Zum gulden Stern

Historische Bratwurstküche
est. 1419

Speisen & Getränke

Die älteste Bratwurstküche der Welt

Heimische Produkte

Andreas Braun & Familie Meusert

Krautbauer Wehr

Meerrettich Schamel

Familie Burger

Metzgerei Pfettner

Hildes Backwut & Brezen Kolb

Privatbrauerei Tucher

Liebe Gäste und Röstla Lover,
Herzlich Willkommen in der ältesten Bratwurstküche der Welt!

Wir sind der Ansicht, dass Sie Anspruch auf erstklassige Qualität bei unseren Speisen und Getränken haben.
Das bedeutet:

Unsere Original Nürnberger Röstla werden von der familiengeführten Metzgerei Pfettner aus Nürnberg nach altem Rezept hergestellt und frisch, nicht vorgebrüht oder vorfrittiert, über Buchenholzfeuer gegrillt.

Wir kochen täglich unsere Suppen aus Kartoffeln, Suppengrün, Knochen und Rindfleisch – so wie bei Oma!

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

Familie Burger aus dem Knoblauchsland ist unser Lieferant für unser gesamtes Gemüse.

Der Raspelstix Meerrettich stammt von der ältesten Meerrettich-Marke der Welt – Schamel aus Baiersdorf – und wird nach einem 150 Jahre alten Rezept hergestellt.

Die Frankenweine sind Gutsabfüllungen der Weingüter Andreas Braun & Familie Meusert.

Es ist uns ein besonderes Anliegen, uns von Familienbetrieben der Region beliefern zu lassen.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Sofia & Martin Hilleprandt

Die bekannten guten Nürnberger Rostbratwürste von unserem Metzger des Vertrauens, werden bei uns aus folgendem Grund Original Nürnberger „Röstla" ® genannt:

Unsere Bratwürste werden im rohen Zustand vor Ihren Augen auf dem Rost über offenem Buchenholzfeuer frisch für Sie zubereitet. Dies dauert zwar etwas länger, dafür schmecken Sie umso besser. Wir wünschen einen Guten Appetit!

ORIGINAL NÜRNBERGER „RÖSTLA“ ®, GEGRILLT FRISCH ODER GERÄUCHERT
Our world famous Nuremberg sausages freshly grilled or smoked

20 Röstla ® mit zwei Beilagen H
20 sausages with two side dishes
32,80

12 Röstla ® mit einer Beilage H
12 sausages with a side dish
19,00

10 Röstla ® mit einer Beilage H
10 sausages with a side dish
16,40

8 Röstla ® mit einer Beilage H
8 sausages with a side dish
13,80

6 Röstla ® mit einer Beilage H
6 sausages with a side dish
11,20

WÄHLEN SIE AUS UNSEREN BEILAGEN
Choose from our side dishes

Fass-Sauerkraut L
Barrel sauerkraut
3,40

Krautsalat mit Speck L
Cabbage salad with bacon
3,40

Kartoffelsalat O, F
Potato salad
3,40

Schamel Meerrettich O, G, L
Horseradish cream
3,40

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt.

SALAT
Salad

Feldsalat nach Art des Hauses[G, B]
Croutons I Speck I Zwiebeln
Green salad
croutons I bacon I onions
9,50

AUS DEM SUPPENTOPF
From the soup pot

Nürnberger Leberknödelsuppe[A, F, G]
Nuremberg liver dumpling soup
5,90

Fränkische Kartoffelsuppe[A, F, G]
Franconian potato soup
5,90

BROTZEIT
Snacks

Unsere Empfehlung

O, H, I, F, L, B
„Gulden Sternla“ Brotzeitbrett
Geräucherte I Stadtwurst I Meerrettich I Obazda I Butter I Brot
„Gulden sternla“ snack plate
smoked sausages I Nuremberg sausage | horseradish | obazda | butter | bread
15,00

O, H, I, F, L, B
Nürnberger Stadtwurst mit Musik und Brot
Big Nuremberg sausage salad with bread
9,50

G, O, H, B
Obazda - Camembert angemacht mit Brot
Obazda - camembert cheese spread with bread
9,50

BACKWAREN
Baked goods

A, D, B, G, I
Original „Kolb“ Brezel
Original „Kolb“ pretzel
1,70

A, D, B, G, I
Brot aus der Familienbäckerei „Hildesbackwut“
Bread from the family bakery „Hildesbackwut“
1,20

A, D, B, G, I
Brötchen aus der Familienbäckerei „Hildesbackwut“
Bread rolls from the family bakery „Hildesbackwut“
1,20

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt.

So schmeckt Franken:
All unsere Speisen sind hausgemacht, die Zutaten stammen ausschließlich von Lieferanten aus dem Nürnberger Umland. Das ist für uns selbstverständlich.

VOM ROST
From the grill

„Dreierlei“ mit Beilage
O, H, I, L

2 Schweinelenden I 4 Nürnberger Röstla I 1 Stück Stadtwurst I Kräuterbutter I Kartoffelsalat oder Sauerkraut

„Three grilled“ with a side dish

2 pork tenderloins I 4 Nuremberg sausages | 1 big Nuremberg sausage I herb butter | potato salad or sauerkraut

18,20

„Zweierlei“ mit Beilage
O, H, I, L

2 Schweinelenden I 6 Röstla I Kräuterbutter I Kartoffelsalat oder Sauerkraut

„Two grilled“ with a side dish

2 pork tenderloins I 6 Nuremberg sausages | herb butter | potato salad or sauerkraut

17,20

Schweinelende mit Kartoffelsalat oder Fass-Sauerkraut
F, L

Pork tenderloin with potato salad or barrel sauerkraut

15,40

Nürnberger Stadtwurst mit Kartoffelsalat oder Fass-Sauerkraut
O, H, I, L

Big Nuremberg sausage with potato salad or sauerkraut

12,50

„Sternla“ Käse Fondue
G, O, H

Schnittlauch I Zwiebeln I Speck I Brezel

„Sternla“ cheese fondue with pretzel

chives I bacon I onions

13

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt.

Saure Zipfel

Saure Zipfel sind eine fränkische Spezialität, bei der rohe Bratwürste in einem Essig-Sud mit Zwiebeln, Gewürzen und Frankenwein gekocht werden. Der Essig verleiht den "Zipfeln" einen säuerlichen Geschmack, während der Wein dem Gericht eine aromatische Note gibt. Saure Zipfel werden traditionell mit Bauernbrot serviert und sind besonders in Franken sehr beliebt.

„SAURE ZIPFEL“ IM FRANKENWEINSUD
""Saure Zipfel" is a Franconian dish of sausages cooked in vinegar-onion broth.

H, A, D, B, G, J
12 „Saure Zipfel“ mit Brot
12 sour sausages with bread
19,00

H, A, D, B, G, J
10 „Saure Zipfel“ mit Brot
10 sour sausages with bread
16,40

H, A, D, B, G, J
8 „Saure Zipfel“ mit Brot
8 sour sausages with bread
13,80

H, A, D, B, G, J
6 „Saure Zipfel“ mit Brot
6 sour sausages with bread
11,20

SALZKNÖCHLE
Salted pork knuckle

Saftiges Salzknöchle auf Fass-Sauerkraut L
Juicy salted pork knuckle with barrel sauerkraut
15,50

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt.

VEGETARISCH
Vegetarian

„Sternla" Käse Fondue G, O, H
Schnittlauch I Zwiebeln I Brezel
„Sternla" cheese fondue with pretzel
chives I onions
13,00

Feldsalat nach Vegetarischer Art des Hauses O, B
Croutons I Kerne der Saison I Zwiebeln
Green salad vegetarian style
croutons I seeds of the season I onions
9,50

Obazda - Camembert mit Brot G, O, H, B
Obazda camembert with bread
9,50

Krautsalat Vegetarischer Art L
Cabbage salad vegetarian style
3,40

NACHSPEISEN
Desserts

A, D, G, J, B

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Apple strudle with vanilla sauce

6,90

Schmeckt wie Weihnachten im Sommer

A, G

Hausgemachtes Zewtschgenparfait

Homemade plum parfait

6,90

A, D, G, J,

Eistörtchen

Ice cream cake

5,20

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt.

Tucher

FAßBIER
Draft beers

Tucher Urfränkisch dunkel[ℒ]
Franconian dark beer

0,25l	3
0,5l	5

Kloster Scheyern Gold hell[ℒ]
Franconian lager beer

0,25l	3
0,5l	5

Tucher Hefeweizen hell[ℒ]
Wheat beer

0,3l	3,5
0,5l	5

Cola-Weizen / Russ[ℒ,*]
Wheat beer mixed with cola or lemonade

0,3l	3,5
0,5l	5

Radler[ℒ]
Lager beer mixed with lemonade

0,25l	3
0,5l	5

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt.

FLASCHENBIER
Bottled beers

Tucher Weizen dunkel ℒ
Wheat beer dark
0,5l 5

Tucher Weizen leicht ℒ
Wheat beer light
0,5l 5

Tucher Weizen Alkoholfrei ℒ
Wheat beer non alcoholic
0,5l 5

Tucher Rotes ℒ
Franconian red beer
0,5l 5

Lederer Pils ℒ
Pils beer
0,33l 4

Jever Fun ℒ
Pils beer non alcoholic
0,33l 4

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
Non alcoholic drinks

Selters Mineralwasser still oder spritzig
Selters mineralwater with or without gas

0,25l	3,6
0,75l	6,9

Tafelwasser
Water

0,3l	3,5

Cola I Spezi I Orangenlimonade I Zitronenlimonade L, *
Cola I cola-orange drink I orange lemonade I lemon lemonade

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

Apfelsaft I Johannisbeersaft I Orangensaft
Apple juice I currant juice I orange juice

0,3l	4,3

Apfelschorle I Johannisbeerschorle I Orangenschorle
Apple spritzerl currant spritzer I orange spritzer

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

Liebling vom Chef

Almdudler L
Herbal lemonade

0,33l	3,9

Cola Zero L, *
Cola zero

0,33l	3,9

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt.

inbau Meusert
Spätburgunder
Weinbau Bernhard & Birgit Meusert

BOCKSBEUTEL & FLASCHENWEINE
Bottled wines

Boxbeutel Andreas Braun Silvaner trocken
White wine Silvaner dry
0,75l 23

Boxbeutel Andreas Braun Müller-Thurgau trocken
White wine Müller-Thurgau dry
0,75l 23

Boxbeutel Andreas Braun Bacchus halbtrocken
White wine Bacchus semi dry
0,75l 23

Weinbau Meusert Sternla Cuvée
White wine Sternla cuvée
1l 23

Weinbau Meusert Spätburgunder
Red wine Spätburgunder dry
0,75l 18

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt.

OFFENE FRANKENWEINE AUS DER REGION
Open wines

Dettelbacher Honigberg Silvaner Kabinett trocken
White wine Silvaner dry
0,25l 6,5

Dettelbacher Honigberg Müller-Thurgau Kabinett trocken
White wine Müller-Thurgau dry
0,25l 6,5

Dettelbacher Honigberg Bacchus Kabinett halbtrocken
White wine Bacchus semi dry
0,25l 6,5

Volkacher Kirchberg Domina trocken
Red wine Domina dry
0,25l 6,5

Weinbau Meusert Spätburgunder
Red wine Spätburgunder dry
0,25l 6,5

Weinbau Meusert Sternla Weißwein Cuvée
White Sternla cuvée
0,25l 6,5

Eigenkreation, unbedingt probieren!

Weinschorle rot oder weiß
Wine spritzer red or white
0,25l 5

Alle offenen Weine servieren wir Ihnen auch als „Zentel"
All open wines we serve you in 0,1l
0,1l 3,5

SEKT & APERITIF
Sparkling wine & aperitif

Flasche Prosecco trocken ℒ
0,75l 30

Glas Prosecco trocken ℒ
0,1l 5

Sternchen Spritz ℒ *liebling der Chefin*
Herbal spritzer
0,25l 7

Aperol Spritz ℒ
0,25l 7

Hat kan Sin alkoholfrei ℒ
Non alcoholic spritzer
0,25l 7

ALLE GUTEN GEISTER UND WÄSSERCHEN
Spirits from Franconia

Remy Martin V.S.O.P
2cl 5,8

Weinbrand
2cl 4,2

Schlehengeist I Birnengeist I Kirschwasser I
Zwetschgenwasser I Waldhimbeergeist I Haselnussgeist
2cl 3,6

Aquavit I Streitberger Bitter I Fernet Branca I
2cl 3,6

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt.

WARME GETRÄNKE
Hot drinks

Tasse Kaffee oder Portion Kaffee
Cup of coffee or portion of coffee

0,2l	3,8
0,3l	5,5

Espresso oder Doppelter Espresso
Espresso or double espresso

	3
	4,5

Kaputziner
Coffee with whipped cream

0,2l	4,2

Tasse Tee oder Portion Tee
Cup of tea or portion of tea

0,2l	3,5
0,3l	5,2

Glühwein
Mulled wine

0,2l	4,6

nur in der Weihnachtszeit

Alle Preise sind in € und inklusive MwSt.

A EIER

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

B LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

C FISCH

Dazu gehören:
Alle Fischarten, Kaviar
Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

D 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

E WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen:
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Beispiele/Vorkommen:
(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkost

F 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)

G MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Suppen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink

H KONSERVIERUNGSSTOFFE

I PHOSPHAT

* Koffein

J 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, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diätdrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

K SCHALENFRÜCHTE

und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Macadamiaoder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L 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

M SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen:
Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

N ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, aromatisierter Kaffee Schokocreme,

O SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

Hier bist du mehr als nur Gast; du bist Teil unserer Geschichte. Nimm Platz in einem unserer gemütlichen Gasträume, lass dich verwöhnen und genieße das Hier und Jetzt.

Und wenn du den Zauber mit nach Hause nehmen möchtest, besuche unseren Online-Shop.
Dort erwartet dich unsere kulinarische Vielfalt, spannende Designs von Wirtin Sofia Hilleprandt und ein Stück Nürnberger Kulturgut.

Wir freuen uns auf dich – egal, wohin dein Weg dich führt!

Dein **#röstlalover** Team

@nuernberger_bratwurstkueche