

## VORSPEISEN

<b>Tafelspitzsülze auf Rote-Bete-Carpaccio</b> mit Meerrettichmousse	9,50 €
<b>Gebackener Kalbskopf</b> mit Joghurt-Kräuter-Dressing und Gemüsegröstl	11,50 €
<b>Gebeizter Bachsaibling</b> mit Apfel-Gurkensalat und gehobeltem Meerrettich	11,50 €
<b>Vorspeisenteller „Sudhaus“</b> eine Variation verschiedener Vorspeisen - speziell für mehrere Personen pro Person	14,00 €

## SALATE

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	4,50 €
<b>Knoblauchsländer Feldsalat</b> mit Weizenbierdressing, knusprigen Speckstreifen und Brotcroûtons	7,50 €
<b>Bunte Salate der Saison</b> mit Sprossen und Keimen an Honig-Senfdressing und marinierten Crevetten	10,50 €
<b>Salat „Sudhaus“</b> - eine große Schüssel bunter Blattsalate mit Balsamicodressing mariniert wahlweise mit - Streifen von der gebratenen Putenbrust - gemischte Pilze vom Grill	6,50 € 3,00 € 3,00 €

## VEGETARISCH

<b>Fränkischer Ziegenfrischkäse</b> mit mariniertem Knoblauchsländer Gemüse und Haselnussvinaigrette	12,00 €
<b>Waldpilze in Rahm</b> mit Semmelknödeln und kleinem gemischten Salat	14,50 €
<b>Gebratenes Gemüse aus dem Wok</b> mit pikanter Soja-Chili-Sauce und Kräuterteis	14,50 €

## SUPPEN

<b>Fränkische Kartoffelsuppe</b> mit Speck und Weißbrotwürfeln	5,00 €
<b>Klare Brühe vom Tafelspitz</b> mit Gemüsestreifen und Markklößchen	6,00 €
<b>Knoblauchsländer Gemüserahmsuppe</b> mit geräucherten Schinkenklößchen	6,00 €

### UNSERE NÜRNBERGER BRATWURSTSPEZIALITÄT

**Original Nürnberger Bratwurstvariation<sup>2,3</sup>**  
verschieden zubereitet:  
gegrillt, geräuchert und sauer im würzigen Zwiebelsud;  
dazu servieren wir hausgemachten Kartoffelsalat Sauerkraut und Meerrettich



- ab 2 Personen - pro Person 12,50 €

<b>Ofenfrisches Schweineschäufele knusprig gebraten</b> mit rohen Kartoffelklößen <sup>1,2</sup>	14,50 €
<b>Rösch gebratene Entenkeule frisch aus dem Backofen</b> mit Apfelrotkohl und rohen Kartoffelklößen <sup>1,2</sup>	14,50 €
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen in kräftiger Rotweinsauce</b> mit buntem Gartengemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree	16,00 €
<b>Kalbsnierenscheiben vom Grill</b> in pikanter Rotwein-Essigsauce, mit Perlzwiebeln, Gürkchen und Speckstreifen, dazu Gemüse und Kartoffelpüree	16,00 €
<b>Lammhaxe mit Tomaten, Bohnen und frischen Kräutern geschmort</b> mit Petersilienkartoffeln	16,00 €

### Das fränkische Hochzeitessen

<b>Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce</b> Wirsingstreifen und Petersilienkartoffeln	17,00 €
<b>„Sudhaus-Schmankerlpfanne“</b> Knusprig gebratenes Schweinshaxerl, ofenfrische Entenkeule und geschmortes Kalbsbäckchen, dazu Sauerkraut, Apfelrotkohl, rohe Kartoffelklöße, <sup>1,2</sup> Salzkartoffeln und zwei verschiedene Saucen - speziell für mehrere Personen - pro Person	18,50 €
<b>„Braumeisterpfanne“</b> - zarte Schweinemedallions in Dunkelbiersauce, mit Zwiebelstreifen, Speck und geschrotetem Pfeffer, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree	18,50 €
<b>Ochsenlende vom Grill</b> dazu Folienkartoffel mit Kräuterrahm gefüllt und frische Gartensalate	21,00 €
<b>Zanderfilet kross auf der Haut gebraten</b> in leichter Rieslingsauce, mit Wirsingfleckerl und Speckstreifen, dazu Petersilienkartoffeln	16,50 €
<b>Wallerfilet als feines Frikassee</b> mit viel Gemüse und geschwenkten Kartoffeln	18,00 €
<b>Frischer Saibling im Sud von Flusskrebse</b> mit Gemüsestreifen, Salzkartoffeln und frisch geriebenem Meerrettich	18,50 €

# Bum Sudhaus

Restaurant



## Frische Pfifferlinge und mehr ...

Geeiste Gurkensuppe mit Dillspitzen  
6,00

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen  
mit feinen Kräutern  
6,00

Sülze von frischen Pfifferlingen  
an Schnittlauchvinaigrette  
mit bunten Sommersalaten  
9,50

Frische Pfifferlinge mit Kräutern in Rahm  
und Semmelknödeln  
12,00

Rinderfiletspitzen mit frischen Pfifferlingen  
und hausgemachten Butterspätzle  
16,50

Filet vom Zander an Frankenweinsauce  
mit gebratenen Pfifferlingen  
und Petersilienkartoffeln  
18,00

# Desserts

## **Der fränkische Traditionsnachtisch**

**Frisch gebackene Apfelküchle**  
mit Vanilleeis und Sahne

€ 8,50

## **Bayrisch Creme**

mit marinierten Erdbeeren  
und Orangenfilets

€ 8,50

## **Birnensülze mit Williams Creme**

und Schokoladeneis

€ 8,50

## **Erdbeerterrine**

mit **Grand-Marnierschaum**

und Pistazieneis

€ 9,50

## **Geeistes Champagnersüppchen**

mit frischen Beeren  
und Limonensorbet

€ 9,50

## **Variation von**

**feinen Rohmilchkäsen**

€ 11,00

**Sudhaus**  
*Restaurant*

**Inh. Karl Krestel**

Bergstraße 20 • 90403 Nürnberg

Telefon (0911) 20 43 14 Telefax (0911) 9 92 86 36

[www.sudhausnuernberg.de](http://www.sudhausnuernberg.de)

[sudhaus.hexenhaus@t-online.de](mailto:sudhaus.hexenhaus@t-online.de)

## STARTERS

<b>Aspic from the prime boiled beef</b> <i>on carpaccio of beetroot with horseradish mousse</i>	9,50 €
<b>Baked calf's head</b> <i>with yoghurt herb dressing and vegetable rösti</i>	11,50 €
<b>Pickled brook trout</b> <i>with apple cucumber salad and shaped horseradish</i>	11,50 €
<b>Appetizer plate „Sudhaus“</b> <i>a variation of assorted appetizers - special for more persons per person</i>	14,00 €

## SALADS

<b>Small mixed salad</b>	4,50 €
<b>Lamb's lettuce from the "Knoblauchland"</b> <i>with crispy bacon strips und croutons</i>	7,50 €
<b>Assorted leaf salads</b> <i>with sprouts, honey mustard dressing and marinated prawns</i>	10,50 €
<b>Salad „Sudhaus“</b> <i>- a big bowl with mixed leaf salads marinated with balsamic vinegar dressing</i>	6,50 €
<i>optionally with</i>	
<i>- roasted strips of turkey breast</i>	3,00 €
<i>- grilled mixed mushrooms</i>	3,00 €

## VEGETARIAN

<b>Franconian goat cream cheese</b> <i>with marinated vegetables and hazelnut vinaigrette</i>	12,00 €
<b>Mushrooms from the forest</b> <i>with bread dumplings and small mixed salad</i>	14,50 €
<b>Roasted vegetables from the wok</b> <i>with a spicy chilli sauce and herb rice</i>	14,50 €

## SOUPS

<b>Franconian potato soup</b> <i>with bacon and white bread croutons</i>	5,00 €
<b>Clear soup of the soured boiled rump</b> <i>with bone marrow dumplings</i>	6,00 €
<b>Vegetable cream soup</b> <i>with smoked ham dumplings</i>	6,00 €

### OUR NUREMBERG SPECIALITY

#### Variation of Original Nuremberg sausages<sup>2,4</sup>

*various cooked:  
grilled, smoked and  
boiled in a brew of onions  
and vinegar,  
with potato salad<sup>1,2,3,4,5</sup>  
sauerkraut  
and horseradish*



*- from 2 persons - per person 12,50 €*

<b>A Franconian classic: „Schäufele“</b> <i>crackling piece of roasted pork shoulder with potato dumplings<sup>1,2</sup></i>	14,50 €
<b>Crispy brown leg of duck</b> <i>with apple red cabbage and potato dumplings<sup>1,2</sup></i>	14,50 €
<b>Braised cheeke of veal in a red wine sauce</b> <i>with mixed garden vegetables and creamed potato celery puree</i>	16,00 €
<b>Grilled calf kidneys</b> <i>with a spicy red wine vinegar sauce, pearl onions, gherkins and bacon strips, vegetables and mashed potatoes</i>	16,00 €
<b>Braised lamb hock with tomatoes, beans and fresh herbs and parsley potatoes</b>	16,00 €

### *The Franconian wedding dinner*

<b>Prime boiled beef with horseradish sauce</b> <i>savoy and parsley potatoes</i>	17,00 €
<b>„Sudhaus Delicacy pan“</b> <i>Crackling roasted „schweinshaxerl“, crispy brown leg of duck and braised cheeke of veal, thereto sauerkraut, apple red cabbage, potato dumplings,<sup>1,2</sup> salt potatoes and two various sauces - specially for more persons - per person</i>	18,50 €
<b>„Master brewer pan“</b> <i>- tender medallions of pork in dark beer sauce, with onion slivers, bacon, shredded pepper and creamed potato celery puree</i>	18,50 €
<b>Grilled tenderloin of the beef</b> <i>with baked potato filled with herbs cream and fresh garden salads</i>	21,00 €
<b>Roasted fillet of Franconian pike perch</b> <i>with white wine sauce, savoy and bacon strips, thereto parsley potatoes</i>	16,50 €
<b>Fillet of the catfish as a fine fricassee</b> <i>with vegetables and potatoes sautéed in butter</i>	18,00 €
<b>Fresh Saibling boiled in a brew of crayfishes</b> <i>with vegetables, salt potatoes and fresh shaped horseradish</i>	18,50 €

# Bum Sudhaus

Restaurant



## *Fresh chanterelles and more ...*

Iced cucumber soup with dill tips  
6,00

Chanterelles soup with fresh herbs  
6,00

Aspic of fresh chanterelles  
with vinaigrette of chives  
and mixed summer salads  
9,50

Chanterelles with herbs in cream sauce  
and bread dumplings  
12,00

Stripes of beef fillet  
with fresh chanterelles  
and homemade butter spaetzle  
16,50

Fillet of pike perch with wine sauce,  
roasted chanterelles  
and parsley potatoes  
18,00

# Desserts

**A Franconian traditional sweet:**

**„Apple fritters“**

with vanilla ice cream and whipped cream

€ 8,50

**Bavarian creme**

with marinated strawberries  
and orange fillets

€ 8,50

**Jelly of pears**

with cream of Williams pears  
and chocolate ice cream

€ 8,50

**Terrine of strawberries**

with spume of Grand Marnier  
and pistachio ice cream

€ 9,50

**Iced champagne soup**

with fresh berries  
and lemon sorbet

€ 9,50

**We offer a choice of raw milk cheese**

€ 11,00

**Sun Sudhaus**  
*Restaurant*

**Inh. Karl Krestel**

Bergstraße 20 • 90403 Nürnberg

Telefon (0911) 20 43 14 Telefax (0911) 9 92 86 36

[www.sudhausnuernberg.de](http://www.sudhausnuernberg.de)

[sudhaus.hexenhaus@t-online.de](mailto:sudhaus.hexenhaus@t-online.de)