

**Herzlich willkommen im Bratwursthäusle!**



## BRATWURSTHÄUSLE-JOURNAL

Ausgabe 10

### **Leckere traditionelle fränkische Gerichte und eine hauseigene Bratwurst, die auf der ganzen Welt geschätzt wird.**

Direkt beim Betreten des Bratwursthäusles findet man sich an einem Ort wieder, an dem sich Familie, Freunde, Pärchen, Jung und Alt wohlfühlen. Schon von Weitem lockt der aromatische Duft der Nürnberger Rostbratwürste.

Die Spezialität des Hauses wird bereits seit 1312 im Schatten der Sebalduskirche gegrillt. Das Bratwursthäusle kann also auf eine lange Geschichte zurückblicken. In den

1960er Jahren pachtete Werner Behringer die Gaststätte, die zu einem Familien- und Herzensprojekt wurde. 2020 übernahmen Gerhard Rippel, Axel Müller und Florian Dittmayer die Leitung. Das wohl gehütete Geheimnis um die Original-Rezeptur der heiß geliebten Bratwürste ging zum Glück nicht verloren! Seinen Traditionen ist das Bratwursthäusle stets treu geblieben. Nach wie vor gibt Buchenholzfeuer den Bratwürsten ihr einzigartiges Röstaroma. Die Herstellung erfolgt täglich

frisch in der hauseigenen Metzgerei. Die Speisen werden, wie im Mittelalter üblich, auf Zinntellern serviert. Durch diese Kombination aus traditionellen Rezepturen, modernen Geräten und handwerklichem Können wird den Gästen die bestmögliche Qualität in einem authentischen Ambiente geboten.



Natürlich stehen auch weitere fränkische Spezialitäten zur Auswahl. Dazu passt immer ein frisch gezapftes Tucher Bier.

Auch die Lage in der Nürnberger Altstadt trägt zu der Atmosphäre bei.

Die beiden Terrassen bieten

einen historischen Blick über die geschichtsträchtige Umgebung, wie das Rathaus und den Marktplatz.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt, einen guten Appetit und freuen uns darauf, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

*Ihr  
Bratwursthäusle-Team*

**Unsere  
Öffnungszeiten:**  
Mo. – Sa.  
11 – 22 Uhr,  
So. 11 – 20 Uhr

## SPEISEN

**UNSERE SPEZIALITÄT  
AUS EIGENER METZGEREI:  
ORIGINAL NÜRNBERGER  
ROSTBRATWÜRSTE VOM  
BUCHENHOLZGRILL**

*Unser Fleisch ist aus der Region*



<b>6 Stück Rostbratwürste</b> mit Beilage <small>*5,6,7,10</small>	<b>11,10</b>
<b>8 Stück Rostbratwürste</b> mit Beilage <small>*5,6,7,10</small>	<b>14,70</b>
<b>10 Stück Rostbratwürste</b> mit Beilage <small>*5,6,7,10</small>	<b>18,40</b>
<b>12 Stück Rostbratwürste</b> mit Beilage <small>*5,6,7,10</small>	<b>21,80</b>

**WÄHLEN SIE AUS  
UNSEREN BEILAGEN:  
Sauerkraut, Kartoffelsalat,  
Meerrettich**

**FRÄNKISCHE  
SPEZIALITÄTEN:**

<b>„Saure Zipfel“</b> im Zwiebelsud <small>*5,6,7,10</small>	<b>Preis wie oben</b>
<b>Geräucherte Bratwürste</b> mit Beilage <small>**5,6,7,10,16</small>	<b>Preis wie oben</b>
<b>Salzknöchle (Eisbein)</b> mit Beilage <small>*16</small>	klein <b>15,50</b> groß <b>17,70</b>
<b>Züngerl</b> mild gepökelt, mit Beilage <small>*16</small>	<b>12,20</b>
<b>Herz</b> mild gepökelt, mit Beilage <small>*16</small>	<b>12,20</b>

<b>Ofenfrisches Schäufele mit Kloß</b> <small>*9</small>	<b>21,00</b>
Immer frisch, immer lecker, deshalb manchmal vergriffen.	

**VORSPEISEN:**

<b>Nürnberger Leberknödelsuppe</b>	<b>5,90</b>
<b>Fränkische Kartoffelsuppe</b>	<b>5,90</b>

<b>Nürnberger Stadtwurst</b> heiß oder vom Rost mit Beilage <small>*16, 8</small>	<b>13,30</b>
--	--------------

**MITTWOCHS  
(NOVEMBER BIS MÄRZ):**

<b>Schlachtschüssel</b> mit Häusles Sauerkraut und Kartoffeln <small>*16, 8</small>	<b>16,60</b>
--	--------------

**BROTZEIT:**

<b>Nürnberger Stadtwurst</b> <small>*16, 8</small> kalt mit Landbrot und Gewürzgurke <sup>*1</sup>	<b>9,50</b>
--	-------------

<b>Bajuvator Käse</b> angemachter Camembert mit Landbrot	<b>11,10</b>
--	--------------

<b>Bauernspeck vom Brett</b> mit Landbrot und Gewürzgurke <sup>*1</sup>	<b>11,10</b>
---	--------------

<b>Emmentaler vom Brett</b> mit Landbrot	<b>11,10</b>
---	--------------

**BEILAGEN:**

<b>Häusle Sauerkraut</b> hausgemacht	<b>3,30</b>
<b>Kartoffelsalat</b> hausgemacht	<b>3,70</b>

<b>Unser Meerrettich</b> <small>*9</small>	<b>1,80</b>
---	-------------

<b>Hausgebackene Brezel</b>	<b>1,90</b>
<b>Brötchen</b>	<b>0,90</b>
<b>Landbrot</b>	<b>0,80</b>

**NACHSPEISEN:**

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße u. Sahne	<b>9,90</b>
<b>Schoko-Soufflé</b> mit Fruchtsauce	<b>9,90</b>

*Als Geschenk oder  
Andenken für zu Hause*

**UNSERE SPEZIALITÄTEN-  
METZGEREI ZUM  
MITNEHMEN**

*Unser Fleisch ist aus der Region*

<b>Original Nürnberger Rostbratwürste</b> Vakuumpack mit 10 Stück <small>*5,6,7,10</small>	<b>7,50</b>
--	-------------

Vakuumpack mit 20 Stück <small>*5,6,7,10</small>	<b>14,00</b>
---	--------------

<b>Original Nürnberger Rostbratwürste</b> Dosen zu 10 Stück <small>*5,6,7,10</small>	<b>7,50</b>
--	-------------

Dosen zu 15 Stück <small>*5,6,7,10</small>	<b>10,50</b>
---	--------------

<b>„Saure Zipfel“</b> im Zwiebelsud Dosen zu 10 Stück <small>*5,6,7,10</small>	<b>8,50</b>
---	-------------

<b>Häusles Sauerkraut</b> in Dosen, tafelfertig Dosen zu 400 g	<b>4,90</b>
--	-------------

<b>Bratwurstgehäck</b> Dosen zu 290 g <small>*5,6,7,10</small>	<b>6,00</b>
--	-------------

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

## GETRÄNKE

**BIERE VOM FASS:**

<b>TUCHER Urbräu Hell</b> zartgelb und süffig-mild, 4,9 % vol., untergärig 0,50 l	<b>5,30</b>
--	-------------

<b>TUCHER Helles Hefe Weizen</b> hell und hefearomatisch vollendet, 5,2 % vol., obergärig 0,50 l	<b>5,30</b>
--	-------------

<b>TUCHER Kellerbier naturtrüb</b> honigfarben und vollmundig- süffig, 5,3 % vol., untergärig 0,50 l	<b>5,30</b>
--	-------------

<b>TUCHER Schnitt Bier</b>	<b>3,80</b>
----------------------------	-------------

<b>TUCHER Bajuvator Doppelbock (Nov. – März)</b> dunkel und kräftig-würzig Flasche 0,50 l	<b>5,50</b>
---	-------------

<b>TUCHER urfränkisch Dunkel</b> feurig-dunkel und röst- aromatisch Flasche 0,50 l	<b>5,30</b>
---	-------------

<b>TUCHER Hefeweizen</b> alkoholfrei Flasche 0,50 l	<b>5,30</b>
---	-------------

<b>JEVER FUN</b> alkoholfrei Flasche 0,33 l	<b>4,20</b>
---	-------------

<b>LEDERER Premium Pils</b> Flasche 0,33 l	<b>4,20</b>
---	-------------

**UNSERE WEINE ROT:**  
0,20 l **5,50**

<b>CUVEE Edition Bratwursthäusle</b> Franken – Weingut Stahl* Rebsorten: Spätburgunder, Regent. Frisch, rund und har- monisch präsentiert er sich in der Nase und am Gaumen.	<b>0,20 l 5,50</b>
---	--------------------

**UNSERE WEINE WEIß:**  
0,20 l **5,50**

<b>Silvaner Edition Bratwursthäusle</b> Franken – Weingut Stahl* Schöner, klarer Frucht- geschmack mit Anklängen an Apfel, Litschie, ein Hauch Zitrus. Perfekte Säure. Saftig und mit guter Struktur.	<b>0,20 l 5,50</b>
---	--------------------

<b>Müller Thurgau Halbtrocken</b> Franken – Weingut Stahl* Dezente, erfrischende Würze und eine angenehme Säure. In der Nase erinnert der Wein an Pflirsche und gelbe Citrusfrüchte.	<b>0,20 l 5,50</b>
---	--------------------

<b>Scheurebe</b> Franken – Weingut Stahl* Sehr aromatisch mit kom- plexen Fruchtaromen. Frisch und saftig ohne schwer zu sein. Feine Mine- ralik und moderate Säure.	<b>0,20 l 5,50</b>
--	--------------------

<b>Riesling</b> Franken – Weingut Stahl* Hellgelber Farbton zeigt sich in der Nase herrlich frisch und fruchtig. Aromen von Pflirsich und Aprikose mit animierendem Trinkfluss.	<b>0,20 l 5,50</b>
---	--------------------

Jahrgänge können wechseln!  
Enthält Sulfite

<b>Frankenweinschorle</b> enthält Sulfite	<b>0,20 l 4,50</b>
--	--------------------

**ALKOHOLFREIE  
GETRÄNKE:**

<b>Tafelwasser spritzig</b>	<b>0,30 l 2,80</b>
-----------------------------	--------------------

<b>Selters Mineralwasser</b> Still/Medium	<b>0,25 l 3,50</b> <b>0,75 l 6,10</b>
--	--

<b>Apfelsaftchorle, Orangensaftchorle oder Johannisbeerschorle</b>	<b>0,30 l 3,50</b>
--	--------------------

<b>Frankenbrunnen Mexi</b> <small>*1,2,3,11</small>	<b>0,30 l 3,50</b>
--	--------------------

<b>Zitronenlimonade</b> <small>*2,8</small>	<b>0,30 l 3,50</b>
--	--------------------

<b>Pepsi Cola</b> <small>*1,2,11</small>	<b>0,33 l 3,70</b>
---	--------------------

<b>Schwig Schwap orange</b> <small>*1,2,3</small>	<b>0,33 l 3,70</b>
--	--------------------

<b>Pepsi Cola zero</b> <small>*11,2, 4</small>	<b>0,33 l 3,70</b>
---	--------------------

<b>Apfelsaft, Orangensaft, schw. Johannisbeernektar</b>	<b>0,30 l 4,20</b>
---	--------------------

<b>SCHNÄPSE:</b>	<b>2 cl 3,50</b>
------------------	------------------

**Fernet Branca o. Menta,  
Ramazzotti, Underberg,  
Streitberger Bitter,  
Nürnberger Burgeist**

**FRÄNKISCHE  
OBSTBRÄNDE:**  
2 cl **3,70**

von Brennerei Richter aus  
Hagenbach-Pretzfeld  
Birne, Mirabelle, Apfel,  
Obstler, Zwetschge, Hasel-  
nuss, Schlehe

**AUCH SO MAL  
ZWISCHENDURCH:**

<b>Espresso</b> <sup>*11</sup>	<b>2,20</b>
--------------------------------	-------------

Bratwursthäusle bei St. Sebald  
Rathausplatz 1  
90403 Nürnberg  
0911 227695  
www.bratwursthaeusle-nuernberg.com  
info@bratwursthaeusle-nuernberg.com

Alle Preise in Euro, inklusive  
Mehrwertsteuer und Bedienung.

\*mit Konservierungsstoff, \*\*mit Farbstoff,  
\*\*\*mit Antioxidationsmittel, \*\*\*\*Süßungsmittel,  
\*\*\*\*\*Natriumacetat, \*\*\*\*Calciumlactat, \*\*\*\*\*Dinitriumtartrat,  
\*mit Phosphat, \*\*geschwefelt, \*\*\*Zuckerstoffe,  
\*\*\*\*koffeinhalzig, \*\*\*\*\*mit Pökelsalz

# BIERGESCHICHTEN

## HERKUNFT

Nürnberg ist seit jeher berühmt für hochwertige Produkte und große Ideen. Peter Henlein erfand hier die erste Taschenuhr, Martin Behaim den Globus, Albrecht Dürer setzte neue Akzente in

hier das „Nürnberger Gerstengebot“ dafür, dass ins Bier auch wirklich nur das hineinkam, was drin sein sollte. So ist es nur logisch, dass Nürnberg der Ursprung des untergärigen Bieres in Deutschland ist!

und Fürth seit 2008 die Heimat der Traditionsmarke ist.

## VIelfÄLTIGES SORTIMENT

Mit den Traditionsbieren – wie dem Tucher Urbräu Hell, dem Tucher Urfränkisch Dunkel oder den Tucher Kellerbier naturtrüb – braut Tucher regional typische Biere, so wie man sie früher gerne getrunken hat und heute noch gerne in Franken trinkt.



der Malerei. Doch auch feine Spezialitäten wie Lebkuchen, Bratwürste und nicht zuletzt das Bier begründen Nürnbergs herausragenden Ruf als Heimat außergewöhnlicher Handwerkskunst.

## NÜRNBERGER BRAUHANDWERK

Tucher steht für über 165 Jahre Nürnberger Brauhandwerk. Schon seit 1303 sorgte

Wie keine andere Brauerei in der Region, verkörpert Tucher die jahrhundertalte Brautradition und verbindet diese mit der modernsten Brautechnik. Das „Alte Sudhaus“ in der Nürnberger Nordstadt ist das Stammhaus und die einzig verbliebene historische Braustätte Nürnbergs. Während das Zweistädte-Sudhaus auf der Stadtgrenze zwischen Nürnberg

Die Tucher Weizenbiere werden in der Tradition des ehem. königlich-bayerischen Weizenbräuhauses gebraut, welches bis auf das städtische Weizenbräuhaus zu Nürnberg aus dem Jahre 1672 zurückgeht. Die hauseigene Hefe sorgt für einen einzigartigen aromatischen Weizengenuss.

Die Bierspezialität Original Nürnberger Rotbier spiegelt den Ursprung des Nürnberger Brauhandwerks wider und wird nach überlieferter Rezeptur gebraut. Durch die Veredelung mit Bier aus traditioneller Eichenholzfasreinigung erhält es einen einzigartigen harmonischen und runden Charakter.