

Herzlich Willkommen im

NÜRNBERGER WIRTSHAUS

Wir sind die Exoten in Berlin. Deutsche Küche - speziell fränkische Küche, für alle, die sich nach echtem Schäufele sehnen und mal wieder Lust auf deftig haben. Rustikal, wohlig und modern zugleich. Komm vorbei, wir haben den Ofen an.

Nürnberger Wirtshaus
Sredzkistraße 30
10435 Berlin

Prenzlauer Berg

www.nw-berlin.de

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse überbacken	13 A, E, F	6,90
Fränkische Kartoffelsuppe mit Lauchzwiebeln; auf Wunsch mit Nürnberger Bratwürstchen	(L, 3) A, E, F	6,90

SALATE

Gurkensalat kleine Portion	13	3,00
Gurkensalat große Portion	13	5,20
Rote Bete	2, 13	4,90
Krautsalat mit oder ohne Speck	(2, 3), 13	3,50
Fränkischer Kartoffelsalat mit oder ohne Speck	(2, 3), 13 L	3,50
Feldsalat mit Croûtons und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing, auf Wunsch auch mit Essig-Öl Dressing	2, 3, 13 A, L	6,50
Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu Honig-Senf-Dressing, auf Wunsch auch mit Essig-Öl-Dressing	13 L	11,50

LECKERES VOM HOLZKOHLEGRILL

6 Original Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut, dazu Brot und Senf	2, 13 A, L	8,50
12 Original Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut, dazu Brot und Senf	2, 13 A, L	13,90
jede weitere Rostbratwurst	2, 13, A, L	1,10
Bratwurst - Teller Je zwei Nürnberger, Coburger und Fränkische Rostbratwürste, dazu Kartoffel- und Krautsalat	2, 3, 13 A, L	14,50
Geflügelbratwurst mit Kartoffel- und Krautsalat	2, 3, 13 A, L	7,50
Rippchen mit Folienkartoffel, Kräuterquark und Beilagensalat	2, 13 F, L	13,90
Holzfällersteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Gurkensalat	3, 13 L	13,50
Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat	13 L	11,20

AUS DEM SUD (TOPF)

Gut durchgezogene Nürnberger Bratwürste im heißen Wein-Essigsud mit Zwiebeln. Eine echt fränkische Spezialität!

6 blaue Zipfl im Sud mit Meerrettich und Brot	2, 13 A, F	8,10
12 blaue Zipfl im Sud mit Meerrettich und Brot	2, 13 A, F	13,90
jeder weitere blaue Zipfl	2, 13, A, F	1,10
2 Weißwürste im heißen Sud mit Weißwurstsenf und Laugenbrezl	2, 13 A, F	6,50
jede weitere Weißwurst	2, 13, A, F	2,50

AUS DEM OFEN ODER DER PFANNE

Gebratener Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	2, 13 F, L	12,50
Grillhaxe ca. 700g Rohgewicht mariniert in Kloster-Scheyern-Schwarzbier, mit Kloß und Soß	2, 3, 13 A, F, L	15,50
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Blaukraut und Semmelklößen	2, 13 A, E, F, L	14,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	2, 13 E, F, J, L	15,50
Schnitzel „Jäger Art“, Natur unpaniert, mit Bratkartoffeln, Rahmpilzen und Beilagensalat	2, 13 E, F, J, L	16,50
Schnitzel „Jäger Art“ paniert, mit Bratkartoffeln, Rahmpilzen und Beilagensalat	2, 13 E, F, J, L	17,50
Schwabenpfanne mit Käsespätzle, Schweinefilet, Rahmpilzen und Beilagensalat	2, 13 E, F, J, L	17,50
Eingeschnittene Klöße (Kartoffel- oder Semmelklöße) mit Ei gebraten, Soß und grünem Salat	2, 13 E, F, L	9,90

EIN FRÄNKISCHER HOCHGENUSS:

Knuspriges Schäufile aus dem Ofen mit Kartoffelkloß und Soß	2, 3, 13 E, F, L	15,50
---	---------------------	--------------



Fränkische
Fleisch- und Wurstspezialitäten

BROTZEIT

Obatzder (angemachter Käse) mit Rettich und Brot	2, 13 A, F, L	7,90
Dosenfleisch mit Butter und Brot	2, 3, 13 A, F, L	7,90
Roter und weißer Presssack mit Senf, Butter und Brot	2, 3, 13 A, E, F, L	7,90
Käseteller Käsevariation mit Butter und Brot	2, 13 A, F	9,50
Wurstteller Wurst- und Schinkenvariationen mit Meerrettich, Senf, Butter und Brot	2, 3, 13 A, E, F, L	9,50
Bauernteller Verschiedene Schinken-, Wurst- und Käsesorten mit Meerrettich, Senf, Schmalz, Butter und Brot	2, 3, 13 A, E, F, L	12,50
Wirtshausbrett (für 2 Personen) Verschiedene Schinken-, Wurst- und Käsesorten mit Meerrettich, Senf, Schmalz, Butter und Brot	2, 3, 13 A, E, F, L	21,00

VEGETARISCH

Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat	2, 13 F, L	7,50
Semmelklöße mit Rahmpilzen	2, 13 A, F	8,50
Eingeschnittene Klöße mit Ei und Beilagensalat	2, 13 A, F, J	8,50
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und Beilagensalat	2, 13 A, F, J	9,90

FÜR DIE KINDER

3 Nürnberger Rostbratwürste
mit Sauerkraut und Stampf

2, 13
A, F, L

4,90

Kloß mit Soß

2, 13
A, F

3,50

Eingeschnittene Klöße
mit Ei und Soß

2, 13
A, F, J

4,50

Kinderschnitzel
mit Bratkartoffeln

2, 13
E, F, J

7,50

NACHTISCH

Fränkischer Apfelstrudel
mit Vanillesoß

2, 13
A, F, J, M

6,50

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Sahne

2, 13
A, F, J, M

7,50

BEILAGEN

Krautsalat mit oder ohne Speck	2, 13 L, (3)	3,50
Fränkischer Kartoffelsalat mit oder ohne Speck	2, 13 L, (3)	3,50
Gemischter Beilagensalat	2, 13, L, J	3,50
Sauerkraut / Blaukraut	2, 13, L	3,00
Grüne Bohnen mit oder ohne Speck	2, 13 L, (3)	4,50
Rahmkohlrabi	F	4,50
Salzkartoffeln		2,80
Bratkartoffeln		2,80
Stampf	F	3,50
Rosmarinkartoffeln		3,90
Portion Butter	2	0,80
Laugenbrezel	A	1,90
Scheibe Bauernbrot	A	0,50
Kloß	J, L	3,00
Extra Soße in der Saucière	A	1,50

UNSERE BIERE VOM FASS

	0,3 L	0,5 L
Tucher Pilsener In aller Ruhe gereift – Feinherb – Helles Gelbgold Stammwürze 11,8%; Alkoholgehalt 5,0% vol. - Untergärig	3,00	4,50
Augsburger Original Hasenbräu Ursprünglicher Charakter, naturtrübes Kellerbier, traditionell eingebraut und unfiltriert abgefüllt. Leicht heftig, vollmundig und süffig Stammwürze 12,3%; Alkoholgehalt 5,4% vol. - helles Export	3,00	4,50
Kloster Scheyern Dunkel Das Gespür für Malz: kräftig, röstaromatisch, Feuerig-dunkel Stammwürze 12,3%; Alkoholgehalt 5,0% vol. - Untergärig	3,00	4,50
Zirndorfer Landbier Nach altfränkischer Tradition Art besonders süffig gebraut mit bernsteinfarbenem Glanz und feiner Hopfennote Stammwürze 11,5%; Alkoholgehalt 4,9% vol.	3,00	4,50
Zirndorfer Kellerbier Echter, naturbelassener Genuss – naturtrübe Landbierspezialität – unfiltriert abgefüllt – leicht heftig und vollmundig im Geschmack – unverfälscht süffig Stammwürze 11,5%; Alkoholgehalt 4,9% vol.	3,00	4,50
Tucher Helles Hefe Hefearomatisch vollendet – hell, hefetrüb Stammwürze 11,8%; Alkoholgehalt 5,2% vol. - Obergärig		4,50
	0,25 L	0,5 L
Grüner Vollbier hell Das Kultbier aus Fürth, Bayern: nach guter Alter Fürther Brautradition gebraut – überaus süffig, harmonisch und mild im Geschmack. Darum heißt es bis heute: Grüner – beliebt, bekannt, begehrt	2,80	4,50
Fränkische Bierprobe Sie möchten unsere ganze fränkische Biervielfalt kennenlernen und Ihr Lieblingsbier entdecken? Wir servieren all unsere Fassbiere als kleine Bierprobe		6x 0,1 L 6,50

FLASCHENBIERE

Flasche 0,5 L

Tucher Dunkles Hefe

4,50

Kernig und malzaromatisch, dunkel, hefetrüb
Stammwürze 11,8%; Alkoholgehalt 5,2% vol. - Obergärig

Tucher Kristallweizen

4,50

Prickelnd-fruchtig – brillantgelb
Stammwürze 11,6%; Alkoholgehalt 5,1% vol. - Obergärig

Sebaldus Weizen Nürnberg

4,50

Spritzig, trocken, leicht nach Banane und Weizen, würzig,
langer Abgang – satt trübes goldgelb
Stammwürze 13,6%; Alkoholgehalt 6% vol. - Obergärig

Tucher Original Nürnberger Rotbier

4,50

Tiefgründig-kraftvoll – bernsteinfarben, naturtrüb
Stammwürze 13,4%; Alkoholgehalt 5,5% vol. - Untergärig

Tucher Urfränkisch Dunkel

4,50

Kräftig-röstaromatisch – feurig-dunkel
Stammwürze 12,3%; Alkoholgehalt 5,0% vol. - Untergärig

Tucher Bajuvator Doppelbock

4,50

Würzig und besonders kräftig – Kaffeefarbene Optik,
dunkel
Stammwürze 18,3%; Alkoholgehalt 7,5% vol. - Untergärig

RADLER & DIESEL

0,25 L

0,5 L

Grüner Vollbier – Radler oder Diesel

2,80

4,50

mit Zitronenlimonade oder Cola

ALKOHOLFREI

Flasche 0,5 L

Tucher Reifbräu Alkoholfrei

4,50

Eine echte Alternative ohne Alkohol für alle, die gerne
unbeschwert genießen.

Tucher Hefe Weizen Alkoholfrei

4,50

Ideal für alle, die mobil bleiben wollen – erfrischend
fruchtig, mit Sapienza Meisterhefe gebraut.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Flasche 0,25 L	Flasche 0,75 L
Selters Classic Mineralwasser mit Kohlensäure	2,90	6,50
Selters Naturell Mineralwasser ohne Kohlensäure	2,90	6,50
		Flasche 0,33 L
Fritz kola Cola, koffeinhaltig		3,50
Fritz kola zero Cola ohne Zucker, koffeinhaltig		3,50
Fritz Misch Masch Fritz kola mit Orange, koffeinhaltig		3,50
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder Limonade mit Apfel-Kirsch-Holunder-Geschmack		3,50
Fritz Limo Orange Limonade mit Orangen-Geschmack		3,50
Fritz Limo Zitrone Limonade mit Zitronen-Geschmack		3,50

SÄFTE UND NEKTARE

	0,25 L	0,5 L
Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, Multivitaminsaft	3,50	5,20
Johannisbeernektar, Bananennektar, Sauerkirschnektar, KiBa	3,80	5,50
		0,5 L
Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle		4,90
Saftschorle		5,20

HEISSE GETRÄNKE

Café Crema		3,50
Milchkaffee		3,50
Cappuccino		3,80
Espresso		2,50
Espresso doppelt		4,60
Latte Macchiato		4,00
Heiße Schokolade mit Sahne		4,00
Tee		2,50
Verschiedene Sorten auf Nachfrage		
Hausgemachtes Glühbier	0,2 L	3,50

ORIGINAL FRÄNKISCHE OBSTBRÄNDE & OBSTGEISTE VON HAAS

	2 CL	
Williams Birne		3,50
Birnenbrand		3,50
Mirabellenbrand		3,50
Zwetschgenwasser		3,50
Kirschwasser		3,50
Obstler		3,50
Schlehengeist		3,50
Haselnussgeist		4,50

SPIRITUOSEN

Sechsämtertropfen Fränkischer Kräuterlikör	2 CL	2,80
Jägermeister	2 CL	2,80
Ramazotti	2 CL	2,80
Fernet Branca	2 CL	2,80
Stichpimpuli Bockforzolorum	2 CL	2,80
Sambuca	2 CL	2,80
Vodka Russian Standard	2 CL	2,80
Amaretto	2 CL	2,80
Grappa	4 CL	4,50
Baileys	4 CL	4,50
Aperol Spritz	200 ml	6,50

Weitere Spirituosen auf Anfrage

WEINE

WEISS / BLANC

	Glas 0,2 L	Karaffe 0,5 L	Flasche 0,75 L
Stetten Riesling Deutscher Qualitätswein (Franken), Trocken, Bio Franken, Weingut am Stein Warme Frucht, zart tropisch. Trotzdem kühler herber Fluss. Für den saftigen Trinkgenuss mit Tiefgang	4,90	11,50	15,50
Stetten Grauburgunder Deutscher Qualitätswein, Trocken, Bio Franken, Weingut am Stein Gelbfleischige Pflaume, Nashi-Birne und Mandel dominieren im expressiven Duft. Vielseitig einsetzbar zu komplexen Gerichten mit Würze	4,90	11,50	15,50
Stetten Scheurebe Deutscher Qualitätswein, Halbtrocken, Bio Franken, Weingut am Stein Aromenfeuerwerk mit exotischer Mango, Maracuja, rosa Grapefruit und Blütenaromen. Für anregende Momente im Leben und ein souveräner Begleiter zu Gerichten mit pikanter Würze	4,90	11,50	15,50
Würzburg Silvaner Deutscher Qualitätswein, Trocken, Bio Franken, Weingut am Stein Kräuterwürze, zarte Frucht, kalkig mineralisch, dabei kompromisslos trocken – die flüssige Visitenkarte des »Weingut am Stein«	4,90	11,50	15,50
Helle Freude Cuvée Deutscher Qualitätswein, Trocken, Bio Franken, Weingut am Stein Herrlich duftig und präzise. Unkompliziertes Trinkvergnügen mit Anspruch, aromatischer Begleiter aus weißen Blüten, Mandarine, Grapefruit, Maracuja und weißem Pfirsich	4,90	11,50	15,50

WEINSCHORLEN

	Glas 0,25 L	Glas 0,5 L
Weißweinschorle mit fränkischem Bacchus Franken Fruchtig-lebendig, blumiges Bouquet	4,50	8,50

WEINE

ROSÉ

Glas
0,2 L

Karaffe
0,5 L

Flasche
0,75 L

Rosamunde Rosé

4,90

11,50

15,50

Deutscher Qualitätswein, Trocken
Franken, Weingut am Stein

Saftig frisch und animierend, duftig mit Aromen von
Himbeeren, Kirschdrops und roten Johannisbeeren

ROT / ROUGE

Glas
0,2 L

Karaffe
0,5 L

Flasche
0,75 L

Rote Wonne Cuvée

4,90

11,50

15,50

Deutscher Qualitätswein, Trocken, Bio
Franken, Weingut am Stein

Charmanter Eindruck von Pflaume, Schwarzkirsche
und pfeffrigen Anklängen, würzig und unbeschwert

Spätburgunder

4,90

11,50

15,50

Deutscher Qualitätswein, Trocken
Baden

Klares Rubinrot, Duft von Brombeeren und Kirschen,
spielerische Leichtigkeit, gehaltvoll

Protocolo Tempranillo

4,90

11,50

15,50

Spanischer Rotwein

Intensives Kirschrot. Im Mund von mittlerer Kraft,
eher schlank. Rote und schwarze Beeren, Aromen
von Vanille und Gewürzen

Glas
0,2 L

Karaffe
0,5 L

Flasche
1 L

Montepulciano d'Abruzzo DOC

4,90

11,50

19,50

Italienischer Rotwein, Trocken
Region Abruzzo

Tiefrote Farbe, komplexes Bukett, dunkle Früchte,
fruchtig am Gaumen, lebendig

Les Secrets de St. Antonin

7,90

16,50

29,50

Französischer Rotwein, Trocken

Languedoc Fraugeres, Weingut Domaine St. Antonin
Satte rote Früchte, Waldbeeren, Sauerkirsche; schöne
Balance, druckvoll und nachhaltig

PRICKELNDES

Flasche 0,75 L

Trouble Bubble Secco

16,50

Deutscher Rosé Perlwein, Trocken • Weingut am Stein, Franken

Weiches, mildes Perlenspiel mit zarter Restsüße, die mit Ihrer Saftigkeit aus frischen roten Beeren und Rosenblättern sofort Lust auf den nächsten Schluck macht

Echter Secco

24,50

Deutscher Perlwein, Trocken • Franken Weingut Juliusspital

Eine Hommage an den Gründer des Weingutes Fürstbischof Julius Echter

François Martenot Crémant de Bourgogne

29,50

Französischer Schaumwein, Trocken • Anbaugebiet Burgund

Aromen von Früchten und Blumen, hell gelbe Farbe mit glänzendem Schimmer; ideal als Aperitif und zur Nachspeise



WEINGUT AM STEIN

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Nitritpökelsalz
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 Phosphat
- 10 Koffein
- 11 Teein
- 12 Chinin
- 13 Süßungsmittel
- 14 kann abführend wirken
- 15 enthält eine Phenylaninquelle

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Fisch
- C Krebstiere
- D Schwefeldioxyde und Sulfide
- E Sellerie
- F Milch und Laktose
- G Sesamsamen
- H Schalenfrüchte und Nüsse
- I Erdnüsse
- J Eier
- K Lupinen
- L Senf
- M Soja
- N Weichtiere