

Zum Gulden Stern  
Historische Bratwurst Küche

Das Original  
Anno 1419



# Speisekarte & Getränke

Nur bei uns:  
Spezialität Nürnberger Bratwürste „Röstla“<sup>®</sup>  
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<sup>o</sup> € 9,50  
*6 sausages with a side dish*
- 8 Röstla® + eine Beilage<sup>o</sup> € 11,70  
*8 sausages with a side dish*
- 10 Röstla® + eine Beilage<sup>o</sup> € 13,90  
*10 sausages with a side dish*
- 12 Röstla® + eine Beilage<sup>o</sup> € 16,10  
*12 sausages with a side dish*



## „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<sup>o</sup> € 9,50  
*6 acidic Zipfel*
- 8 Saure Zipfel<sup>o</sup> € 11,70  
*8 acidic Zipfel*
- 10 Saure Zipfel<sup>o</sup> € 13,90  
*10 acidic Zipfel*
- 12 Saure Zipfel<sup>o</sup> € 16,10  
*12 acidic Zipfel*



## Zusatzbeilagen / Supplements

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

### 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 <sup>AIH</sup> € 4,90  
*Nuremberg liver dumpling soup*
- Fränkische Kartoffelsuppe <sup>AIH</sup> € 4,90  
*Genuine Franconian potato soup*



## Vom Rost / from Rust

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



## Salzknöchle / Salt knuckle

- Salzknöchle saftig auf Fass-Sauerkraut <sup>N</sup> € 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 <sup>HOP1,2</sup> € 8,50  
*Nuremberg sausages salad with onions, vinegar and oil with bread*
- O'batzder (Camembert angemacht) mit Brot <sup>GHO</sup> € 7,50  
*O'batzer” (seasoned camembert) with bread*

1 Nitritpökelsalz 2 Geschmacksverstärker





## Backwaren / Bakery products

- Laugen Brezel <sup>ADKGGH</sup>  
*Pretzels* € 1,30
- Brot <sup>ADFGJ</sup>  
*Bread* € 0,80
- Brötchen <sup>ADFGJ</sup>  
*Rolls* € 1,00



## Nachspeisen / Desserts

- Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>ADGJF</sup>  
*Apple Strudel with vanilla sauce* € 5,50
- Hausgemachtes Zwetschgenparfait <sup>AG</sup>  
*Homemade plum parfait* € 5,50
- Eistörtchen <sup>ADGJ</sup>  
*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 \*<sup>G</sup> € 3,50
- Tasse Tee  
*Cup of Tee* € 2,90
- Portion Tee  
*Pot of Tee* € 4,90
- Glühwein <sup>N</sup>  
*Mulled wine* € 4,20

\*koffeinhaltig





## Alkoholfreie Getränke / *Non-alcoholic Drinks*

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

### Flaschenbiere / *bottled beers*

• Tucher Weizen dunkel <sup>N</sup> / <i>dark</i>	0,5 l	€ 4,60
• Tucher Weizen leicht <sup>N</sup> / <i>low alcohol</i>	0,5 l	€ 4,60
• Tucher Weizen alkoholfrei <sup>N</sup> / <i>non-alcoholic</i>	0,5 l	€ 4,60
• Lederer Pils <sup>N</sup> / <i>Pils beer</i>	0,33 l	€ 3,80
• Jever fun alkoholfrei <sup>N</sup> / <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 <sup>(n)</sup>  
**Silvaner** Kabinett trocken / *dry* 0,25 l € 5,20
- Dettelbacher Honigberg <sup>(n)</sup>  
**Müller-Thurgau** Kabinett trocken / *dry* 0,25 l € 5,20
- Dettelbacher Honigberg <sup>(n)</sup>  
**Bacchus** Kabinett halbtrocken / *medium dry* 0,25 l € 5,20
- Volkacher Kirchberg <sup>(n)</sup>  
**Domina** rot trocken / *red dry* 0,25 l € 5,20
- Weinschorle / *Wine spritzer* <sup>(n)</sup> 0,25 l € 4,00
- Alle offenen Weine servieren wir Ihnen  
auch als **“Zehntel”** <sup>(n)</sup> 0,1 l € 3,00

**Bocksbeutel - Flaschenweine aus Volkach**

*Bocksbeutel - Bottled Wines from Volkach*

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

**Sekt / Sparkeling Wine**

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



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

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





**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?

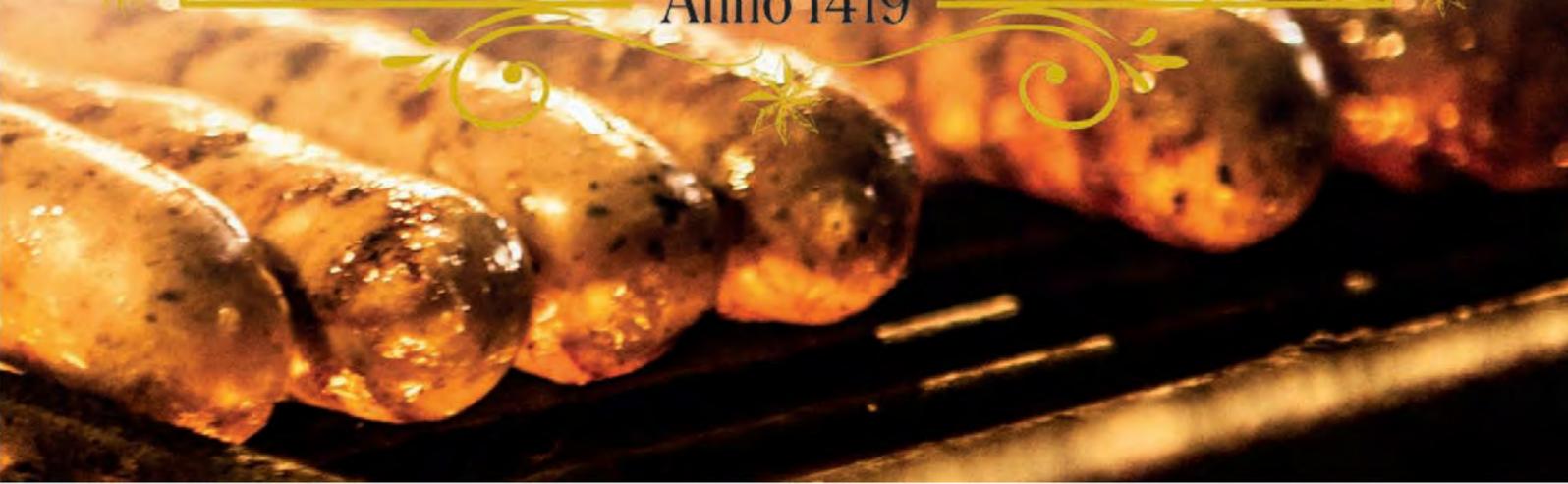
Vor über 600 Jahren wurden die kleinen Rostbratwürste samt strenger Rezeptur erstmals in Nürnberg urkundlich erwähnt. Doch warum sie gerade mal so lang wie ein Finger sind, darüber gibt's nur Legenden.

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, Kaffeersatz, 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 SO<sub>2</sub>

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