

# Herzlich willkommen im Bratwursthäusle!



## BRATWURSTHÄUSLE-JOURNAL

Ausgabe 15

### 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 Spe-



zialitäten 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*



**12 Stück Rostbratwürste**  
mit Beilage\*<sup>5,6,7,10</sup>

**21,80**

**10 Stück Rostbratwürste**  
mit Beilage\*<sup>5,6,7,10</sup>

**18,40**

**8 Stück Rostbratwürste**  
Unser Klassiker mit Beilage\*<sup>5,6,7,10</sup>

**14,70**

**6 Stück Rostbratwürste**  
mit Beilage\*<sup>5,6,7,10</sup>

**11,90**

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

FRÄNKISCHE  
SPEZIALITÄTEN:

„Saure Zipfel“  
im Zwiebelsud\*<sup>5,6,7,10</sup>

*Preise und Mengen wie Rostbratwürste*

**Geräucherte Bratwürste**  
mit Beilage\*\*<sup>5,6,7,10,16</sup>

*Preise und Mengen wie Rostbratwürste*

**Salzknöchle (Eisbein)**  
mit Beilage\*<sup>16</sup>

klein	<b>15,50</b>
groß	<b>17,70</b>

**Züngerl**  
mild gepökelt, mit Beilage\*<sup>16</sup>

**12,90**

**Herz**  
mild gepökelt, mit Beilage\*<sup>16</sup>

**12,90**

**Krusten-Schäufele  
mit Kloß und Sauerkraut**<sup>9</sup>  
Immer frisch, immer lecker, deshalb  
manchmal vergriffen.

**22,90**

**VORSPEISEN:**

**Nürnberger  
Leberknödelsuppe**

**6,90**

**Fränkische  
Kartoffelsuppe**

**6,90**

**Nürnberger Stadtwurst**  
heiß oder vom Rost mit Beilage\*<sup>16,8</sup>

**13,30**

# SPEISEN

## MITTWOCHS

(NOVEMBER BIS MÄRZ):

### Schlachtschüssel

mit Häusles Sauerkraut und Kartoffeln\*<sup>16, 8</sup>

16,60

### BROTZEIT:

#### Nürnberger Stadtwurst\*<sup>16, 8</sup>

kalt mit Landbrot und Gewürzgurke\*<sup>1</sup>

9,90

#### Bajuvator Käse

angemachter Camembert mit Landbrot

11,10

#### Emmentaler vom Brett

mit Landbrot

11,10

### BEILAGEN:

#### Häusle Sauerkraut

hausgemacht

3,30

#### Kartoffelsalat

hausgemacht

3,70

#### Unser Meerrettich\*<sup>9</sup>

1,80

#### Hausgebackene Brezel

1,90

#### Brötchen

0,90

#### Landbrot

0,80

### NACHSPEISEN:

#### Apfelstrudel

mit Vanillesoße u. Sahne

7,90

#### Häusle´s Schokocreme

mit Fruchtsoße

7,90

*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\*<sup>5,6,7,10</sup>

7,90

Vakuumpack mit 20 Stück\*<sup>5,6,7,10</sup>

14,50

### Original Nürnberger

#### Rostbratwürste

Dosen zu 10 Stück\*<sup>5,6,7,10</sup>

7,90

Dosen zu 15 Stück\*<sup>5,6,7,10</sup>

10,90

#### „Saure Zipfel“

im Zwiebelsud

Dosen zu 10 Stück\*<sup>5,6,7,10</sup>

8,90

### Häusles Sauerkraut

in Dosen, tafelfertig

Dosen zu 400 g

4,90

### Bratwurstgehäck

Dosen zu 290 g\*<sup>5,6,7,10</sup>

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 Karamellaromen, 5,6% vol.

0,50 l **5,10**

### TUCHER Rotbier

mit vier Malzsorten eingebrautes Vollbier, 5,5% vol.

0,50 l **5,40**

### Schnitt Bier

**3,80**

## FLASCHENBIERE:

### AUGUSTINER Edelstoff

ausgewogene Süße mit hopfenbitteren Nuancen, 5,6% vol.

Flasche 0,33 l **4,20**

### AUGUSTINER Weizen

ausgeprägtes Fruchtaroma 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 **6,30**

### CUVEE Edition

#### Bratwursthäusle

Franken – Weingut Stahl\*

Rebsorten: Spätburgunder, Regent. Frisch, rund und harmonisch präsentiert er sich in der Nase und am Gaumen.

## UNSERE WEINE WEIß:

0,20 l **6,30**

### 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 Pfirsiche und gelbe Citrusfrüchte.

### Scheurebe

Franken – Weingut Stahl\*

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

# GETRÄNKE

## 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 4,80

## 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

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

2 cl 3,90

### 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](http://www.bratwursthaeusle-nuernberg.com)

[info@bratwursthaeusle-nuernberg.com](mailto:info@bratwursthaeusle-nuernberg.com)

Alle Preise in Euro, inklusive  
Mehrwertsteuer und Bedienung.

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

