

BRATWURSTHÄUSLE

Original Nürnberger Rostbratwürstküche bei St. Sebald

Unser Fleisch ist aus der Region



Unsere Spezialität: Original Nürnberger Rostbratwürste vom Buchenholzgrill

	€
6 Stück Rostbratwürste mit Beilage* ^{5,6,7,10}	9,50
8 Stück Rostbratwürste mit Beilage* ^{5,6,7,10}	11,70
10 Stück Rostbratwürste mit Beilage* ^{5,6,7,10}	13,90
12 Stück Rostbratwürste mit Beilage* ^{5,6,7,10}	16,10

	€
„Saure Zipfel“ im Zwiebelsud* ^{5,6,7,10}	Preis wie oben
Geräucherte Bratwürste** ^{5,6,7,10,16} mit Beilage	Preis wie oben
Knöchle* ¹⁶ (Eisbein) mit Beilage	klein 10,50
Züngerl* ¹⁶ mild gepökelt, mit Beilage	groß 12,50
Herz* ¹⁶ mild gepökelt, mit Beilage	9,50
Ofenfrisches Schäufele mit Klob* ⁹	9,50
	13,90

Beilagen zu obigen Gerichten

Sauerkraut hausgemacht	€ 2,30
Kartoffelsalat hausgemacht	2,30
Häusles Meerrettich* ⁹	1,80
Hausegebackene Brezel	1,10
Brötchen	0,80
Landbrot	0,70



Bratwursthäusle St. Sebald • Rathausplatz 1 • 90403 Nürnberg

Tel.: 0911/22 76 95 • info@bratwursthaeusle-nuernberg.com • www.bratwursthaeusle.de

BRATWURSTHÄUSLE

Original Nürnberger Rostbratwurstküche bei St. Sebald

Vorspeisen:		€
Nürnberger Leberknödelsuppe		4,00
Fränkische Kartoffelsuppe		4,00
Nürnberger Stadtwurst* ^{16, 8}	heiß oder vom Rost mit Beilage	8,50

Mittwochs:		€
Schlachtschüssel mit Häusles Sauerkraut und Kartoffeln* ^{16, 8}		11,90
November bis März		

Brotzeit		€
Nürnberger Stadtwurst* ^{16, 8} kalt mit Landbrot & Gewürzgurke* ¹		5,80
Bajuvator Käse:“: angemachter Camembert mit Landbrot		5,20
Bauernspeck vom Brett mit Landbrot & Gewürzgurke		8,90
Emmentaler vom Brett mit Landbrot		8,90

		€
Alkoholfreie Getränke		
	0,30 l	2,50
Tafelwasser spritzig	0,30 l	3,30
Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle oder Johannisbeerschorle	0,30 l	3,30
Mezzo-Mix* ^{1,2,3,11} , Zitronenlimonade ^{2,8}	0,33 l	3,50
Coca-Cola* ^{1,2,11} , Fanta* ^{1,2,3} , Coca-Cola light* ^{11,2,4}	0,30 l	4,20
Apfelsaft, Orangensaft, schwarzer Johannisbeernektar	0,25 l	3,30
Selters Mineralwasser Still/Medium	0,75 l	4,90
Selters Mineralwasser Still/Medium		

Fränkische Obstbrände von Brennerei Richter aus Hagenbach-Pretzfeld	2 cl - 3,00
	Schlehe
Williams-Brine	Mirabelle
Apfel	Obstler
Zwetschge	
	Fernet Menta
Fernet Branca	Underberg
Ramazotti	

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

*¹mit Konservierungsstoff, *² mit Farbstoff, *³mit Antioxidationsmittel, *⁴Stüßungsmittel, *⁵Natriumacetat, *⁶Calciumlactat, *⁷Dinatriumtartrat, *⁸ mit Phosphat, *⁹geschwefelt, *¹⁰Zuckerstoffe, *¹¹koffeinhaltig, *¹⁶mit Pökelsalz

BRATWURSTHÄUSLE

Original Nürnberger Rostbratwurstküche bei St. Sebald

Biere vom Fass

		€
TUCHER Hell	0,50 l	3,95
TUCHER Hefeweizen	0,50 l	4,10
TUCHER Rotbier	0,50 l	4,10
TUCHER Schnitt Bier		2,75

TUCHER Bajuvator: dunkler Doppelbock	Flasche 0,50 l	4,40
TUCHER Altfranke dunkel	Flasche 0,50 l	4,10
TUCHER Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	Flasche 0,50 l	4,10
JEVER FUN <i>alkoholfrei</i>	Flasche 0,33 l	3,40
LEDERER Premium Pils	Flasche 0,33 l	3,40

Unsere Weine (weiß)

0,20 l 4,90

Silvaner - Franken - Weingut Stahl*

Schöner, klarer Fruchtgeschmack mit Anklängen an Apfel, Litschie, ein Hauch Zitrus. Perfekte Säure. Saftig und mit guter Struktur, ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang

Müller Thurgau Halbtrocken - Franken - Weingut Stahl*

Dezente, erfrischende Würze und eine angenehme Säure. In der Nase erinnert der Wein an Pflirsiche und gelbe Citrusfrüchte

Scheurebe - Franken - Weingut Stahl*

Sehr aromatisch mit komplexen Fruchtaromen. Frisch und saftig ohne schwer zu sein. Feine Mineralik und moderate Säure.

Riesling - Franken - Weingut Stahl*

Hellgelber Farbton zeigt sich in der Nase herrlich frisch und fruchtig. Aromen von Pflirsich und Aprikose mit animierendem Trinkfluss.

ROT! CUVÉE - Franken - Weingut Stahl*

Rebsorten: Spätburgunder, Regent

Frisch, rund und harmonisch präsentiert er sich in der Nase und am Gaumen. Rote Früchte und eine dezente Gewürznote prägen diesen Wein.

Ein unkomplizierter Rotwein für viele Gelegenheiten.

Frankenweinschorle*

0,20 l 3,90

*Jahrgänge können wechseln, enthält Sulfite

BRATWURSTHÄUSLE

Original Nürnberger Rostbratwurstküche bei St. Sebald

Auch so mal zwischendurch

	€
Haferl Kaffee* ¹¹	3,20
Cappuccino* ¹¹	3,60
Espresso* ¹¹	2,00
Haferl Tee (Schwarztee* ¹¹ , Grüner Tee* ¹¹ , Früchtetee* ¹¹ oder Pfefferminztee* ¹¹)	3,00
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	5,20
Schoko-Soufflé mit Fruchtsauce	5,90

Hier im Bratwursthäusle kann man die Nürnberger Rostbratwürste noch original genießen. Das Bratwursthäusle ist die einzig verbliebene Bratwurstküche mit eigener Metzgerei im Hause. Das sorgt für die unvergleichliche Frische und Qualität unserer Bratwürste. Mehrmals am Tag werden die Würstchen frisch hergestellt.

Nur hier im Bratwursthäusle wird Schinkenfleisch für die Herstellung der Bratwürste verwendet. Traditionell werden sie auf offenem Buchenholzfeuer gebraten: Ein weltberühmter Genuss.

Auch das Sauerkraut und der Kartoffelsalat werden jeden Tag mit frischen Zutaten aus der Region hergestellt.

Unsere Spezialitätenmetzgerei zum Mitnehmen

		€
Original Nürnberger Rostbratwürste* ^{5,6,7,10}	Vakuumpack mit 10 Stück	7,50
Original Nürnberger Rostbratwürste* ^{5,6,7,10}	Vakuumpack mit 20 Stück	14,00
Original Nürnberger Rostbratwürste* ^{5,6,7,10}	Dosen zu 10 Stück	7,50
Original Nürnberger Rostbratwürste* ^{5,6,7,10}	Dosen zu 15 Stück	10,50
„Saure Zipfel“ im Zwiebelsud* ^{5,6,7,10}	Dosen zu 10 Stück	8,50
Häusles Sauerkraut in Dosen, tafelfertig	Dosen zu 400 g	4,90
Bratwurstgehäck* ^{5,6,7,10}	Dosen zu 290 g	6,00

Unsere Allergikerkarte gibt Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergene Zutaten.