



Zum Gulden Stern
Historische Bratwurst Küche

Das Original
Anno 1419



Speisekarte & Getränke

Nur bei uns:
Spezialität Nürnberger Bratwürste „Röstla“[®]
vom Buchenholzrost

In unserem Gasthaus zapft man seit über
100 Jahren Tucher Biere frisch vom Fass

Wer hier nicht war, war nicht in Nürnberg

Anno 1419

Besitzer: Martin Hillebrandt

Liebe Gäste und Freunde der

Historischen Bratwurstküche „zum Guldenen Stern“ Anno 1419

Wir vertreten die Auffassung, dass Sie Anspruch auf
erstklassige Qualität bei unseren Speisen und Getränken haben.

Die Mitarbeiter der Historischen Bratwurstküche lehnen
Convenience-Produkte (Fertigprodukte) strikt ab, das bedeutet:

Unsere originalen Nürnberger Rostbratwürste werden von Nürnberger
Metzgern nach altem Rezept hergestellt und frisch, nicht vorgebrüht
oder vorfrittiert, über Buchenholzfeuer gegrillt.

Wir kochen täglich unsere Suppen aus Kartoffeln,
Suppengrün, Knochen und Rindfleisch.

Das Sauerkraut ist echtes Fass-Sauerkraut, das die Familie Wehr
im Aischgrund anbaut, einschneidet und uns im Fass liefert.
Das Sauerkraut wird von uns gekocht, verfeinert und mit frisch
ausgelassenem Schweineschmalz zubereitet.

Familie Burger aus dem Knoblauchsland sind die Lieferanten für
Gemüse, Kartoffeln, Meerrettichwurzeln und Feldsalat.

Der Sahne-Meerrettich stammt von der Firma
Schamel aus Baiersdorf und wird nach einem
150 Jahre alten Rezept hergestellt.

Die Frankenweine sind Gutsabfüllungen des
Fürstlich Castell'schen Domänenamt und dem
Weingut Volkach, Kitzingen.

**Es ist uns ein großes Anliegen, uns von den Familienbetrieben
der Region beliefern zu lassen.**

Die Mitarbeiter der Historischen Bratwurstküche wünschen Ihnen
einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!





Nürnberger Rostbratwürste „Röstla®“, frisch oder geräuchert our world famous Nuremberg grilled sausages

- | | |
|---|---------|
| • 6 Röstla® + eine Beilage ^o
<i>6 sausages with a side dish</i> | € 9,50 |
| • 8 Röstla® + eine Beilage ^o
<i>8 sausages with a side dish</i> | € 11,70 |
| • 10 Röstla® + eine Beilage ^o
<i>10 sausages with a side dish</i> | € 13,90 |
| • 12 Röstla® + eine Beilage ^o
<i>12 sausages with a side dish</i> | € 16,10 |



„Saure Zipfel“ mit Zwiebeln im Frankenweinsud Nuremberg sausages simmered in a spicy vinegar and white wine (stock in franconia they are called „acidic Zipfel“)

- | | |
|---|---------|
| • 6 Saure Zipfel ^o
<i>6 acidic Zipfel</i> | € 9,50 |
| • 8 Saure Zipfel ^o
<i>8 acidic Zipfel</i> | € 11,70 |
| • 10 Saure Zipfel ^o
<i>10 acidic Zipfel</i> | € 13,90 |
| • 12 Saure Zipfel ^o
<i>12 acidic Zipfel</i> | € 16,10 |



Zusatzbeilagen / Supplements

- | | |
|--|--------|
| • frisches Fass-Sauerkraut ^N
<i>fresh barrel sauerkraut</i> | € 2,90 |
| • hausgemachter Kartoffelsalat ^{HI}
<i>homemade potato salad</i> | € 2,90 |
| • frisch geriebener Meerrettich
<i>fresh grated horseradish</i> | € 2,30 |
| • Schamels „RASPELSTIX“ Meerrettich aus Baiersdorf
(grob geraspelt und gscheit scharf) ^{HGN} exklusiv nur bei uns ! | € 2,30 |

Vom offenen Buchenholzfeuer

Die bekannt guten Nürnberger Rostbratwürste, frisch oder geräuchert, von unserem Hausmetzger werden aus folgendem Grund bei uns Original Nürnberger „Röstla®“ genannt:

Unsere Bratwürste werden in rohem Zustand (*weder vorgebrüht, noch in der Friteuse angebraten*) vor Ihnen auf dem Rost über offenem Buchenholzfeuer, frisch für Sie zubereitet. Dies dauert zwar etwas länger, dafür schmecken sie umso besser. Bitte haben sie dafür Verständnis. Guten Appetit!





Aus dem Suppentopf / Soups

- Nürnberger Leberknödelsuppe ^{AIH} € 4,90
Nuremberg liver dumpling soup
- Fränkische Kartoffelsuppe ^{AIH} € 4,90
Genuine Franconian potato soup



Vom Rost / from Rust

- Nürnberger Stadtwurst mit Beilage ^{HOP1,2} € 9,80
Nuremberg big sausage with a side dish
- Schweinelende mit Beilage ^I € 11,70
Pork loin with side dish
- Zweierlei (2 Schweinelendchen und 6 Röstla®) mit Kräuterbutter und Beilage ^I € 13,90
“Two Grilled” (pork loin and grilled sausages) with herb butter and side dish



Salzknöchle / Salt knuckle

- Salzknöchle saftig auf Fass-Sauerkraut ^N € 12,90
Salt knuckle juicy on barrel sauerkraut



Salat / Salad

- Feldsalat nach Art des Hauses € 6,90
Green salad with croûtons, bacon and onions



Brotzeit / Snacks

- Nürnberger Stadtwurst mit Musik und Brot ^{HOP1,2} € 8,50
Nuremberg sausages salad with onions, vinegar and oil with bread
- O'batzder (Camembert angemacht) mit Brot ^{GHO} € 7,50
“O'batzer” (seasoned camembert) with bread

1 Nitritpökelsalz 2 Geschmacksverstärker





Backwaren / Bakery products

- Laugen Brezel ^{ADKGGH}
Pretzels € 1,30
- Brot ^{ADFGJ}
Bread € 0,80
- Brötchen ^{ADFGJ}
Rolls € 1,00



Nachspeisen / Desserts

- Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{ADGJF}
Apple Strudel with vanilla sauce € 5,50
- Hausgemachtes Zwetschgenparfait ^{AG}
Homemade plum parfait € 5,50
- Eistörtchen ^{ADGJ}
Ice cream cake € 4,90



Warme Getränke / Hot beverages

- Tasse Kaffee *
Cup of Coffee € 3,30
- Portion Kaffee *
Pot of Coffee € 5,00
- Espresso * € 2,80
- Kapuziner *^G € 3,50
- Tasse Tee
Cup of Tee € 2,90
- Portion Tee
Pot of Tee € 4,90
- Glühwein ^N
Mulled wine € 4,20

*koffeinhaltig





Alkoholfreie Getränke / *Non-alcoholic Drinks*

• Pepsi-Cola ^{*,**} , Spezi ^{*,**,**} , Mirinda ^{**}	0,3 l	€ 3,10
	0,4 l	€ 3,90
• Tafelwasser / <i>Sparkeling Water</i>	0,3 l	€ 3,10
• Apfelschorle, Orangenschorle / <i>Juice Spritzer</i>	0,3 l	€ 3,10
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 3,90
• Selters Mineralwasser / <i>Selters Mineralwater</i>	0,25 l	€ 3,20
• Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft / <i>Juices</i>	0,3 l	€ 4,00
• Seven up Zitronenlimonade ^{**} / <i>Lemonade</i>	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 4,20



**In unserem Gasthaus zapft man seit über 100 Jahren
Tucher Biere vom Fass / *Tucher beer has been freshly
tapped for more than 100 years in our restaurant.***

Faßbiere / *draft beers*

• Tucher Urfränkisch Dunkel ^N <i>Frankonian dark beer</i>	0,4 l	€ 4,00
	0,25 l	€ 2,90
• Tucher Hefeweizen hell ^N <i>Wheat beer</i>	0,5 l	€ 4,60
	0,3 l	€ 3,80
• Cola-Weizen ^{N,*} / Russe ^{N,**} <i>Wheat beer mixed with Cola or lemonade</i>	0,5 l	€ 4,60
	0,3 l	€ 3,80
• Kloster Scheyern Gold Hell ^N <i>Frankonian Lager beer</i>	0,4 l	€ 4,00
	0,25 l	€ 2,90
• Radler ^{N,*} / <i>Beer mixed whit limonade</i>	0,4 l	€ 4,00
	0,25 l	€ 2,90

Flaschenbiere / *bottled beers*

• Tucher Weizen dunkel ^N / <i>dark</i>	0,5 l	€ 4,60
• Tucher Weizen leicht ^N / <i>low alcohol</i>	0,5 l	€ 4,60
• Tucher Weizen alkoholfrei ^N / <i>non-alcoholic</i>	0,5 l	€ 4,60
• Lederer Pils ^N / <i>Pils beer</i>	0,33 l	€ 3,80
• Jever fun alkoholfrei ^N / <i>non-alcoholic Pils beer</i>	0,33 l	€ 3,80

* Coffeinhaltig, E 150d, E 338 | ** E 160a, E 300, E 330, E 412 | *** E 330, E 331 mit Farbstoff



Offene Frankenweine aus Volkach,
dem Herzen des fränkischen Weinbaus
Wine by the glass from Volkach,
the heart of the Franconian viticulture

- Dettelbacher Honigberg ⁽ⁿ⁾
Silvaner Kabinett trocken / *dry* 0,25 l € 5,20
- Dettelbacher Honigberg ⁽ⁿ⁾
Müller-Thurgau Kabinett trocken / *dry* 0,25 l € 5,20
- Dettelbacher Honigberg ⁽ⁿ⁾
Bacchus Kabinett halbtrocken / *medium dry* 0,25 l € 5,20
- Volkacher Kirchberg ⁽ⁿ⁾
Domina rot trocken / *red dry* 0,25 l € 5,20
- Weinschorle / *Wine spritzer* ⁽ⁿ⁾ 0,25 l € 4,00
- Alle offenen Weine servieren wir Ihnen
auch als **“Zehntel”** ⁽ⁿ⁾ 0,1 l € 3,00

Bocksbeutel - Flaschenweine aus Volkach

Bocksbeutel - Bottled Wines from Volkach

- Volkacher Kirchberg ⁽ⁿ⁾
Silvaner trocken / *dry* 0,75 l € 21,00
- Volkacher Kirchberg ⁽ⁿ⁾
Müller-Thurgau trocken / *dry* 0,75 l € 21,00
- Volkacher Kirchberg ⁽ⁿ⁾
Bacchus halbtrocken / *medium dry* 0,75 l € 21,00

Sekt / Sparkeling Wine

- Flasche Henkell trocken / *dry* ⁽ⁿ⁾ 0,75 l € 23,00
- Flasche Picolo Henkell trocken / *dry* ⁽ⁿ⁾ 0,2 l € 8,50



Alle guten Geister und Wässerchen aus Franken / *Spirits from Franconia*

• Schlehengeist	2 cl	€ 3,50
• Birnengeist	2 cl	€ 3,50
• Kirschwasser	2 cl	€ 3,50
• Waldhimbeergeist	2 cl	€ 3,50
• Zwetschgenwasser	2 cl	€ 3,50
• Aquavit	2 cl	€ 3,50
• Streitberger Bitter	2 cl	€ 3,50
• Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
• Weinbrand	2 cl	€ 3,80
• Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 5,10





Green salad
with croutons, bacon and onions



Nuremberg liver dumpling soup



Genuine Franconian potato soup



„O'batzder“
seasoned Camembert



Nuremberg sausages salad
with onions, vinegar, oil and bread



Homemade potato salad
as supplement or single dish



Fresh „barrel sauerkraut“
as supplement or single dish



Horseradish cream by Schamel
as a supplement



Fresh grated horseradish
as a supplement



6, 8, 10 or 12 Röstla®
with a supplement of your choice



Big grilled Nuremberg sausage
with a supplement of your choice



„Two Grilled“
*pork loin with sausages, herb butter
and a supplement of your choice*



Pork loin
*with herb butter and
a supplement of your choice*



Juicy pork nuckles
with fresh „barrel sauekraut“



„acidic Zipfel“
*Nurmburg sausages summered in a
spicy vinegar and white wine stock with
onions and bread
in frankconia called „acidic Zipfel“*



Warm apple strudel
with vanilla sauce and cream



Homemade plum parfait
with sauce of red berries and cream



Ice cream cake

Enjoy your meal!

Tischzucht von Hans Sachs

Hör! Mensch, wenn du zu Tisch willst gahn,
Dein Händ sollt du gewaschen han!
Lang Nägel ziemen gar nit wohl,
die heimlich man abschneiden soll.
Am Tisch setz dich nit oben an,
Der Hausherr wölls dann selber han!
Den Ältesten anfahen laß!
Nach dem iß züchtiglichermaß!
Nit schnaufe oder säuisch schmatz!
Nit ungestüm nach dem Brot platz.
Daß du kein Geschirr umstoßen tust!
Nehm auch den Löffel nit zu voll!
Wer sich beträuft, das steht nit wohl.
Greif auch nach keiner Speise mehr,
Bis dir dein Mund sei worden leer!
Red nit mit vollem Mund! Sei mäßig!
Und käue mit verschlossenem Mund!
Und wisch den Mund, eh du willst trinken,
Daß du nit schmalzig machst den Wein!
Trink sittlich und nit hust darein!
Wirf auch auf niemand dein Gesicht,
als ob du merkest auf sein Essen!
Wer neben dir zu Tisch ist gessen,
den irre nit mit dem Ellbogen!
Sitz aufgerichtet, fein geschmogen!
Dein Füß laß unterm Tisch nit gampern,
Und hüt dich auch vor allen schampern
Worten, Nachreden, Gespött, Tät, Lachen!
Gezänk am Tisch gar übel staht.
Sag nichts, darob man Grauen hat,
Und tu dich auch am Tisch nit schneuzen,
Daß ander Leut an dir nit scheuzen!
Geh nit umzausen in der Nasen!
Des Zähnstührens sollst du dich maßen!
Im Kopf sollst du dich auch nit krauen!
Ans Tischtuch soll sich niemand wischen.
Auch leg den Kopf nit in die Händ!
Leihn dich nit hinten an die Wänd!
Nach dem sollst du vom Tisch aufstehn,
dein Händ waschen und wieder gehen
an dein Gewerb und Arbeit schwer!

So spricht Hans Sachs, Schuhmacher.



Bratwürste

Warum sind sie nur so klein?

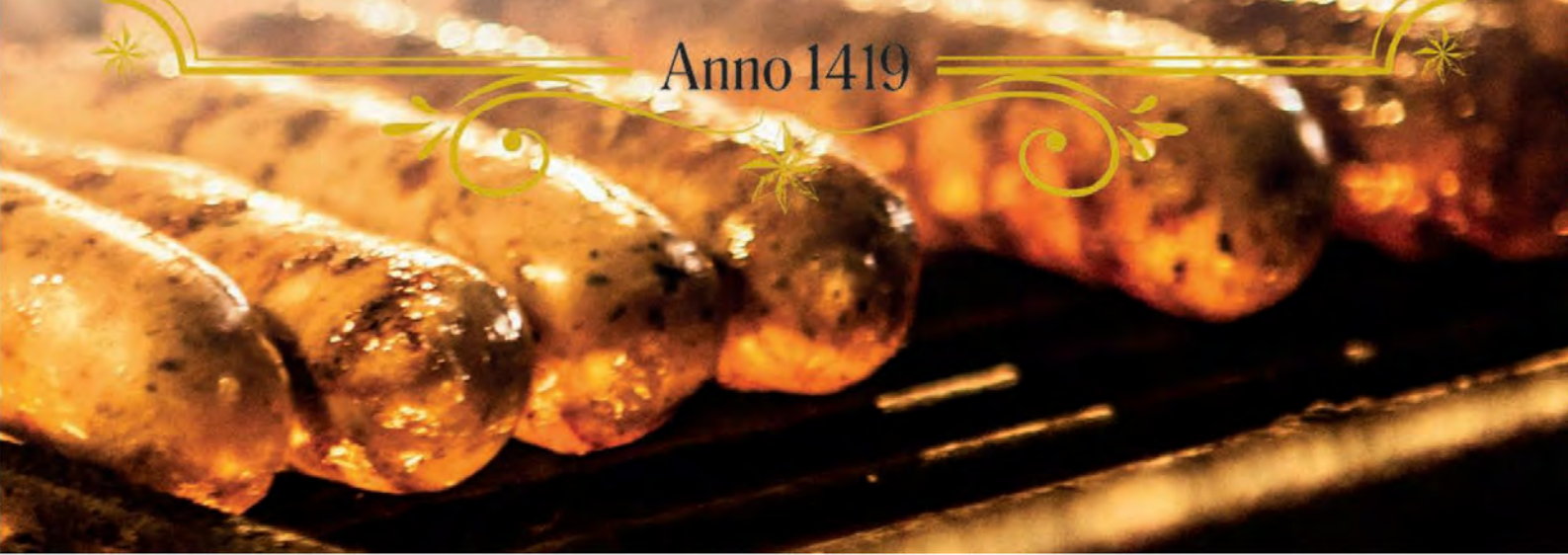
Vor über 600 Jahren wurden die kleinen Rostbratwürste samt strenger Rezeptur erstmals in Nürnberg urkundlich erwähnt. Doch warum sie gerade mal so lang wie ein Finger sind, darüber gibt's nur Legenden.

Wie eine Legende besagt, gab es schon damals Sperrstunden für Gaststätten. Da aber viele hungrige Händler auch noch danach in die Stadt strömten, machten findige Wirte ihre Bratwürstchen so klein, dass sie durchs Schlüsselloch geschoben und heimlich verkauft werden konnten.

In einer anderen Geschichte wollte ein vornehmer, aber gestrauchelter Nürnberger im Schuldturm auf keinen Fall auf Bratwürste verzichten.

Daraufhin erhielt er heimlich ganz kleine durchs Schlüsselloch des Verlieses.

Anno 1419



14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele/Vorkommen:

Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudel, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



A

ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Margarine, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésöße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



B

FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele/Vorkommen:

Margarine, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésöße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



C

GLUTENHALTIGES GETREIDE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Nudeln, Suppen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Desserts, Schokolade, Eis, Bier



D

KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele/Vorkommen:

Feinkostsalate, Suppe, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



E

LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



F

MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Die Milch aller Säugetiere

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken- / Frucht- / Instantdrink



G

SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



H

SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressings, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



I

SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweiß-angereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



J

SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



K

WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele/Vorkommen:

(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



L

SCHALENFRÜCHTE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend:

Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



M

SCHWEFELDIOXID & SULPHITE

In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören abschließend:

Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele/Vorkommen:

Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



N

KONSERVIERUNGSMITTEL

O

PHOSPHAT

P