

KALTE SPEISEN

"Obatzter"
- die fränkische Käsespezialität
garantiert hausgemacht
nach Omas Spezialrezept,
mit Bauernbrot € 6,50

Hausgemachte Bauernsülze
mit roten Zwiebeln und Gurken,
Essig und Öl,
Bauernbrot und Butter € 6,50

**Aalfelder Bauernschinken
leicht geräuchert**
mit Essiggemüse
und frisch geriebenem Meerrettich,
dazu Bauernbrot und Butter € 6,50

"Fränkisches Vesperbrett"
mit Obatztem,
geräuchertem Bauernschinken,
Bauernsülze,
Rettich, Radieschen,
Bauernbrot und Butter
- auch für mehrere Personen -
pro Person € 8,50

Frisch gebackene Laugenbreze € 1,00



Zu allen Salaten reichen wir frisch gebackenes Baguette.

Kleiner gemischter Salat € 3,00

Gebackene Champignons
mit fränkischem Schafskäse,
Salatgarnitur und frischen
Kräutern € 7,50

Große Salatschüssel
mit Streifen von der
gebratenen Putenbrust
und frische Kräuter € 7,50

„Knoblauchländer Kasnocken“
hausgemachte Schupfnudeln
in der Pfanne serviert,
mit Zwiebelschmelze
und würzigem Käse überbacken,
mit frischen Kräutern € 8,50



SUPPEN

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Speck- und Weißbrotwürfeln € 4,00

Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen € 4,50

NACH DEM ESSEN ETWAS SÜßES



Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50

Fränkisches Kirschenmännle € 5,50
mit heißen Sauerkirschen,
Vanilleeis und Sahne

Tiroler Kaiserschmarrn € 6,50
mit vielen Rosinen
und Zwetschgenkompott

Karl Krestel Gastronomische Betriebe e.K.
Tel. 0911/36 73 24 Fax 0911/2 41 83 73
Besuchen Sie uns im Internet unter
www.sudhausnuernberg.de

WARME SPEISEN

Original Nürnberger Rostbratwürste vom Metzger Kraft^{2,4}

Dazu reichen wir frisches Bauernbrot von der
Altstadtbäckerei Papst.

6 Stück gegrillt € 6,50

oder
6 Stück "Saure Zipfel"
Bratwürste
im würzigen Zwiebelsud € 7,50

dazu reichen wir:

Portion Weinsauerkraut € 1,50
Portion Kartoffelsalat € 1,50
Sahnemeerrettich € 1,00

ZUM KENNEN LERNEN DER NÜRNBERGER SPEZIALITÄT:

"Orig. Nürnberger Bratwurstvariation
- ab 2 Personen - pro Person € 10,50



verschieden
zubereitet
gegrillt, sauer im
würzigen
Zwiebelsud
und geräuchert^{2,4}
mit Kartoffel-
salat^{1,2,3,4,5}
Sauerkraut und
Meerrettich

EINE SPEZIALITÄT, DIE NUR BEI UNS SERVIERT WIRD:

"Nürnberger Bratwurstknödel"

3 Stück Kartoffelknödel mit würziger
Bratwurstfüllung^{1,2,4}
auf Sauerkraut und Bratensaft € 8,50

„Hexenschmaus“



Röstkloß mit gebratener,
hausgemachter Stadtwurst,
geräucherten Brat-
würsten,^{1,2,4} Zwiebel-
schmelze, würzigem
Bratensaft, grünen Bohnen
und Spiegelei

in der Pfanne serviert € 8,50

Hausgemachter Krautwickel
mit Specksoße
und Salzkartoffeln € 8,50

Riesenschnitzel „Wiener Art“
vom Schwein
mit Pommes frites € 9,50

**Sauerbraten vom fränkischen Weiderind
aus der Schulter geschnitten**
in Lebkuchensoße,
mit Apfelrotkohl und Semmelklößen
als kleine Portion € 7,50
als große Portion € 9,50

Entenkeule knusprig gebraten
mit Apfelrotkohl
und rohen Kartoffelklößen^{1,2} € 10,50

Hirschkalbsbraten
in Wacholderrahmsauce,
mit Preiselbeerbirne
und Semmelklößen € 10,50

„Schäufele“
frisch aus dem Ofen^{1,2}
mit rohen Kartoffelklößen € 12,50

Lammhaxe
in Rosmarinsoße
mit Bohnenbündchen
und Butterkartoffeln € 12,50

**Filet vom Aischgründer Spiegelkarpfen
gebacken,**
mit Kartoffel- und Endiviensalat
oder
im Wurzelsud gegart,
mit frisch geriebenem Meerrettich
und Butterkartoffeln € 12,00

¹ mit Konservierungsstoff
² mit Antioxidationsmittel
³ mit Süßungsmittel Saccharin
⁴ mit Geschmacksverstärker
⁵ mit Farbstoff



Für unsere Kleinen:

Verlangen Sie bitte die Kinderkarte.

For our foreign guests

“Obatzter”

- a Franconian cheese speciality
à la grandmother,
with farmers bread and butter € 6,50

Homemade aspic

with red onions and gherkins with vinegar
and oil, farmers bread and butter € 6,50

Smoked Aalfelder farmer´s ham

with mixed pickles,
freshly grated horseradish,
farmers bread and butter € 6,50

“Franconian Vesperbrett”

with a speciality of Franconian cheese,
smoked farmer´s ham, homemade aspic,
radish and radishes,
served with farmers bread and butter
- even for several people, per person € 8,50

Fresh baked pretzel € 1,00

SOUPS

Franconian potato soup
with bacon and white bread bites € 4,00

Tomato cream soup
with icing on the cake € 4,50

OUR GREEN CORNER

Small mixed salad € 3,00

Big bowl with mixed salad,
roasted strips of turkey breast
and fresh herbs € 7,50

Baked white mushrooms

with Franconian sheep´s cheese,
garnished salad and fresh herbs € 7,50

“Knoblauchsländer Kasnocken”

noodles made of potatoes - served in the pan -
gratinated with melted onions
und spicy cheese, with fresh herbs € 8,50

Original Nuremberg sausages ^{2,4}

All sausages served with fresh farmers bread
6 grilled € 6,50
6 boiled in a brew of onion and vinegar € 7,50
add. sauerkraut € 1,50
add. potato salad € 1,50
Cream horseradish € 1,00



Something sweet:

Mixed ice cream with whipped cream € 4,50

Franconian “Kirschenmännle”,
a cake with hot sour cherries,
vanilla ice cream and whipped cream € 5,50

“Tiroler Kaiserschmarrn”
with many raisins and stewed plums € 6,50



TO GET TO KNOW THE NUREMBERG SPECIALTY:

A variation of Original Nuremberger 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 Bratwurstknoedel”

3 potato dumplings with an aromatic
stuffing of sausages, ^{1,2,4}
served with sauerkraut and gravy € 8,50

“HEXENSCHMAUS”

fried potato dumpling with
special Franconian sausage,
smoked roasted-sausages,
melted onions, spicy gravy,
green beans and fried egg ^{1,2,4}
- served in the pan - € 8,50



Homemade stuffed cabbage roll

with bacon sauce
and salt potatoes € 8,50

Big breadcrumbed and fried pork scallop

with french fries € 9,50

Sour marinated beef

in gingerbread sauce
with apple red cabbage and bread dumplings
small portion € 7,50 *large portion* € 9,50

Crispy roasted duck leg

with red cabbage
and potato dumplings ^{1,2} € 10,50

Delicate venison

with juniper cream sauce,
cranberry-pear
and bread dumplings € 10,50

A Franconian classical “Schäufele”

a crispy crackling piece
of a roasted pork shoulder
with potato dumplings ^{1,2} € 12,50

Knuckle of lamb in rosemary sauce,

with green beans
and potatoes tossed in butter € 12,50

Breaded fillet of Franconian carp

with potato salad and endive salad
or
cooked in a brew of root vegetables,
with freshly grated horseradish
and potatoes tossed in butter € 12,00

¹ preservative

² antioxidant

³ sweetener saccharin

⁴ flavour enhancer

⁵ colouring agent

Feiern und Feste 2010
im

Hexenhäusle

Gaststätte und historischer Biergarten



• ab 30 Personen •

BUNTE SALATE DER SAISON

mit verschiedenen Dressings

in großen Schüsseln
auf den Tischen eingesetzt
€ 4,50 pro Person



VORSPEISEN

Fränkisches Vorspeisenbrett

- für mehrere Personen -

mit kaltem Braten,
fränkischer Bauernsülze,
geräuchertem Landschinken
und „Obatztem“,
dazu Rettich, knackige Radieschen,
Bauernbrot, Butter
und ofenfrische Brezen
€ 8,50 pro Person



Nürnberger Bratwurstvariation

- ab 2 Personen -

Original Nürnberger Bratwürste
verschieden zubereitet:
gegrillt,
sauer im würzigen Zwiebelsud
und geräuchert
mit Kartoffelsalat,
Sauerkraut und Meerrettich
€ 10,50 pro Person



HAUPTGERICHTE

Fränkische Bratenplatte

- für mehrere Personen -

Kleine frisch gebratene Schweinshaxen,
fränkischer Krustenbraten
und Rinderbraten
mit zwei verschiedenen Soßen,
dazu Blaukraut, Sauerkraut
und Kartoffelklöße
€ 13,00 pro Person

Nürnberger Grillplatte

- für mehrere Personen -

mit Schweinenackensteaks,
Spareribs,
Lammkoteletts
und verschiedenen pikanten Soßen;
dazu reichen wir
hausgemachten Kartoffelsalat
und Folienkartoffeln
€ 12,00 pro Person



Fränkische Schmankerlplatte

- für mehrere Personen -

Knusprig gebratene Entenkeulen,
Poulardenbrust „Florentiner Art“
und Involtinis vom Schweinerücken
(Schweinerücken gefüllt mit frischen Kräutern)
mit Waldpilzsoße,
frischen Gemüsen und Kartoffeln
€ 15,00 pro Person

DESSERTS

Tiroler Kaiserschmarrn

mit vielen Rosinen
und Zwetschgenkompott
€ 6,50

Fränkisches Kirschenmännle

mit heißen Sauerkirschen,
Vanilleeis
und Sahne
€ 5,50

