

## VORSPEISEN

**Mariniertes Gemüse aus dem Knoblauchland**  
mit Ortega-Essig, frischen Kräutern und eingelegtem Ziegenkäse € 11,50

**Hausgeräucherte Schweinelende**  
mit frisch geriebenem Meerrettich und mariniertem Gemüse aus dem Knoblauchland € 13,50

**Carpaccio „Cipriani“**  
dünne Scheiben vom Rinderfilet mit einer leichten Senfsauce, gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen € 14,00

**Unsere Fischvorspeise:**  
hausgebeizter Wildwasserlachs mit Champagner-Senf-Mousse, Krabbencocktail und Terrine von der Bachforelle € 14,00

**Vorspeisenteller „Sudhaus“**  
eine Variation verschiedener Vorspeisen - speziell für mehrere Personen - pro Person € 16,00

## SUPPEN

**Fränkische Kartoffelsuppe**  
mit Speck und Weißbrotwürfeln € 5,50

**Kraftbrühe vom Tafelspitz**  
mit Griesnockerl und Gemüseperlen € 6,50

## SALATE

**Kleiner gemischter Salat**  
mit Balsamicodressing mariniert € 5,50

**Knoblauchländer Feldsalat**  
mit Weizenbierdressing, knusprigen Speckstreifen und Brotcroûtons € 7,50

**Frische Marktsalate bunt gemischt**  
mit Balsamicodressing und marinierten Crevetten € 9,50



## Unser vegetarisches Gericht

**Frische Waldpilze in Rahm**  
mit Kräutern und Semmelknödeln € 12,00

*Zum Kennenlernen  
der Nürnberger Spezialität*

**Original Nürnberger  
Bratwurstvariation<sup>2,3</sup>**

verschieden zubereitet:  
gegrillt, geräuchert  
und sauer im würzigen  
Zwiebelsud;  
dazu servieren wir  
Kartoffelsalat,  
Sauerkraut  
und Meerrettich

- ab 2 Personen - pro Person € 14,50

## TRADITIONSGERICHTE

**Ofenfrisches Schweineschäufele**  
- knusprig gebraten -  
mit rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 15,50

**Zarte Rehkeule aus dem Steigerwald**  
mit Gewürz-Rahmsauce, hausgemachten Butterspätzle und Preiselbeerbirne € 18,00

**Knusprig gebratene Gänsebrust frisch aus dem Backrohr**  
mit hausgemachtem Apfelrotkraut und rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup> € 19,50

**„Braumeisterpfanne“**  
- zarte Schweinemedallions in Dunkelbiersauce, mit Zwiebelstreifen, Speck und geschrotetem Pfeffer, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree - auch für mehrere Personen - pro Person € 19,50

**„Sudhaus-Schmankerlpfanne“**  
knusprig gebratene Gänsebrust, rösches Schweinshaxerl und geschmorte Rinderhüfte mit Sauerkraut, Apfelrotkraut, rohen Kartoffelklößen<sup>1,2</sup>, hausgemachten Schupfnudeln und zwei verschiedene Saucen - ab 2 Personen - speziell für mehrere Personen pro Person € 20,50

## INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

**Lammhaxe mit Tomaten, Bohnen und frischen Kräutern geschmort**  
dazu Rosmarinkartoffeln € 17,50

**Original Wiener Schnitzel**  
mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat € 19,00

**Filetspitzen vom Rind „Stroganoff“**  
in einer Rahmsauce mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Champignons, Meerrettich und Senf, dazu hausgemachte Butterspätzle € 20,50

**Lende vom fränkischen Weideochsen**  
mit Balsamicosauce, frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln € 23,00

## FISCHGERICHTE

**Filet vom fränkischen Flusszander kross auf der Haut gebraten**  
mit Rieslingsauce, Broccoliröschen und Petersilienkartoffeln € 21,00

**Zarte Lachsschnitzel**  
im Chili-Gemüsesud mit Gemüsestreifen und Wildreis € 21,00

<sup>1</sup> mit Konservierungsmittel  
<sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>3</sup> mit Geschmacksverstärker

*Der fränkische Traditionsnachtisch*

**Frisch gebackene Apfelküchle**

mit Vanilleeis und Sahne

€ 8,50

**Mousse vom feinsten Eisenlebkuchen**

mit Orangenkompott

€ 10,50

**Zimtparfait**

im Schoko-Marzipanmantel

mit Rotweinzwetschgen

€ 10,50

**Schokoladentörtchen**

mit Kaffeecreme

und Mangofächer

€ 10,50

**Dessertteller „Sudhaus“**

- das Feinste aus unserer Patisserie

€ 12,00

**Variation von  
feinen Rohmilchkäsen**

€ 11,00

**Die besonderen Brände**

2cl / Euro

20 Jahre altes

fränkisches Kirschwasser

7,50

Williamine Morand

6,00

**Digestif**

Hennessy VSOP

5,50

Remy Martin VSOP

5,50

Calvados Gilbert

4,00

8 Jahre alter Calvados

7,00

**Der Besondere**

Remy Martin XO Special

7,00

**Grappa**

Grappa di Chardonnay

Terre Antiche

4,50

**Spezialitäten aus Franken**

2cl / Euro

Schlehengeist

4,00

Himbeergeist

4,00

Zwetschgenwasser

4,00

Kirschwasser

4,00

Williamsbirne

4,00

Tresterbrand

4,00

Mirabellenbrand

4,00

Haselnussgeist

5,00

Spargelgeist

4,00

Weitere Spirituosen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

## STARTERS

- Marinated vegetables from the region**  
with Ortega-vinegar, fresh herbs and marinated goat cheese € 11,50
- Home smoked pork loin**  
with freshly grated horseradish and marinated vegetables from the region € 13,50
- Carpaccio "Cipriani"**  
thin slices of beef with a mild mustard sauce, parmesan cheese and toasted pine nuts € 14,00
- Our fish appetizer:**  
pickled whitewater salmon with champagne-mustard mousse, shrimp cocktail and terrine from the brook trout € 14,00
- Appetizer plate „Sudhaus“**  
a variation of assorted appetizers - special for more persons - per person € 16,00

## SOUPS

- Franconian potato soup**  
with bacon and white bread croutons € 5,50
- Clear soup**  
of the soured boiled rump with semolina dumpling and vegetable pearls € 6,50

## SALADS

- Small mixed salad**  
with balsamic dressing marinated € 5,50
- Lamb`s lettuce from the "Knoblauchsland"**  
with wheat beer dressing, bacon strips and croutons € 7,50
- Assorted leaf salads**  
with balsamic dressing marinated and prawns € 9,50



## Our vegetarian dish

- Fresh wood mushrooms in cream sauce**  
with garden herbs and homemade bread-dumplings € 12,00

**To get to know the Nuremberg specialty**

**Variation of Nuremberger 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 € 14,50

## TRADITIONAL DISHES

- A Franconian classic: „Schaeufele“**  
crackling piece of roasted pork shoulder with potato dumplings<sup>1,2</sup> € 15,50
- Tender venison from the "Steigerwald"**  
with spicy cream sauce, homemade spaetzle and cranberries sauce € 18,00
- Crisply roasted breast of goose**  
with red cabbage and potato dumplings<sup>1,2</sup> € 19,50
- "Braumeisterpfanne"**  
tender pork medaillons in dark beer sauce, with onion stripes, bacon and kibbled pepper, beside celery mashed potatoes - special for more persons - per person € 19,50

- "Sudhaus" – treats pan**  
crispy roasted breast of goose, crispy pork hockand braised beef with sauerkraut, red cabbage, raw potato dumplings<sup>1,2</sup>, homemade noodles and two different sauces - from 2 persons - special for more persons - per person € 20,50

<sup>1</sup> with preservative  
<sup>2</sup> with antioxidant

<sup>3</sup> with flavour enhancer

## INTERNATIONAL SPECIALTIES

- Braised lamb hock with tomatoes, beans and fresh herbs**  
with rosmary potatoes € 17,50
- Original "Wiener Schnitzel"**  
with cranberries, parsley potatoes and a small mixed salad € 19,00
- Strips of beef tenderloin "Stroganoff"**  
in cream sauce with paprika, onions, cucumbers, mushrooms, horseradish and mustard, served with homemade spaetzle € 20,50
- Loin of Franconian beef**  
with balsamic sauce, fresh vegetables from the market and rosemary potatoes € 23,00

## FISH DISHES

- Fillet of Franconian pike perch**  
crispy breaded with Riesling sauce, broccoli florets and parsley potatoes € 21,00
- Tender salmon escalope**  
in chili-vegetable stock with vegetables stripes and wildrice € 21,00

**A Franconian traditional dessert:**

**„Apple fritters“**  
with vanilla ice cream and whipped cream  
€ 8,50

**Mousse from the finest Eisenlebkuchen**

with orange compote  
€ 10,50

**Cinnamon parfait**

chocolate-marzipan coated  
with red wine plums  
€ 10,50

**Chocolate tartlet**

with coffee cream  
and mango stripes  
€ 10,50

**Dessert Plates “Sudhaus”**

- the finest of our patisserie  
€ 12,00

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

€ 11,00

**Brandy specials**

2cl / Euro

20 years old  
Franconian Cherrybrandy 7,50  
Williamine Morand 6,00

**Digestif**

Hennessy VSOP 5,50  
Remy Martin VSOP 5,50  
Calvados Gilbert 4,00  
Calvados, 8 years old 7,00

**Our special**

Remy Martin XO Special 7,00

**Selected Grappa**

Grappa di Chardonnay  
Terre Antiche 4,50

**Specialities from Franconia**

2cl / Euro

Wild plum brandy 4,00  
Raspberry brandy 4,00  
Plum brandy 4,00  
Cherry brandy 4,00  
Bartlett pear 4,00  
Marc brandy 4,00  
Yellow plum brandy 4,00  
Hazelnut brandy 5,00  
Asparagus brandy 4,00

Please enquire our service staff about the variety assortment.