

Vorspeisen und Suppen

Tartar vom Haus-Gebeizten Lachs mit Kaviar und Frittiertes Minze

34, D, I, J, G

Wildkräutersalat im Trüffel-Bierdressing mit geräuchertem Schinken und Wachtelei

G, 8, J, 34

Zitronengrassuppe mit Erdnuss, Jakobsmuschel und Ingwer

G, D, E, 34

Rindswasser mit Einlage

34, 8, A, A1, J



Salat

Großer gemischter Salat

mit Tomate, Gurke, Mais, Paprika und Ei

34, C, J, G

Kleiner gemischter Salat

mit Tomate, Gurke, Mais und Wachtelei

G, C, J, 34

Backhendlsalat

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais,
Kartoffelsalat und Ei

A, A1, G, 34, C

Bruderherzsalat

im Asia-Dressing mit Wok-Gemüse,
Ei und Rindfleischstreifen

34, 8, A, A1, J



Brotzeiten und Käse

Der Gerupfte

mit Salzstangen, rote Zwiebel, Radieschen,
Gurken und Ei

34, C, G

Bayerischer Wurstsalat

mit Bratkartoffel

G, 34

Brotzeitbrett

mit allerlei von der Metzgerei

34, 8, C, G

Kalter Braten

mit Meerrettich, Essiggurke und Ei

34, C, G



Nürnberg's Finest

Sous-vide Zwiebelrostbraten

an Schalotten-Portwein-Jus mit Kräuterspätzle

34, A, AI, G, I

2 Bierbroudworschd

ausm Zipfl-Sud

G, 34, 8

Knusprig's Schäufole

mit Kloß

34, 8, C, G

Geschmorte Rinderroulade

an Senf-Jus und Kartoffelstampf

34, C, G

Nürnberg's Finest

3 Bierbroudworschd

vom Grill an Apfel-Rahmkraut und Speck

34, G, 8

Schnitzel „Wiener Art“

mit Kartoffel-Endiviensalat

34, G, A, A1

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken mit Chili-Kartoffeln
und Preiselbeeren

34, G, A, A1

Geschmorte Krautwickerl

an Dunkelbiersoße und Nussbutterstampf

34, A, G, A1

Nürnberg's Finest

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kloß und kleinem Salat

J, G, A, A1

Krustenbraten vom Schweinebauch mit Kloß und kleinem Salat

G, A, A1, J

Coq au Weizen an buntem Gemüse, Weißbiersoße, Kräuterspätzle und kleinem Salat

34, A, G, A1

Kalbsrahmgulasch mit Apfel und Semmelkloß

G,C, 34, A, A1



Fisch und Vegetarisch/Vegan

Gegrilltes Lachsfilet

an lila Karottenmoussulin und Limetten-Kartoffelkrapfen

D, G, A, A1, 34

Geschmorte Paprika

mit Graupen und Tomaten-Gin-Soße

34, A3 / **Vegan**

Kartoffelpfander¹

mit gemischtem Gemüse und Radieschengrün-Pesto

34, G / **Vegan**

Kaasspotzn

mit Röstzwiebeln und Salat

G,I, J, 34, A, A1



Dessert

Milchreis

mit Caipirinha-Sorbet und Beeren

G, L, A, A1

Apfelstrudel

an Vanilleschaum und Beeren

G, A, A1

Bruderherz

BRAUWERKSTATT

SPEIS UND SCHANK

STADTHOTEL

Bei Fragen, sprechen Sie uns gerne persönlich an

Getränkekarte

Erfrischendes

Tafelwasser

still/spritzig

0,3l	1,90
0,5l	2,90
1,0l	5,90

Wolfra Fruchtsäfte ³

Apfel naturtrüb, Orange,
Johannisbeere,
Maracuja, Cranberry, Traube,
Grapefruit, Ananas

0,3l	3,50
0,5l	4,50

Saftschorle ³

Apfel naturtrüb, Orange,
Johannisbeere, Maracuja,
Cranberry, Traube, Grapefruit,
Ananas

0,3l	3,10
0,5l	4,20

Coca Cola ^{1,3,8,11}

0,3l	3,10
0,5l	4,20

Mezzo Mix ^{1,3,11}

0,3l	3,10
0,5l	4,20

Sprite ³

0,3l	3,10
0,5l	4,20

Wir machen nicht nur unser Bier selber!
Frag uns gerne nach unseren Limonaden

Red Bull ^{17,1,11}

0,25l	3,50
-------	------

Red Bull Sugarfree ^{17,1,11}

0,25l	3,50
-------	------

Coca Cola Zero ^{1,11}

0,33l	3,50
-------	------

Fanta ^{1,3}

0,33	3,50
------	------

Aqua monaco

Tonic Water ¹², Bitter Lemon ^{3,12},
Ginger Ale ^{1,3}, Hot Ginger ^{1,3,12}

0,23l	3,10
-------	------

Getränkekarte

Kaffee & Tee

Espresso ¹¹

single	2,20
doppio	3,90

Kaffee Americano ¹¹

normal	2,90
groß	3,90

Cappuccino ^{11,G}

normal	3,20
groß	4,20

Milchkaffee ^{11,G}

4,20

Heiße Schokolade ^G

ohne Sahne	4,20
mit Sahne	4,50

Irish Coffee ^{11,G}

Tullamore Dew, Kaffee, brauner Zucker, Sahne	6,90
---	------

Eilles Tee

Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Sommerfrucht, Black Tea,	3,90
---	------

Extras zu Ihrem Heißgetränk

Schuss Sirup	+0,50
Mandel, Schokolade, Vanille, Karamell, Kokos	

2 cl Amaretto	+3,00
2 cl Rum	+5,50
Sojamilch	+0,40
Frische Minze	+0,30

**Wir bieten alle
Kaffeespezialitäten auch
entkoffeiniert an!**

Mia Lager

MIA

BRAUEN IM
HAUS!

Unser **Mia Lager** wird direkt in unserer Brauwerkstatt gebraut
Sei neugierig und schau rein!

Goldgelb, unfiltriert und mit feinem Schaum präsentiert sich unser **Mia** im Glas. Durch den Zusatz von Münchner-, Karamellmalz und aromatischen fränkischen Hopfensorten kommt es angenehm würzig und vollmundig daher.

Sehr süffig! Frisch aus unserem Keller und nur hier im Bruderherz erhältlich.

Bierstil

Alkoholgehalt

Herkunft

Brauerei

Stammwürze

Bittereinheiten

Helles Kellerbier

5,2% Vol.

Deutschland, Nürnberg

Bruderherz

12,5 °P

20

Roter Lui

MIA
BRAUEN IM
HAUS! Auch **ROT!**

Auch der **Rote Lui** wird kommt direkt aus unserer Brauwerkstatt!

Das Malz ist Programm!

Durch einen großen Anteil an speziellem Karamellmalz bekommt das Bier seine schöne rötliche Farbe und das süßliche Aroma.

Noten von Trockenfrüchten und Dunkelschokolade runden den Geschmack ab.

Eine echte **Nürnberger Spezialität**
Direkt aus unserer Brauwerkstatt.

Bierstil

Rotbier

Alkoholgehalt

5,2% Vol.

Herkunft

Deutschland, Nürnberg

Brauerei

Bruderherz

Stammwürze

12,5 °P

Bittereinheiten

16

Getränkekarte

Bier

Unsere Empfehlung

Hausbier „Mia Lager“ ^{A1}

hier im Haus gebraut

0,3l 2,90

0,5l 3,90

Hausbier „Roter Lui“ ^{A1}

hier im Haus gebraut

0,3l 2,90

0,5l 3,90

Gutmann Hefeweizen ^{A1}

Hell, leicht, dunkel, alkoholfrei

0,5l 4,20

Probierbrett 13,90

5fränkische Biere á 0,125l und dein Lieblingsbier als 0,3l

Biere vom Fass

Landwehr Hell ^{A1}

0,3l 3,20

0,5l 4,20

Mahrs „U“ Kellerbier ^{A1}

0,3l 3,20

0,5l 4,20

Winkler Kupfer Spezial ^{A1}

0,3l 3,20

0,5l 4,20

Biere aus der Flasche

Schlenkerla Rauchbier ^{A1}

0,5l 4,20

Wettelsheimer Wet Pils ^{A1}

0,33l 3,90

Winkler Kupfer Alkoholfrei ^{A1}

0,5l 4,20

Craft Bier

Fürst Carl Franken Ale ^{A1}

0,33l 3,90

Fürst Carl Herbes Glück ^{A1}

0,33l 3,90

Bruderherz

BRAUWERKSTATT

SPEIS UND SCHANK

STADTHOTEL

Getränkekarte

Prickelndes & Wein

Fraenzi Weiss

Fürstlich Castell'sches Domänenamt
0,1l 4,90

Fraenzi Rosé

Fürstlich Castell'sches Domänenamt
0,7l 28,00

Ludwig's Grauburgunder Brut

Jahrgangscuvée Weingut am Stein L. Knoll
0,7l 48,00

Crémant Silvaner Brut

Winzerkeller Sommarach Franken
0,75l 56,00

Moët & Chandon

Brut Imperial
0,7l 109,00

Castell-Castell

1224 Trocken

Qualitätswein Rotweincuvée Fürstlich
 Castell'sches Domänenamt
0,2l 7,20
0,75l 32,00

Spätburgunder

Familiengewächs

Qualitätswein Winzerkeller
 Sommarach franken
0,2l 7,90
1,0l 34,00

Franken – Weinschorle

weiß | rot | rosé
0,2l 4,20
0,5l 7,90

Silvaner Trocken

Qualitätswein Weingut Stahl Franken
0,2l 5,90
1,0l 28,00

Bacchus Halbtrocken

Kabinett Weingut Fischer
 Wiesentheid Franken
0,2l 6,20

Riesling Trocken

Qualitätswein Weingut Stahl Franken
0,2l 7,20
1,0l 35,00

Rosa Munde

Spätburgunder Rose

Qualitätswein Weingut am Stein L.
 Knoll
0,2l 6,90
0,75l 28,00

Getränkekarte

Schnäpse

PRINZ

Obstler, alte Marille, alte Wald-Himbeere,
alte Williams-Christ-Birne,
alte Haus-Zwetschge
2 cl **3,80**

Zwetschgen Brandy

Stürhof Titting
2 cl **3,60**

Nusslikör „Geile Nuss“

2 cl **3,00**

Jägermeister

2 cl **3,00**

Amaretto

2 cl **3,00**

Sambucca

2 cl **3,00**

Ramazotti

2 cl **3,00**

Spirituosen

Rum

Havanna 3Y
4 cl **5,50**
RonZapaca
4 cl **9,50**

Whiskey

Bulleit
4 cl **6,50**
Tullamore Dew
4 cl **6,50**
Jack Daniels
4 cl **4,50**
Glenfiddich12
4 cl **9,50**

Cognac

Hennessey
4 cl **9,50**

Vodka

Belvedere
4 cl **8,00**
Absolut
4 cl **6,50**
Russian Standard
4 cl **5,50**

Gin

Titt Gin
4cl **6,00**
Ginnatic
4 cl **8,50**
Der Schwatte von Ulf Kirsten ¹⁶
4 cl **7,00**
Monkey 47
4 cl **6,50**
Tanqueray
4 cl **5,50**
Hendricks
4 cl **7,00**

Cocktailkarte

Cocktail Classics

Mojito ^{1,3,11,2} 9,00

Caipirinha ^{3,1,11,2} 9,00

Negroni ^{1,3,2,11} 9,00
Gin, Campari, sweet Vermouth

Espresso Martini ^{11,1,2} 9,00
Gin, Zitronensaft, Holundersirup, Espresso

Bramble ¹¹ 9,00
Brombeerlikör, Gin, Zitrone, Zuckersirup

Whiskey Sour ^{11,1,2,3} 9,00
Whiskey, Zitrone, Zuckersirup

Aperitifs

Aperitif des Hauses ^{1,3,11,2} 5,50
Fraenzi Weiss mit Pfirsichsirup oder Brandy

Lillet Wildberry ^{1,2,3} 7,20

Lillet Lemon ^{1,2,3} 7,20

Aperol Spritz ^{1,2,3} 7,20

Campari Orange ^{1,3,2,11} 7,20

Belsazar Tonic ^{1,2} 7,20

Biercocktails

Caibierinha ^{A1,11} 8,50
Zuckersirup, Limettensaft, Hausbier „Mia Lager“

Bierhugo ^{11,A1} 7,20
Holundersirup, Limettensaft, Gutmann Weizen

Bier-zaubernde Ginnie ^{11,A1} 8,50
Gin, Zitronensaft, Holundersirup, Hausbier „Mia Lager“

Mule

Moscow Mule ^{1,3,2,11} 8,50

Munich Mule ^{1,2,11,3} 8,50

Cocktailkarte

Cocktail Classics

Caucoon Cooler ^{3,1,2} 9,00

Tequila, Grapefruit, Zuckersirup, Bitter Lemon

Parma Negroni ^{1,2} 9,00

Gin, Grapefruit, Campari, Zuckersirup,
Angostura, Tonic Water

Gin Fizz ^{1,2,11} 9,00

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Bandito ^{11,1} 9,00

Gin, Apricot Brandy, Maracuja, Orange,
Erdbeersirup

Lemony Snicket ^{3,2,1,11} 9,00

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Bitter Lemon

Amaretto Sour ^{3,2,11,1} 9,00

Amaretto Disaronno, Zitrone, Zuckersirup

Old Fashioned ^{2,1,3} 9,00

Whiskey, Zuckerwürfel, Angostura Bitter

Planters Punch ^{1,2,11} 9,00

Rum, Zitrone, Orange, Ananas, Grenadine

Touchdown ^{1,2} 9,00

Apricot Brandy, Zitrone, Grenadine, Maracuja,
Vodka

Alkoholfreie Cocktails

Flamingo ^{1,11} 9,00

Zuckersirup, Zitronensaft, Kokos, Grapefruitsaft,
Soda

Splash ^{1,2} 9,00

Zitronensaft, Zucker, Grapefruitsaft, Tonic Water