

Herzlich willkommen im Bratwursthäusle!



BRATWURSTHÄUSLE-JOURNAL

Ausgabe 13

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. In den 1960er Jahren pachtete Werner Behringer die Gaststätte, die zu einem

Familien- und Herzensprojekt wurde. 2020 übernahmen Gerhard Rippel, Axel Müller und Florian Dittmeyer 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, modernsten 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 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



6 Stück Rostbratwürste
mit Beilage
*5,6,7,10 **11,90**

8 Stück Rostbratwürste
mit Beilage
*5,6,7,10 **14,70**

10 Stück Rostbratwürste
mit Beilage
*5,6,7,10 **18,40**

12 Stück Rostbratwürste
mit Beilage
*5,6,7,10 **21,80**

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

**FRÄNKISCHE
SPEZIALITÄTEN:**

„Saure Zipfel“
im Zwiebelsud
*5,6,7,10 **Preis wie oben**

Geräucherte Bratwürste
mit Beilage
5,6,7,10,16 **Preis wie oben

Salzknöchle (Eisbein)
mit Beilage
*16 **klein 15,50
groß 17,70**

Züngerl
mild gepökelt, mit Beilage
*16 **12,90**

Herz
mild gepökelt, mit Beilage
*16 **12,90**

**Krusten-Schäufele
mit Klob**
*9 **21,00**

Immer frisch, immer lecker,
deshalb manchmal vergriffen.

VORSPEISEN:
**Nürnberger
Leberknödelsuppe** **6,90**

**Fränkische
Kartoffelsuppe** **6,90**

Nürnberger Stadtwurst
heiß oder vom Rost
mit Beilage
*16, 8 **13,30**

**MITTWOCHS
(NOVEMBER BIS MÄRZ):**
Schlachtschüssel
mit Häusles Sauerkraut
und Kartoffeln
*16, 8 **16,60**

BROTZEIT:
Nürnberger Stadtwurst*16, 8
kalt mit Landbrot und
Gewürzgurke*1 **9,90**

Bajuvator Käse
angemachter Camembert
mit Landbrot **11,10**

Bauernspeck vom Brett
mit Landbrot und
Gewürzgurke*1 **11,10**

Emmentaler vom Brett
mit Landbrot **11,10**

BEILAGEN:
Häusle Sauerkraut
hausgemacht **3,30**

Kartoffelsalat
hausgemacht **3,70**

Unser Meerrettich
*9 **1,80**

Hausgebackene Brezel **1,90**

Brötchen **0,90**

Landbrot **0,80**

NACHSPEISEN:
Apfelstrudel
mit Vanillesoße u. Sahne **7,90**

Schoko-Soufflé
mit Fruchtsoße **9,90**

*Als Geschenk oder
Andenken für zu Hause*

**UNSERE SPEZIALITÄTEN-
METZGEREI ZUM
MITNEHMEN**

Unser Fleisch ist aus der Region

**Original Nürnberger
Rostbratwürste**
Vakuumpack mit 10 Stück
*5,6,7,10 **7,90**
Vakuumpack mit 20 Stück
*5,6,7,10 **14,50**

**Original Nürnberger
Rostbratwürste**
Dosen zu 10 Stück
*5,6,7,10 **7,90**
Dosen zu 15 Stück
*5,6,7,10 **10,90**

„Saure Zipfel“
im Zwiebelsud
Dosen zu 10 Stück
*5,6,7,10 **8,90**

Häusles Sauerkraut
in Dosen, tafelfertig
Dosen zu 400 g **4,90**

Bratwurstgehäck
Dosen zu 290 g
*5,6,7,10 **6,00**

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

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS:

AUGUSTINER Hell
schlanker, ausgewogener
Körper, 5,2% vol., untergärig
0,50 l **4,90**

AUGUSTINER Dunkel
malziger Körper mit Karamell-
aromen, 5,6% vol.
0,50 l **5,10**

TUCHER Rotbier
mit vier Malzsorten eingebräutes
Vollbier, 5,5% vol.
0,50 l **5,40**
Schnitt Bier **3,80**

FLASCHENBIERE:

AUGUSTINER Edelstoff
ausgewogene Süße mit hopfen-
bitteren Nuancen, 5,6% vol.
Flasche 0,33 l **4,20**

AUGUSTINER Weizen
ausgeprägtes Fruchtroma von
Banane, spritzig und erfrischend,
5,4% vol.
Flasche 0,50 l **5,10**

TUCHER Hefeweizen
alkoholfrei, erst zum Schluß
vom Alkohol befreit
Flasche 0,50 l **5,30**

AUGUSTINER Alkoholfrei
frisch im Geruch & spritzig im
Antrunk. Restalkoholgehalt
< 0,5% vol.
Flasche 0,50 l **4,90**

AUGUSTINER Pils
schlank und elegant, 5,6% vol.
Flasche 0,33 l **4,20**

UNSERE WEINE ROT:
0,20 l **5,90**

CUVEE Edition
Bratwursthäusle
Franken – Weingut Stahl*
Rebsorten: Spätburgunder,

Regent. Frisch, rund und harmo-
nisch präsentiert er sich in der
Nase und am Gaumen.

UNSERE WEINE WEIß:
0,20 l **5,90**

Silvaner Edition
Bratwursthäusle
Franken – Weingut Stahl*
Schöner, klarer Fruchtgeschmack
mit Anklängen an Apfel, Litschie,
ein Hauch Zitrus. Perfekte Säure.
Saftig und mit guter Struktur.

Müller Thurgau
Halbtrocken
Franken – Weingut Stahl*
Dezente, erfrischende Würze und
eine angenehme Säure. In der
Nase erinnert der Wein an Pfirsich-
e und gelbe Citrusfrüchte.

Scheurebe
Franken – Weingut Stahl*
Sehr aromatisch mit komplexen
Fruchtaromen. Frisch und saftig
ohne schwer zu sein. Feine Mine-
ralik und moderate Säure.

Riesling
Franken – Weingut Stahl*
Hellgelber Farbton zeigt sich in
der Nase herrlich frisch und
fruchtig. Aromen von Pfirsich
und Aprikose mit animierendem
Trinkfluss.
Jahrgänge können wechseln!
Enthält Sulfite.

Frankenweinschorle
enthält Sulfite
0,20 l **4,50**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Tafelwasser spritzig
0,30 l **2,90**

Adelholzener Mineralwasser
Still/Medium 0,25 l **3,70**
0,75 l **6,90**

Apfelsaftschorle,

Orangensaftschorle oder
Johannisbeerschorle
0,30 l **3,70**

Cola Mix
*1,2,3,11 0,30 l **3,70**

Zitronenlimonade
*2,8 0,30 l **3,70**

Coca Cola
*1,2,11 0,33 l **3,90**

Fanta
*1,2,3 0,33 l **3,90**

Coca Cola zero
*11,2,4 0,33 l **3,90**

Apfelsaft, Orangensaft,
schw. Johannisbeernektar
0,30 l **4,50**

SCHNÄPSE:

Fränkische Obstbrände
2 cl **3,90**

von Brennerei Richter aus
Hagenbach-Pretzfeld.
Birne, Mirabelle, Apfel, Obstler,
Zwetschge, Haselnuss, Schlehe.

Nürnberger Burggeist
2 cl **3,90**

Fernet Branca o. Menta,
Ramazotti, Underberg,
Streitberger Bitter
2 cl **3,70**

AUCH SO MAL ZWISCHENDURCH:

Espresso *11 **2,50**

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, *****Dinatriumtartrat,
*****mit Phosphat, ****geschwefelt, ****Zuckerstoffe,
*****koffeinhaltig, ****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

BRAUHANDWERK

Die Augustiner Bräu München ist die älteste Brauerei Münchens im Herzen der Stadt. Seit 1328 ist der Anspruch, Biere von höchster Qualität zu brauen. Die Braumeister entscheiden vor Ort

Bayerischen Reinheitsgebot, verbunden mit einer langen und schonenden Reifung, geben den Bieren die Zeit, ihren unverwechselbaren Charakter zu entwickeln. Wir brauen nur wenige Sorten, die hier im Innenteil ausführlich vorgestellt werden. Besonders legen wir Wert auf Tradition, deshalb sind für uns brauereieigene Wirtshäuser und der Holzfassauschank auf dem Münchner Oktoberfest selbstverständlich.



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

mit den heimischen Bauern über den Anbau erlesener Gerstensorten, welche in der eigenen Tennenmälzerei besonders schonend gedarrt und vermälzt werden.

Der hochwertige Aromahopfen aus der Hallertau sorgt für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Die bewährten und traditionellen Brauverfahren nach dem

