



**Augustiner
Bräu München**
gegründet 1328

Augustiner Zur Schranke

Ausgabe 07
Schranken-Journal

www.zurschranke.de

Reservierungen: Tel. 0911/99289650, Beim Tiergärtnerort 3, 90403 Nürnberg
For orders and reservations please call: Tel. 0911/99289650

VERSUCHERLA IM GLAS/ STARTERS IN THE GLASS

Schweine-Rillette 2,40
Pork rillette

Frischkäse mit Radieschen 2,40
Cream cheese, radishes

Stadtwurst mit Musik 2,40
Bologna (sausage) with onions

Maximatorkäs 2,40
Obatzder (savoury cheese spread)

Lebercreme 2,40
Liver cream

Platte mit 3 Gläsern 6,80
Plate with 3 glasses

Platte mit 5 Gläsern 11,50
Plate with 5 glasses

Dazu servieren wir Bauernbrot
We serve farmhouse bread for that

BROTZEIT (kalt) / SNACK (cold)

Stadtwurst^{4,6} 7,90
aus der eigenen Metzgerei
mit Gurke und Bauernbrot
*Bologna (sausage) with cucumber
and farmhouse bread*

**Maximatorkäs mit
Bauernbrot⁴** 7,90
*Obatzder (savoury cheese spread)
with farmhouse bread*

Bauernspeck vom Brett 8,90
mit Gurke und Bauernbrot
*Bacon off the board with cucumber
and farmhouse bread*

Laugenbrezen 1,50
Pretzel

Emmentaler vom Brett 8,90
mit Bauernbrot
*Emmentaler off the board
and farmhouse bread*

SUPPEN / SOUPS

Pfannkuchensuppe 4,50
Beef bouillon with semolina Ockel

Fränkische Kartoffelsuppe 4,50
Franconian potato soup

VORSPEISEN (kalt) / STARTERS (cold)

**4 Geräucherte
Nürnberger Bratwürste^{4,6,7}** 4,90
mit Kren und Bauernbrot
*4 Smoked Nuremberger sausages
with horseradish and farmhouse bread*

SALATE / SALADS

Kleiner Salat 3,50
Small salad

Salat „Augustiner Schranke“ 10,90
mit kleinem Schnitzel (Schwein)
*Salad "Augustiner Schranke" with a small
schnitzel (pork)*

**Blattsalate mit
Ziegenfrischkäse** 9,90
Mixed lettuce with goat's cheese



Unser Fleisch ist aus der Region

BRATWÜRSTE/ SAUSAGES

Aus eigener Metzgerei

Nürnberger Bratwurststeller^{10,11,12,13} 13,90
je 3 gebratene, geräucherte und
„Blaue“ (im Essig-/Weinsud
gegarte) Bratwürste mit Kartoffelsalat,
Sauerkraut und Bauernbrot
*Sausage platter: 3 sausages each, smoked,
fried and boiled (in a white wine/vinegar
broth), with potato salad, sauerkraut und
farmhouse bread*

Nürnberger Bratwürste^{10,11,12,13}
mit Sauerkraut oder
hausgemachtem Kartoffelsalat
*Nuremberger Sausages fried, with sauerkraut
or homemade potato salad*

6 Stück 8,90
9 Stück 11,90
12 Stück 14,90

Nürnberger „Blaue Zibbfl“^{10,11,12,13}
(im Essig-/Weinsud gegart) mit
Bauernbrot
*Nuremberger Sausages boiled in a wine/vine-
gar broth, with farmhouse bread*

6 Stück 8,90
9 Stück 11,90
12 Stück 14,90

**Geräucherte
Nürnberger Bratwürste^{10,11,12,13}**
mit Sauerkraut
*Smoked Nuremberger sausages,
with sauerkraut*

6 Stück 8,90
9 Stück 11,90
12 Stück 14,90

2 fränkische Bratwürste^{10,11,12,13} 8,90
3 fränkische Bratwürste^{10,11,12,13} 10,90
mit Sauerkraut oder
hausgemachtem Kartoffelsalat
*3 Franconian Sausages fried, with sauerkraut
or homemade potato salad*

3 fränkische „Blaue Zibbfl“^{10,11,12,13} 10,90
(im Essig-/Weinsud gegart) mit
Bauernbrot
*3 Franconian Sausages boiled in a
wine/vinegar broth, with
farmhouse bread*

Speisen. Dine

SCHWEIN / PORK

Rösches Krustenschäufele⁷ 14,90
mit Kartoffelkloß und Sauerkraut
*Shoulder roast with a crispy crust,
potato dumpling and sauerkraut*

Schweinebraten⁷ 10,90
mit Kartoffelkloß und Sauerkraut
*Pork roast with potato dumpling
and sauerkraut*

Fleischküchle 9,90
mit Karottengemüse und Kartoffeln
Meatballs with carrots and boiled potatoes

Pfannenschnitzel 12,90
„Wiener Art“
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
*Breaded and panfried schnitzel (pork)
with homemade potato salad*

Cordon Bleu vom Schwein 13,90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
*Cordon Bleu (pork) with
homemade potato salad*

Krautwickel mit Kartoffelpüree 10,90
Cabbage rolls with mashed potatoes
Nur Di. & Do.

RIND/ BEEF

Sous Vide gebratenes 32,90
250 g Rinderfilet
mit Gemüse und Kartoffelgratin
*Sous Vide roasted 250 g fillet of beef
with vegetables and potato gratin*

Geschmorter Tafelspitz 17,90
mit Gemüse und Kartoffelgratin
*Braised boiled beef
with vegetables and potato gratin*

GEFLÜGEL / POULTRY

Backhend'l 14,90
mit hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat
*Deep fried piece of chicken with
homemade potato-cucumber salad*

KALB / VEAL

Cordon Bleu 20,90
vom Kalbsrücken mit
hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat
*Cordon Bleu (veal) with
homemade potato-cucumber salad*

Wiener Schnitzel 19,90
vom Kalbsrücken
mit hausgemachtem
Kartoffel-Gurkensalat
*Panfried schnitzel (veal) with
homemade potato-cucumber salad*

FISCH / FISH

Forelle „Müllerin Art“ 15,90
mit Butterkartoffeln
Trout with buttered potatoes

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Hausgemachte Käsespätzle 9,90
mit Röstzwiebeln
*Homemade Swabian noodles with cheese and
roasted onions*

Veganes Bio Paprikagulasch 12,90
mit Salzkartoffeln
Vegan organic paprika goulash

Röstkloß 8,90
mit Ei und Salatbeilage
Fried dumpling and fried egg

Als weitere Beilagen zum Hauptgericht empfehlen wir Ihnen:

Beilagensalat, Sauerkraut oder
hausgemachter Kartoffelsalat
*As side orders we recommend: side
salad, sauerkraut or
homemade potato salad*

je/each 2,90

KINDERGERICHTE / CHILDREN'S MENUE

Kloß mit Soß^{4,7} 3,90
Potato dumpling with gravy

Pommes rot/weiß 3,90
French fries

**Fischstäbchen
mit Pommes** 5,00
Fishfingers with french fries

Kinderschnitzel 5,90
mit Pommes
Small schnitzel with french fries



NACHSPEISEN / DESSERT

Hausgemachte Apfelküchle 5,90
mit Vanillesauce
Homemade apple fritters with vanilla sauce

Vanilleeis 4,50
mit heißen Früchten oder
Schokoladensauce
*Vanilla ice cream with hot fruits oder
chocolate sauce*

Ofenfrischer Apfelstrudel 5,90
mit Vanillesauce
*Ovenfresh apple strudel
with vanilla sauce*

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir
für die Änderung der Beilage auf einen
Beilagensalat
1,00 Euro in Rechnung stellen müssen.
*Please understand that we are for the change
of the side dish to a side salad 1,00 Euro must
charge.*

Getränke. Beverages

**AUGUSTINER FASSBIERE /
DRAUGHT BEER BREWED BY THE
AUGUSTINER BREWERY**

Augustiner Edelstoff 0,50 lt. 3,95
Ausgewogene Süße mit
hopfenbitteren Nuancen
Pale export beer

Augustiner Hell 0,50 lt. 3,85
Angenehm spritziges
Geschmackserlebnis
Lager

Augustiner Pils 0,40 lt. 3,50
Ale

Augustiner Dunkel 0,50 lt. 3,95
Malziger Körper, milde
Röstaromen, Karamell -
und Kakaoaromen
Dark beer

Radler 0,50 lt. 3,85
Shandy

Schnitt Bier 2,75

**DER FLASCHE /
BOTTLED BEERS**

**Augustiner Maximator/
Doppelbock** 0,50 lt. 4,40
Dark doppelbock beer
Nur November bis März

Augustiner Weißbier 0,50 lt. 3,95
Ausgeprägter voluminöser
Körper, spritzig und
erfrischend
Wheat beer

**König Ludwig Weißbier
Leicht** 0,50 lt. 3,95
Wheat beer, reduced alcohol

**König Ludwig Weißbier
Alkoholfrei** 0,50 lt. 3,95
Wheat beer, alcohol free

Clausthaler Alkoholfrei 0,50 lt. 3,95
Alcohol free beer

WEINE / WINES
weiß / white

Silvaner⁹ 0,20 lt. - 4,90
trocken (*dry*)

WEINGUT STAHL
Schöner, klarer Fruchtgeschmack mit
Anklängen an Apfel, Litschie, ein Hauch
Zitrus. Perfekte Säure. Saftig und mit
guter Struktur, ohne schwer zu sein.
Anhaltend im Abgang

Müller Thurgau⁹ 0,20 lt. - 4,90
halbtrocken (*medium dry*)

WEINGUT STAHL
Dezente, erfrischende Würze und eine
angenehme Säure. In der Nase erinnert
der Wein an Pfirsiche und gelbe
Citrusfrüchte

Scheurebe⁹ 0,20 lt. - 4,90
trocken (*dry*)

WEINGUT STAHL
Sehr aromatisch mit komplexen
Fruchtaromen. Frisch und saftig ohne
schwer zu sein. Feine Mineralik und
moderate Säure.

Riesling⁹ 0,20 lt. - 4,90
trocken (*dry*)

WEINGUT STAHL
Hellgelber Farbton zeigt sich in der Nase
herrlich frisch und fruchtig. Aromen von
Pfirsich und Aprikose mit animierendem
Trinkfluss.

**Allergene?
Bitte fragen Sie
nach unserer
Inhaltsstoffliste**

- 1 – Koffeinhaltig
- 2 – mit Farbstoff
- 3 – Chininhaltig
- 4 – mit Konservierungsstoffen;
- 5 – mit Geschmacksverstärker
- 6 – mit Phosphat
- 7 – mit Antioxidationsmittel
- 8 – mit Süßungsmittel
- 9 – mit Schwefeldioxid und Sulfite
- 10 – mit Natriumacetat
- 11 – mit Calciumlactat
- 12 – mit Dinatriumtartrat
- 13 – mit Zuckerstoffe



WEINE / WINES
rot / red

Rotwein⁹ 0,20 lt. - 4,90
trocken (*dry*)

WEINGUT STAHL
Rebsorten: Spätburgunder, Regent
Frisch, rund und harmonisch präsentiert
er sich in der Nase und am Gaumen.
Rote Früchte und eine dezente
Gewürznote prägen diesen Wein. Ein un-
komplizierter Rotwein für viele Gelegen-
heiten.

Weinschorle⁹ 0,20 lt. - 3,90

weitere Weine auf Anfrage
other wines on demand

**SCHAUMWEIN /APERITIF
SPARKLING WINE /APERITIF**

Aperol Sprizz^{2,5} 5,90
Prosecco, Wasser, Aperol, Eis
Prosecco, mineral water, Aperol, ice

Prosecco frizzante⁹ 0,10 lt. - 3,50



Getränke. Beverages

ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Tafelwasser spritzig/still <i>Table water sparkly/ still</i>	0,30 lt. - 2,50
Coca Cola^{1,2}/ Coca Cola light^{1,2,8} Coca Cola Zero^{2,8} (Flasche)	0,33 lt. - 3,50
Fanta² <i>Fanta</i>	0,30 lt. - 3,30
Weißer Limo^{1,2} <i>Lemon lemonade</i>	0,30 lt. - 3,30
Cola Mix^{2,4} <i>Orange lemonade and cola mix</i>	0,30 lt. - 3,30
Saftschorlen Apfelschorle, Johannisbeer- schorle, Orangenschorle <i>Apple juice / blackcurrant juice / orange juice and mineral water mix</i>	0,30 lt. - 3,30
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,30 lt. - 4,20
Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,30 lt. - 4,20
Johannisbeernektar <i>Blackcurrant nectar</i>	0,30 lt. - 4,20
Adelholzener still/classic Mineralwasser <i>Mineralwater sparkly/still</i>	0,25 lt. - 2,90 0,75 lt. - 4,90
Tonic Water⁴ <i>Tonic water</i>	0,20 lt. - 2,80

HEISSE GETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Espresso¹ <i>Espresso</i>	1,80
doppelter Espresso¹ <i>Double Espresso</i>	3,00
Haferl Kaffee¹ <i>Cup of coffee</i>	3,20
Cappuccino¹ <i>Cappuccino</i>	3,60
Tee Grün / Schwarz / Pfefferminz /Früchte <i>Tea green / black / peppermint / fruits</i>	3,00
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	3,60

SCHNÄPSE / SPIRITS

Fränkische Obstbrände von Brennerei Richter aus Hagenbach-Pretzfeld Williams Birne, Apfel, Schlehe, Hasel- nuss, Zwetschge, Obstler, Mirabelle <i>William's pear, apple, sloe, plum, hazelnut, mixed fruit, mirabelle plum</i>	2 cl - 3,50
Burggeist	2 cl - 3,50
Bulleit Whiskey	2 cl - 3,50
Russian Standard Platinum Vodka	2 cl - 3,50
Tanqueray Gin	2 cl - 3,50
Campari	4 cl - 5,00
Ramazotti	4 cl - 5,00
Jägermeister	4 cl - 5,00
Gin Tonic⁵	7,50
Whiskey Cola^{1,2}	7,50
Campari Orange²	6,50

Scan for our menu
in multiple languages



BRATWURSTHÄUSLE

Original Nürnberger Rostbratwurstküche bei St. Sebald

Spezialitäten aus dem Bratwursthäusle zum Mitnehmen

Original Nürnberger Rostbratwürste ^{10,11,12,13}	Vakuumpack mit 10 Stück	7,50
Original Nürnberger Rostbratwürste ^{10,11,12,13}	Vakuumpack mit 20 Stück	14,00
Original Nürnberger Rostbratwürste ^{10,11,12,13}	Dosen zu 10 Stück	7,50
Original Nürnberger Rostbratwürste ^{10,11,12,13}	Dosen zu 15 Stück	10,50
„Saure Zipfel“ im Zwiebelsud ^{10,11,12,13}	Dosen zu 10 Stück	8,50
Häusles Sauerkraut in Dosen, tafelfertig	Dosen zu 400 g	4,90
Bratwurstgehäck ^{10,11,12,13}	Dosen zu 290 g	6,00

