

## Herzlich willkommen im Bratwursthäusle!



## BRATWURSTHÄUSLE-JOURNAL

Ausgabe 12

### 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 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, 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 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

# 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



# 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	<b>15,50</b>
groß	<b>17,70</b>

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

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

**Ofenfrisches Schäuferle  
mit Kloß**  
\*9 **21,00**

Immer frisch, immer lecker,  
deshalb manchmal vergriffen.

**VORSPEISEN:**

**Nürnberger  
Leberknödelsuppe** **5,90**

**Fränkische  
Kartoffelsuppe** **5,90**

**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** **9,90**

**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

**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  
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 227695www.bratwursthaeusle-nuernberg.com  
info@bratwursthaeusle-nuernberg.comAlle Preise in Euro, inklusive  
Mehrwertsteuer und Bedienung.\*mit Konservierungsstoff, \*\*mit Farbstoff,  
\*\*\*mit Antioxidationsmittel, \*\*\*\*Süßungsmittel,  
\*\*\*\*\*Natriumacetat, \*\*Calciumlactat, \*\*\*\*Dinatriumtartrat,  
\*mit Phosphat, \*geschwefelt, \*\*Zuckerstoffe,  
\*\*\*koffeinhaltig, \*\*\*\*mit Pökelsalz