

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<sup>4,6</sup> 7,90  
aus der eigenen Metzgerei  
mit Gurke und Bauernbrot  
*Bologna (sausage) with cucumber  
and farmhouse bread*

Maximatorkäs mit  
Bauernbrot<sup>4</sup> 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*

Extra Brot 0,70  
*Extra bread*

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

## SUPPEN / SOUPS

Pfannkuchensuppe 4,50  
*Pancake soup*

Fränkische Kartoffelsuppe 4,50  
*Franconian potato soup*

## VORSPEISEN (kalt) / STARTERS (cold)

4 Geräucherte  
Nürnberger Bratwürste<sup>4,6,7</sup> 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<sup>10,11,12,13</sup> 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<sup>10,11,12,13</sup>  
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“<sup>10,11,12,13</sup>  
(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<sup>10,11,12,13</sup>  
mit Sauerkraut  
*Smoked Nuremberger sausages,  
with sauerkraut*

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

2 fränkische Bratwürste<sup>10,11,12,13</sup> 8,90  
3 fränkische Bratwürste<sup>10,11,12,13</sup> 10,90  
mit Sauerkraut oder  
hausgemachtem Kartoffelsalat  
*3 Franconian Sausages fried, with sauerkraut  
or homemade potato salad*

3 fränkische „Blaue Zibbfl“<sup>10,11,12,13</sup> 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 Krustenschäufel<sup>7</sup>** 14,90  
mit Kartoffelkloß und Sauerkraut  
*Shoulder roast with a crispy crust, potato dumpling and sauerkraut*

**Schweinebraten<sup>7</sup>** 10,90  
mit Kartoffelkloß und Sauerkraut  
*Pork roast with potato dumpling and sauerkraut*

**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*

## GEFLÜGEL / POULTRY

**Backhend<sup>l</sup>** 14,90  
mit hausgemachtem  
Kartoffel-Gurkensalat  
*Deep fried piece of chicken with homemade potato-cucumber salad*  
**Servierbar in 20 Minuten**

## 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*

**Alle Hauptspeisen auch** -2,90  
**als kleine Portion**  
außer Schäufele,  
Forelle und Backhend<sup>l</sup>  
*All main courses also as a small portion except Shoulder roast, trout and chicken*

**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 (BIS 12 J.) / CHILDREN'S MENU

**Kloß mit Soß<sup>4,7</sup>** 3,90  
*Potato dumpling with gravy*

**Pommes rot/weiß** 3,90  
*French fries*

**Fischstäbchen** 5,00  
**mit Pommes**  
*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**  
Schlank und elegant.  
Feinherbe, trockene Hopfenbittere  
*Ale*

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

**Radler** 0,50 lt. **3,85**  
*Sbandy*

**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

**Silvaner<sup>9</sup>** 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 Thurgau<sup>9</sup>** 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

**Scheurebe<sup>9</sup>** 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.

**Riesling<sup>9</sup>** 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

**Rotwein<sup>9</sup>** 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.

**Weinschorle<sup>9</sup>** 0,20 lt. - **3,90**

weitere Weine auf Anfrage  
*other wines on demand*

**SCHAUMWEIN /APERITIF  
SPARKLING WINE /APERITIF**

**Aperol Sprizz<sup>2,5</sup>** **5,90**

Prosecco, Wasser, Aperol, Eis  
*Prosecco, mineral water, Aperol, ice*

**Prosecco frizzante<sup>9</sup>** 0,10 lt. - **3,50**



# Getränke. Beverages

## ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE / SOFT DRINKS

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

## HEISSE GETRÄNKE / HOT BEVERAGES

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

## SCHNÄPSE / SPIRITS

<b>Fränkische Obstbrände von Brennerei Richter aus Hagenbach-Pretzfeld</b>  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
<b>Burggeist</b>	2 cl - 3,50
<b>Bulleit Whiskey</b>	2 cl - 3,50
<b>Russian Standard Platinum Vodka</b>	2 cl - 3,50
<b>Tanqueray Gin</b>	2 cl - 3,50
<b>Campari</b>	4 cl - 5,00
<b>Ramazotti</b>	4 cl - 5,00
<b>Jägermeister</b>	4 cl - 5,00
<b>Gin Tonic<sup>5</sup></b>	7,50
<b>Whiskey Cola<sup>1,2</sup></b>	7,50
<b>Campari Orange<sup>2</sup></b>	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 <sup>10,11,12,13</sup>	Vakuumpack mit 10 Stück	7,50
Original Nürnberger Rostbratwürste <sup>10,11,12,13</sup>	Vakuumpack mit 20 Stück	14,00
Original Nürnberger Rostbratwürste <sup>10,11,12,13</sup>	Dosen zu 10 Stück	7,50
Original Nürnberger Rostbratwürste <sup>10,11,12,13</sup>	Dosen zu 15 Stück	10,50
„Saure Zipfel“ im Zwiebelsud <sup>10,11,12,13</sup>	Dosen zu 10 Stück	8,50
Häusles Sauerkraut in Dosen, tafelfertig	Dosen zu 400 g	4,90
Bratwurstgehäck <sup>10,11,12,13</sup>	Dosen zu 290 g	6,00

