

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 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



12 Stück Rostbratwürste mit Beilage* ^{5,6,7,10}	21,80
10 Stück Rostbratwürste mit Beilage* ^{5,6,7,10}	19,50
8 Stück Rostbratwürste Unser Klassiker mit Beilage* ^{5,6,7,10}	16,50
6 Stück Rostbratwürste mit Beilage* ^{5,6,7,10}	13,50

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

**FRÄNKISCHE
SPEZIALITÄTEN:**

„Saure Zipfel“
im Zwiebelsud*^{5,6,7,10}

Preise und Mengen wie Rostbratwürste

Geräucherte Bratwürste
mit Beilage**^{5,6,7,10,16}

Preise und Mengen wie Rostbratwürste

Salzknöchle (Eisbein)
mit Beilage*¹⁶

klein	16,50
groß	18,90

Züngerl
mild gepökelt, mit Beilage*¹⁶ **13,90**

Herz
mild gepökelt, mit Beilage*¹⁶ **13,90**

**Krusten-Schäufele
mit Kloß und Sauerkraut*⁹**
Immer frisch, immer lecker, deshalb
manchmal vergriffen. **23,90**

VORSPEISEN:

**Nürnberger
Leberknödelsuppe** **6,90**

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

Nürnberger Stadtwurst
heiß oder vom Rost mit Beilage*^{16,8} **14,50**

SPEISEN

MITTWOCHS

(NOVEMBER BIS MÄRZ):

Schlachtschüssel

mit Häusles Sauerkraut und Kartoffeln*^{16, 8}
18,90

BROTZEIT:

Nürnberger Stadtwurst*^{16, 8}

kalt mit Landbrot und Gewürzgurke*¹
9,90

Bajuvator Käse

angemachter Camembert mit Landbrot
12,90

Emmentaler vom Brett

mit Landbrot
12,90

BEILAGEN:

Häusle Sauerkraut

hausgemacht
3,50

Kartoffelsalat

hausgemacht
3,90

Unser Meerrettich*⁹

1,90

Hausgebackene Brezel

2,10

Brötchen

1,10

Landbrot

0,90

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*^{5,6,7,10} 9,50

Vakuumpack mit 20 Stück*^{5,6,7,10} 16,90

Original Nürnberger Rostbratwürste

Dosen zu 10 Stück*^{5,6,7,10} 9,50

Dosen zu 15 Stück*^{5,6,7,10} 12,90

„Saure Zipfel“ im Zwiebelsud

Dosen zu 10 Stück*^{5,6,7,10} 10,90

Häusles Sauerkraut in Dosen, tafelfertig

Dosen zu 400 g 5,90

Bratwurstgehäck

Dosen zu 290 g*^{5,6,7,10} 7,00

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 eingebräutes 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 6,70

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 6,70

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 5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Tafelwasser spritzig

0,30 l 2,90

Adelholzener Mineralwasser

Still/Medium 0,25 l 3,90

0,75 l 7,30

Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle oder Johannisbeerschorle

0,30 l 3,90

Cola Mix

*1,2,3,11 0,30 l 3,90

Zitronenlimonade

*2,8 0,30 l 3,90

Coca Cola

*1,2,11 0,33 l 4,10

Fanta

*1,2,3 0,33 l 4,10

Coca Cola zero

*11,2,4 0,33 l 4,10

Apfelsaft, Orangensaft, schw. Johannisbeernektar

0,30 l 4,90

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 3,90

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.

*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

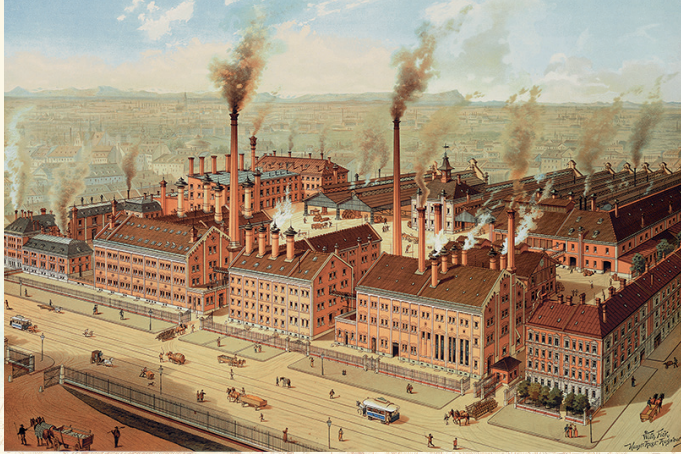
HERKUNFT

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.



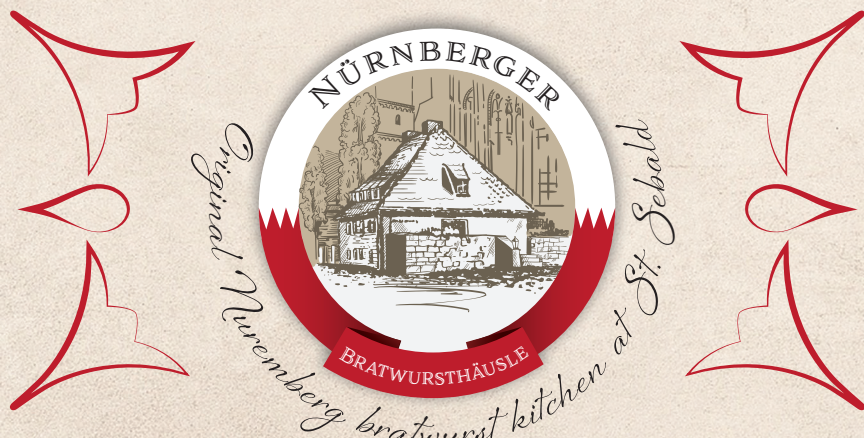
der Malerei. Doch auch feine Spezialitäten wie Lebkuchen, Bratwürste und nicht zuletzt das Bier begründen Nürnbergs herausragenden Ruf als Heimat außergewöhnlicher Handwerkskunst.

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



Welcome to the Bratwursthäusle!



BRATWURSTHÄUSLE-JOURNAL

Edition 15

Delicious traditional Franconian dishes and our own bratwurst appreciated all over the world.

As soon as you enter the Bratwursthäusle you will find yourself in a place where family, friends, couples, young and old feel at home. The aromatic scent of the Nuremberg grilled

sausages is already enticing from afar.

The specialty of the house has been grilled in the shadow of the Sebaldus Church since 1312.

In the 1960s, Werner Behringer leased the restaurant, which became a family and heart project.

In 2020 Gerhard Rippel, Axel Müller and Florian Dittmeyer took over the management. Luckily, the well-kept secret of the original recipe for the much-loved bratwurst was not lost!

The Bratwursthäusle has always remained true to its traditions. The beech wood fire still gives the sausages their unique roasted aroma. It is made fresh every day in our own butcher's shop. As was customary in the Middle Ages, the dishes are served on pewter plates. This

combination of traditional recipes, state-of-the-art equipment and craftsmanship offers guests the best possible quality in an authentic ambience.

Of course, other Franconian specialties are also available. A freshly tapped beer always goes well with this.



The location in Nuremberg's old town also contributes to the atmosphere. The two terraces offer a historic view over the historic surroundings, such as the town hall and the market square.

We wish you a pleasant stay, bon appetit and look

forward to welcoming you again soon to welcome.

Your Bratwursthäusle-Team

Our opening hours:

Mon. – Sat. 11 a.m. – 10 p.m.

Sun. 11 a.m. – 8 p.m.

DISHES

OUR SPECIALITY FROM
OUR OWN BUTCHER SHOP:

ORIGINAL NUREMBERG
GRILLED SAUSAGES FROM
BEECH WOOD GRILL

Our meat is gone of the region



12 grilled sausages
with one side dish*^{5,6,7,10} **21,80**

10 grilled sausages
with one side dish*^{5,6,7,10} **19,50**

8 grilled sausages
Classic with one side dish*^{5,6,7,10} **16,50**

6 grilled sausages
with one side dish*^{5,6,7,10} **13,50**

CHOOSE OUR
SIDE DISHES:

Sauerkraut, Potato salad
Horseradish

FRANCONIAN
SPECIALTIES:

„Saure Zipfel“

Sausages boiled in onion broth*^{5,6,7,10}

Prices, such as grilled sausages

Smoked sausages

with side dish**^{5,6,7,10,16}

Prices, such as grilled sausages

Salt-Pork knuckle

boiled, with side dish*¹⁶

small **16,50**

large **18,90**

Tongue

lightly cures with side dishes*¹⁶ **13,90**

Heart

lightly cures with side dishes*¹⁶ **13,90**

Roasted pork shoulder

with dumpling and sauerkraut*⁹

Always fresh, always delicious, therefore
sometimes out of stock.

23,90

VORSPEISEN:

Nürnberger

Leberknödelsuppe

Liver-dumpling soup **6,90**

Franconian potato soup

6,90

Nürnberger Stadtwurst

Franconian sausage, smoked or grilled

with side dish*^{16, 8} **14,50**

DISHES

WEDNESDAYS (NOVEMBER TO MARCH):

Schlachtschüssel

with Sauerkraut and potatoes *16, 8 **18,90**

BROTZEIT:

Nürnberger Stadtwurst*16, 8

Franconian sausage, cold with cucumber
and farmhouse bread*1

9,90

Bajuvator Cheese

Savoury, creamy franconian cheese speciality
and farmhouse bread

12,90

Emmentaler off the board

mit Landbrot

12,90

SIDE-ORDERS:

Häusle Sauerkraut

homemade

3,50

Kartoffelsalat

hausgemacht

3,90

Our Horseradish*9

1,90

Pretzel

2,10

Rolls

1,10

Bread

0,90

NACHSPEISEN:

Apple strudel

with vanilla sauce and whipped cream **7,90**

Häusle Chocolate cream

with fruit sauce **7,90**

*As a gift or Souvenirs
for home*

OUR SPECIALTY BUTCHER SHOP TAKE AWAY

Our meat is gone of the region

Original Nuremberg

grilled sausages

10 vacuum packed sausages*5,6,7,10 **9,50**

20 vacuum packed sausages*5,6,7,10 **16,90**

Original Nuremberg

grilled sausages

10 canned sausages*5,6,7,10 **9,50**

15 canned sausages*5,6,7,10 **12,90**

„Saure Zipfel“

sausages boiled in onion broth

10 canned sausages*5,6,7,10 **10,90**

Häusles Sauerkraut

in cans, ready to eat

Cans of 400 g*5,6,7,10 **5,90**

Bratwurstgehäck

Cans of 290 g*5,6,7,10

7,00

Our allergy card provides information
about those in the dishes
contained allergenic ingredients.

BEVERAGES

BEER FROM THE DRAFT:

AUGUSTINER Hell

lean, balanced body, 5.2% vol., bottom-fermented

0,50 l 4,90

AUGUSTINER Dunkel

malty body with caramel flavours, 5.6% vol.

0,50 l 5,10

TUCHER Rotbier

full-bodied beer brewed with four types of malt, 5.5% vol.

0,50 l 5,40

½ pint of beer

3,80

BOTTLED BEER:

AUGUSTINER Edelstoff

balanced sweetness with bitter hop nuances, 5.6% vol.

Bottle 0,33 l 4,20

AUGUSTINER Weizen

pronounced fruit flavour of banana, tangy and refreshing, 5.4% vol.

Bottle 0,50 l 5,10

TUCHER Hefeweizen

non-alcoholic, alcohol removed only at the end

Bottle 0,50 l 5,30

AUGUSTINER Alkoholfrei

fresh in flavour & tangy on the palate. Residual alcohol content < 0.5% vol..

Bottle 0,50 l 4,90

AUGUSTINER Pils

slim and elegant, 5.6% vol.

Bottle 0,33 l 4,20

OUR WINES RED:

0,20 l 6,70

CUVEE Edition

Bratwursthäusle

Franconia – Weingut Stahl*

Varieties: Pinot Noir, Regent. It presents itself fresh, round and harmonious on the nose and on the palate.

OUR WINES WHITE:

0,20 l 6,70

Silvaner Edition Bratwursthäusle

Franconia – Weingut Stahl*

Beautiful, clear fruit taste with hints of apple, lychee, a hint of citrus. Perfect acidity. Juicy and with good.

Müller Thurgau

Halbtrocken

Franconia – Weingut Stahl*

Subtle, refreshing spice and a pleasant acidity. On the nose, the wine is reminiscent of peaches and yellow citrus fruits.

Scheurebe

Franconia – Weingut Stahl*

Subtle, refreshing spice and a pleasant acidity. On the nose, the wine is reminiscent of peaches and yellow citrus fruits.

BEVERAGES

Riesling

Franconia – Weingut Stahl*

Pale yellow color is wonderfully fresh and fruity on the nose. Flavors of peach and apricot with animating drinking flow.

Years can change! Contains sulphites

Wine spritzer

contains sulphites

0,20 l 5,20

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES:

Soda water, sparkling

0,30 l 2,90

Adelholzener mineral water

Still/Medium 0,25 l 3,90

0,75 l 7,30

Apple Juice, Orange Juice or Blackcurrant spritzer

0,30 l 3,90

Cola Mix

*1,2,3,11

0,30 l 3,90

Lemonade

*2,8

0,30 l 3,90

Coca Cola

*1,2,11

0,33 l 4,10

Fanta

*1,2,3

0,33 l 4,10

Coca Cola zero

*11,2,4

0,33 l 4,10

Apple Juice, Orange Juice, Blackcurrant Nectar

0,30 l 4,90

SCHNAPPS:

Franconian fruit „schnapps“

by Distillery Richter from Hagenbach-Pretzfeld. Pear, mirabelle plum, apple, fruit brandy, plum, hazelnut, sloe

2 cl 3,90

Nürnberger Burggeist

2 cl 3,90

Fernet Branca or Menta, Ramazotti, Underberg, Streitberger Bitter

2 cl 3,90

EVEN SO OCCASIONALLY:

Espresso *11 2,50

Bratwursthäusle bei St. Sebald

Rathausplatz 1

90403 Nürnberg

0911 227695

www.bratwursthaeusle-nuernberg.com

info@bratwursthaeusle-nuernberg.com

All prices in euros,
inclusive VAT and service.

*1with preservative, *2with dye, *3with antioxidant,

*4sweetener, *5sodium acetate, *6calcium lactate,

*7disodium tartrate, *8with phosphate, *9sulphurized,

*10sugars, *11caffeinated, *16with curing salt

BEER STORIES

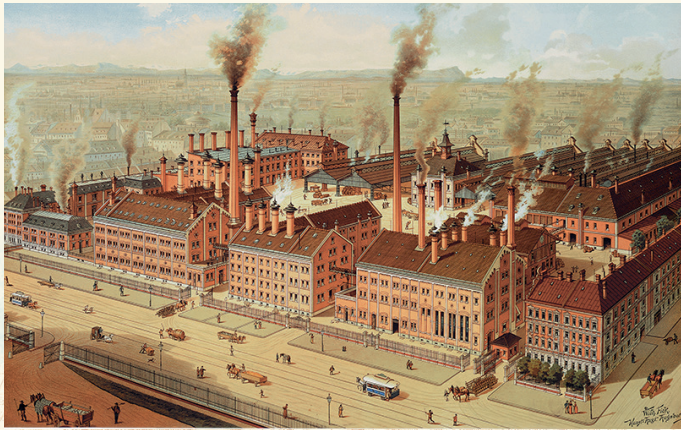
ORIGIN

Nuremberg has always been famous for high quality products and great ideas. Peter Henlein invented here the first pocket watch, Martin Behaim the globe, Albrecht Dürer set new accents in painting. But fine specialties

BREWING CRAFT

Augustiner Bräu München is Munich's oldest brewery in the heart of the city. Since 1328, the aim has been to brew beers of the highest quality. The master brewers work with local farmers to decide on the cultivation of

maturing process, give the beers time to develop their unmistakable character. We only brew a few types of beer, which are presented in detail here inside. We attach particular importance to tradition, which is why we have our own brewery pubs and serve beer in wooden barrels at the Munich Oktoberfest.



such as gingerbread, sausages and, last but not least, beer are the reason for Nuremberg's excellent reputation as a home of exceptional craftsmanship.

selected barley varieties, which are dried and malted particularly gently in the brewery's own malthouse.

The high-quality aroma hops from the Hallertau region ensure an unmistakable flavour experience. The proven and traditional brewing process according to the Bavarian Purity Law, combined with a long and gentle

