**

Frische dezente Frucht

Franken/halbtrocken *semi-dry*

### ROTWEIN

(0,2 L/0,5 L)

*RED WINE*

---

#### **DORNFELDER | 7,20€/17,50€**

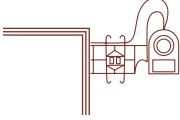
vollmundig mit würzigen Noten, runder Geschmack

Deutschland-Franken/trocken *dry*


#### **DOMINA | 7,20€/17,50€**

ausgewogener Frankenrotwein, trinkfreudig

Deutschland-Franken/trocken *dry*



BOCKSBEUTEL  
FRÄNKISCHE WEINE  
(0,75l)



WEISSWEIN  
*WHITE WINE*

---

**BÜRGERSPITAL | 32,00€**  
**WÜRZBURGER SILVANER**  
herzhaft, kräftig, vollmundiger Geschmack  
Gold Prämie  
Franken-Ortswein/trocken *dry*

**BÜRGERSPITAL | 36,00€**  
**WÜRZBURGER STEIN RIESLING**  
fruchtig, feinrassig, von besonderer Güte  
FRANKEN GOLD Prämie  
Franken-Erste Lage/trocken *dry*

ROTWEIN  
*RED WINE*

---

**WINZERKELLER SOMMERACH | 32,00€**  
**MUSCHELKALK DOMINA**  
samtig, dunkles Kirschrot, gut eingebundene Säure  
Franken-QbA/trocken *dry*

**BÜRGERSPITAL | 36,00€**  
**VEITSHÖCHHEIMER SPÄTBURGUNDER**  
komplexes Profil, feinrassig, von besonderer Güte  
FRANKEN SILBER Prämie  
Franken-Ortswein/trocken *dry*

## BIER VOM FASS

*DRAUGHT-BEER*

---

### ST.GEORGEN PILS

0,41/4,20€

*ale*

### KELLERBIER

0,41/4,20€

im Steinkrug

*porter in a stone jug served*

### RADLERHALBE

0,51/5,20€

(Pils/Limo)

*beer and lemonade*

## FLASCHENBIERE

*BOTTLED BEER*

0,51/5,20€

---

WEISSBIER hell

WEISSBIER dunkel

BIER alkoholfrei

HEFEWEIZEN alkoholfrei

SCHLENKERLA RAUCHBIER

## WASSER

AUS DER QUELLE DER NATUR

*WATER*

0,251/3,90€ | 0,51/6,20€

---

FRANKENBRUNNEN (mit CO2)

FRANKENBRUNNEN (still)

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

*SOFT DRINKS*

0,41/4,90€

---

FRANKEN COLA<sup>1 2 3</sup>

FRANKEN SPEZI<sup>1 2 3</sup>

ORANGENLIMO<sup>1 2 3</sup>

BITTER-LEMON<sup>1 3</sup>

## SCHORLE

*JUICE AND WATER*

---

APFELSAFTSCHORLE

0,41/5,20€

FRUCHTSAFTSCHORLE

0,41/5,50€

WEINSCHORLE

0,21/5,20€ | 0,41/8,90€

TAFELWASSER

0,41/3,90€

## SÄFTE

*JUICE*

0,41/7,20€

---

APFEL

ORANGE

KIRSCH

TRAUBE

JOHANNISBEERE

<sup>1</sup> mit Chinin, <sup>2</sup> mit Farbstoff/Koffein, <sup>3</sup> Konservierungsstoff Benzoesäure



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

---

**WILLIAMSBRAND | 5,50€**

*williams pear*

**SCHLEHENGEIST | 5,50€**

*sloe*

**WALDHIMBEERGEIST | 5,50€**

*raspberry*

**HASELNUSSGEIST | 5,50€**

*hazelnut*

**QUITTENGEST | 5,90€**

*quince*

**TRESTERBRAND | 5,90€**

*pomace brandy*

**WALLNUSLIKÖR | 6,90€**

*walnut liqueur*

**WURZHÜTTENGEIST | 5,50€**

brennen im Pfännchen serviert

*herb-flavoured liqueur*

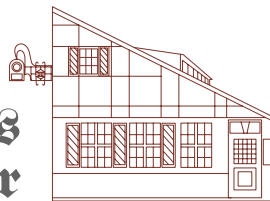
*served burning*

**LANTENHAMMER SLYRS | 7,50€**

**Bavarian Single Malt Whisky**

*Diesen Bayerischen Trinkgenuss sollten Sie kennen lernen*

**Böhms  
Herrenkeller**



Alle Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung