

Fränkischer Wurstsalat^{1,2,4}
mit Gurken und Zwiebeln
sauer angemacht,
dazu Bauernbrot und Butter € 6,00

Hausgemachte Bauernsülze
mit Rettich, roten Zwiebeln,
Gurken, Essig und Öl,
dazu Bauernbrot und Butter € 7,00

Entenbrust
- mild geräuchert -
mit Waldorfsalat und
Preiselbeersauce € 7,50

Frisch gebackene Laugenbreze € 1,00

SUPPEN

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Speck- und Weißbrotwürfeln
€ 4,50

Kürbiscremesuppe
€ 4,50



Für unsere Kleinen:

Verlangen Sie bitte die Kinderkarte.

Karl Krestel Gastronomische Betriebe e.K.
Tel. 0911/36 73 24 Fax 0911/2 41 83 73.
www.sudhausnuernberg.de
sudhaus.hexenhaus@t-online.de



-speziell für Vegetarier-

Zu allen Salaten reichen wir frisch gebackenes Weißbrot.

Kleiner bunter Salat € 3,00

Knoblauchsländer Feldsalat
mit Speck- und Weißbrotwürfeln € 6,50

Fränkischer Bauernsalat
mit Schafskäse, Paprika, Peperoni,
Tomaten, roten Zwiebeln, frischen
Kräutern und Brotcroutons € 7,50

Große bunte Salatschüssel
mit Streifen von der gebratenen
Putenbrust und frischen Kräutern € 7,50

„Knoblauchsländer Kasnocken“
hausgemachte Spätzle in der
Pfanne serviert, mit Zwiebelschmelze
und würzigem Käse überbacken
und frischen Kräutern € 9,50

Frische Waldpilze in Rahm
mit Kräutern und 2 kleinen
Semmelknödeln^{1,2} € 9,50

UND DANACH



Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50

Marillenknödel
mit Vanillesoße € 6,50

Hausgemachtes Zimtparfait
mit warmen Rotweinzwetschgen € 6,50

Bratwurstgerichte

Original Nürnberger Rostbratwürste
vom Metzger Kraft

und frisches Bauernbrot vom Altstadtbäcker Papst.

6 Stück gegrillt^{2,4} € 7,00

oder
6 Stück "Saure Zipfel"^{2,4}
- im würzigen Zwiebelsud € 7,50

dazu
Portion Weinsauerkraut € 1,50
Portion Kartoffelsalat^{1,2,3,4,5} € 1,50
Sahnemeerrettich € 1,00

ZUM KENNEN LERNEN
DER NÜRNBERGER SPEZIALITÄT
Original Nürnberger Bratwurstturm

- ab 2 Personen - pro Person € 10,50

Nürnberger Bratwürste^{2,4}
verschieden zubereitet:



gegrillt,
sauer im würzigen
Zwiebelsud
und geräuchert,
dazu
Kartoffelsalat,^{1,2,3,4,5}
Sauerkraut und
Meerrettich

Hexenhaus-Spezialitäten

Nürnberger Knödelteller

- Bratwurstknödel^{2,3}, Leberknödel
und Speckknödel
mit würzigem Bratensaft
auf Sauerkraut € 10,50



„Hexenschmaus“^{1,2,4}

Röstkloß mit gebratener,
hausgemachter Stadtwurst,
geräucherten Bratwürsten,
Zwiebelschmelze,
würzigem Bratensaft,
grünen Bohnen
und Spiegelei

in der Pfanne serviert € 10,50

Die fränkischen Traditionsgerichte

Hausgemachter Linseneintopf
mit Spätzle und
geräuchertem Bündle € 8,50

Ofenfrisches Schweineschäufele
mit rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 10,80

Jägerbraten
geschmorter Schweinehals mit
Rahmsoße von Waldpilzen und
2 kleinen Semmelknödeln^{1,2} € 11,50

Entenkeule - knusprig gebraten -
mit Apfelrotkraut und rohen
Kartoffelklößen^{1,2} € 11,50

Sauerbraten vom fränkischen Weiderind
aus der Schulter geschnitten
in Lebkuchensoße, mit Apfelrotkohl
und fränkischen Kartoffelklößen^{1,2}
als kleine Portion € 9,50
als große Portion € 13,00

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Herzhaftes Wildedelgulasch
in Gewürzrahmsoße mit
Preiselbeerbirne und hausgemachten
Butterspätzle € 12,50

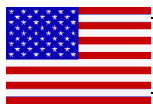


Medaillons von der Schweinelende
mit Waldpilzsoße und hausgemachten
Butterspätzle € 14,50

Filet vom fränkischen Flusszander
mit Rieslingsoße, Broccoli und
Butterkartoffeln € 14,50

¹ mit Konservierungsstoff
² mit Antioxidationsmittel

³ mit Süßungsmittel
⁴ mit Geschmacksverstärker
⁵ mit Farbstoff



For our foreign guests



Franconian sausage-salad^{1,2,4}
with pickled cucumber and onions
marinated with vinegar and oil,
farmers bread and butter € 6,00

Homemade aspic
with red onions and pickled cucumber
with vinegar and oil,
farmers bread and butter € 7,00

Mildly smoked duck breast
with cranberry sauce and
Waldorf salad € 7,50

Fresh baked pretzel € 1,00

Soup

Franconian potato soup
with bacon and white bread bites € 4,50

Pumpkin cream soup € 4,50

Our green corner

All salads served with fresh baked white bread.

Small mixed salad € 3,00

“Knoblauchsländer” lettuce
with bacon and white bread cubes € 6,50

Franconian farmer salad
with sheep cheese, bell peppers, peperoni,
tomatoes, red onions, fresh herbs and
croutons € 7,50

Big bowl with mixed salad,
roasted strips of spring chicken
and fresh herbs € 7,50

“Knoblauchsländer Kasnocken”
homemade noodles - served in the pan -
gratinated with melted onions
und spicy cheese, with fresh herbs € 9,50

Fresh wood mushrooms in cream sauce
with garden herbs and two small homemade
bread-dumpling € 9,50

Something sweet

Sundae with whipped cream € 4,50

Apricot Dumplings
with vanilla sauce cream € 6,50

Homemade cinnamon parfait
with warm red wine plums € 6,50

Homemade lentil stew
with noodles and smoked bundle € 8,50

Original Nuremberg roasted sausages^{2,4}
All roasted sausages served with fresh farmers bread
6 grilled € 7,00
6 boiled in a brew of onion and vinegar € 7,50
add. sauerkraut € 1,50
add. potato salad € 1,50
Cream horseradish € 1,00

**A variation of Original Nuremberg
roasted sausages** (for two or more people)



grilled, smoked and boiled in a brew of
onions and vinegar, served with
sauerkraut, potato salad,^{1,2,3,4,5}
and cream horseradish each € 10,50

“Nürnberger Knödelteller”
sausage dumplings^{2,3}, liver dumplings^{2,3}
and bacon dumplings^{2,3}
served with sauerkraut and gravy € 10,50

HEXENSCHMAUS

fried potato dumplings^{2,3} with special Franconian
sausage, smoked roasted-sausages,
melted onions, spicy gravy,
green beans and fried egg^{1,2,4}
- served in the pan – € 10,50

A Franconian classical “Schäufele”
a crispy crackling piece of a roasted
pork shoulder with potato dumplings^{1,2} € 10,80

Hunters roast
braised pork neck with cream sauce of
wood mushrooms with 2 small
homemade bread-dumplings^{2,3} € 11,50

Chrispy roasted leg of duck
with red cabbage with apples and
potato dumplings^{2,3} € 11,50

Venison goulash
in spice cream sauce with
cranberries and homemade noodles € 12,50

Sour marinated beef
in gingerbread sauce
with apple red cabbage and potato dumplings
small portion € 9,50 *large portion* € 13,00

Medallions of pork tenderloin
with forest mushroom sauce
and potato croquettes € 14,50

Fillet of Franconian pike perch
with Riesling sauce, broccoli and
butter potato € 14,50

¹ preservative

² antioxidant

³ sweetener saccharin

⁴ flavour enhancer

⁵ colouring agent

Beverages



Draught beer

Kellerbeer from Zirndorfer Brewery	0,5 l	€ 3,20
From stone-mug Tucher dark beer	0,5 l 1,0 l	€ 3,20 € 5,80
Tucher Übersee	0,3 l	€ 2,80
Tucher Hefeweizen	0,5 l	€ 3,50
Tucher Hefeweizen	0,3 l	€ 3,00
Radler	0,4 l	€ 2,60

Bottled beer

Tucher Weizen Light	0,5 l	€ 3,50
Tucher Weizen non-alcohol	0,5 l	€ 3,50
"Jever fun" non-alcohol	0,33 l	€ 2,80

Soft drinks

Mineralwater	0,75 l	€ 5,50
Mineral water	0,25 l	€ 2,50
Bonaqua	0,3 l	€ 1,60
Cola ^{1,2} , Fanta ^{1,3} , Sprite ³	0,3 l	€ 2,50
Apple juice, Orange juice	0,2 l	€ 2,50
Apple juice with mineral water ⁴	0,3 l	€ 2,50

Spirits

Raspberry brandy	2cl	€ 3,50
Bartlett pear	2cl	€ 3,50
Plum brandy	2cl	€ 3,50
Wild plum brandy	2cl	€ 3,50
Wild plum brandy in the Designer-bottle	4cl	€ 5,00
Fernet Branca	2cl	€ 3,00
Wodka	2cl	€ 3,00
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	€ 3,50
Campari ¹	4cl	€ 3,50
Bacardi	4cl	€ 3,50

Open wines

"Spritzer" Franconian wine mixed with mineral water	0,2 l	€ 3,00
---	-------	--------

Franconian white wines

"Franconian housewine"	0,2 l	€ 4,00
"Oberschwarzacher Herrenberg " Silvaner, dry	0,2 l	€ 4,50

Franconian rose wine"

0,2 l € 4,50

Franconian red wine

"Volkacher Kirchberg" Domina, dry	0,2 l	€ 5,00
--------------------------------------	-------	--------

" Rheinhessen" white wine

"Oppenheimer Krötenbrunnen"	0,2 l	€ 4,00
-----------------------------	-------	--------

Bottled wines

"Bocksbeutel"

Franconian white wine

"Rödelseer Schlossberg" Silvaner Kabinett	0,75 l	€ 21,00
--	--------	---------

"Bocksbeutel"

Franconian red wine

"Volkacher Kirchberg" Domina trocken	0,75 l	€ 23,00
---	--------	---------

French white wine

Sauvignon blanc Domaine Hugues d. Beauvignac Languedoc - Roussillon	0,75 l	€ 27,00
---	--------	---------

Sparkling wines

Piccolo Metternich	0,2 l	€ 5,80
Franconian Prosecco Fischer`s No. 1	0,75 l	€ 18,00

Hot beverages

Cup of coffee	€ 2,20
Portion coffee	€ 4,00
Cup of tea	€ 2,00
Espresso	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,50
Mulled Wine	€ 3,00

Iced coffee

€ 4,00



Hexenhäusle
Gaststätte und historis



Vestnertorgaben 4
90408 Nürnberg
Telefon 0911-36 37 24
www.sudhausnuernberg.de
sudhaus.hexenhaus@t-online.de

1 with colouring agent
2 with acidity regulators
3 with antioxidants
4 with preservative