

Herzlich willkommen im Bratwursthäusle!



BRATWURSTHÄUSLE-JOURNAL

Ausgabe 06

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



6 Stück Rostbratwürste mit Beilage *5,6,7,10	9,90
8 Stück Rostbratwürste mit Beilage *5,6,7,10	13,20
10 Stück Rostbratwürste mit Beilage *5,6,7,10	16,50
12 Stück Rostbratwürste mit Beilage *5,6,7,10	19,60

**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
Salzknöche (Eisbein) mit Beilage *16	klein 13,90 groß 15,90
Züngerl mild gepökelt, mit Beilage *16	10,90
Herz mild gepökelt, mit Beilage *16	10,90

**Ofenfrisches Schäufele
mit Klob**
*9

Immer frisch, immer lecker,
deshalb manchmal vergriffen.

VORSPEISEN:

Nürnberger Leberknödelsuppe	5,30
Fränkische Kartoffelsuppe	5,30

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

**MITTWOCHS
(NOVEMBER BIS MÄRZ):**

Schlachtschüssel
mit Häusles Sauerkraut
und Kartoffeln
*16, 8

BROTZEIT:

Nürnberger Stadtwurst*16, 8
kalt mit Landbrot und
Gewürzgurke^{*1}

Bajuvator Käse
angemachter Camembert
mit Landbrot **9,90**

Bauernspeck vom Brett
mit Landbrot und
Gewürzgurke^{*1} **9,90**

Emmentaler vom Brett
mit Landbrot **9,90**

BEILAGEN:

Häusle Sauerkraut
hausgemacht **2,90**

Kartoffelsalat
hausgemacht **3,50**

Unser Meerrettich
*9 **1,80**

Hausgebackene Brezel 1,70

Brötchen 0,80

Landbrot 0,70

NACHSPEISEN:

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

Schoko-Soufflé
mit Fruchtsauce **8,50**

*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 **7,50**
Vakuumpack mit 20 Stück
*5,6,7,10 **14,00**

**Original Nürnberger
Rostbratwürste**
Dosen zu 10 Stück
*5,6,7,10 **7,50**
Dosen zu 15 Stück
*5,6,7,10 **10,50**

„Saure Zipfel“
im Zwiebelsud
Dosen zu 10 Stück
*5,6,7,10 **8,50**

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:

TUCHER Urbräu Hell
zartgelb und süffig-mild,
4,9 % vol., untergärig
0,50 l **4,90**

TUCHER Helles Hefe Weizen
hell und hefearomatisch
vollendet,
5,2 % vol., obergärig
0,50 l **4,90**

**TUCHER Kellerbier
naturtrüb**
honigfarben und vollmundig-
süffig,
5,3 % vol., untergärig
0,50 l **4,90**

TUCHER Schnitt Bier
3,50

**TUCHER Bajuvator
Doppelbock** (Nov. – März)
dunkel und kräftig-würzig
Flasche 0,50 l **5,10**

TUCHER urfränkisch Dunkel
feurig-dunkel und röst-
aromatisch
Flasche 0,50 l **4,90**

TUCHER Hefeweizen
alkoholfrei
Flasche 0,50 l **4,90**

JEVER FUN
alkoholfrei
Flasche 0,33 l **3,90**

LEDERER Premium Pils
Flasche 0,33 l **3,90**

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

**CUVEE Edition
Bratwursthäusle**
Franken – Weingut Stahl*
Rebsorten: Spätburgunder,
Regent. Frisch, rund und har-
monisch präsentiert er sich in
der Nase und am Gaumen.

UNSERE WEINE WEIß:
0,20 l **5,50**

**Silvaner Edition
Bratwursthäusle**
Franken – Weingut Stahl*
Schöner, klarer Frucht-
geschmack 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
Pfirsiche und gelbe Citrusfrüchte.

Scheurebe
Franken – Weingut Stahl*
Sehr aromatisch mit kom-
plexen 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 **2,80**

Selters Mineralwasser
Still/Medium 0,25 l **3,50**
0,75 l **6,10**

**Apfelsaftschorle,
Orangensaftschorle oder
Johannisbeerschorle**
0,30 l **3,50**

Mezzo-Mix
*1,2,3,11 0,30 l **3,50**

Zitronenlimonade
*2,8 0,30 l **3,50**

Pepsi Cola
*1,2,11 0,33 l **3,70**

Miranda
*1,2,3 0,33 l **3,70**

Pepsi Cola zero
*11,2,4 0,33 l **3,70**

**Apfelsaft, Orangensaft,
schw. Johannisbeernektar**
0,30 l **4,20**

SCHNÄPSE:
2 cl **3,50**

**Fernet Branca o. Menta,
Ramazotti, 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:**
Espresso^{*11} **2,20**

Bratwursthäusle bei St. Sebald
Rathausplatz 1
90403 Nürnberg
0911 227695
www.bratwursthaeusle.de
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

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 Eichenholzfassreifung erhält es einen einzigartigen harmonischen und runden Charakter.