

Zur Begrüßung empfehlen wir diese Aperitifs:

Glas Franken-Riesling-Sekt trocken	0,1l	3,60
Unser Hausvortruck: Ingwerlikör wird mit Sekt aufgegossen	0,1l	3,60
Wir empfehlen: Sekt mit Holunderblüten-, Walderdbeer-, Pfirsich-, Preiselbeer-, Schlehen- oder Bratapfellokör		
Alkoholfrei: Himbeerpüree mit Bitter Lemon aufgegossen	0,1l	2,80
Sherry - Port - Campari	5cl	3,60

Kalte Vorspeisen:

Zander-Terrine auf Kräutersoße mit Weißbrot	6,50
Räucherlachsschaum mit Forellenkaviar, dazu Blattsalate	6,50
Gemüseterrine aus Blumenkohl, Karotten und Brokkoli, verschiedene Blattsalate, Weißbrot	6,00
Spanferkel- oder Tafelspitzsülze, Radieschen-Marinade, Blattsalate	5,00
Gemüsesülze mit Schnittlauchsoße und Salat	5,00
Verschiedene Blattsalate mit gerösteten Weißbrot- u. Speckwürfeln	4,00

Warme Zwischengerichte für Ihre spezielle Menüerweiterung:

Gefülltes Seezungenröllchen mit Weißweinsoße und Gemüserais	7,00
Wallerfilet mit Gemüsestreifen und Meerrettichsoße	6,50
Pochierte Lachsschnitte auf Gemüse-Risotto	6,50
Räucherlachs, Preiselbeermeerrettich, Backers	6,50
Pfifferlinge in Rahmsoße mit kleinem Specksemelknödel	6,50
Rahmchampignons mit kleinem Specksemelknödel	5,50

Vegetarische Hauptgänge:

Gemüsepfannkuchen und Kräutersoße	6,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,00
Pilzrahmnudeln mit Gemüsewürfeln und Kräutern	7,00

Digestif:

Fränkische Spirituosen wie Schlehe, Quitte, Zwetschgen, Williamsbirnenbrand, Obstler, Bergkirsche oder Wildkirsche, sowie Bitter- und Kräuterliköre halten wir in großer Auswahl vorrätig.

Zur Abrundung des Mahles bieten wir: Kaffee, Espresso, Cappuccino.

Alle Beilagen können **einheitlich** ausgetauscht werden. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir aus küchentechnischen Gründen und um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu sichern, grundsätzlich nur eine Menüfolge vorbereiten und servieren können. (Natürlich werden Vegetarier berücksichtigt.)

Wir beraten Sie gerne bei Ihrer Menüzusammenstellung. (Saisongerichte wie Spargel, Wildbret, Gans etc.)

Für die Qualität, Service und Organisation einer gelungenen Veranstaltung sorgen wir gerne und freuen uns auf Ihren Besuch!

Albrecht-Dürer-Stube, die Höllereders und Mitarbeiter

Albrecht-Dürer-Stube

Michael Höllereder
Albrecht-Dürer-Straße 6 / Ecke Agnesgasse
90403 Nürnberg
Telefon 0911/227209

www.albrecht-duerer-stube.de / info@albrecht-duerer-stube.de

Seit alters her ist das Gasthaus ein Treffpunkt der Geselligkeit und Gemütlichkeit. Unser Bemühen ist, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie für eine Weile entspannen und Speis und Trank genießen können. Die Freude am Essen ist wohl eine der ersten und ältesten Annehmlichkeiten. Das Kulturgut „Essen“ begleitet unser Leben.

Essen, Geselligkeit, Gemütlichkeit und Gastfreundschaft sind im Hause Höllereder **Albrecht-Dürer-Stube** ein Versprechen, das mit Liebe und Leistung zu tun hat. Das fordert uns heraus. Wir setzen der Alltagsroutine etwas entgegen, denn für uns steht der Gast im Mittelpunkt. Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. „Was gibt es „Schöneres“ als das fröhliche Zusammensein in einem gastlichen Haus?“ (S. Kammerer) Wir bedienen Sie gerne und freuen uns auf Ihren Besuch!

In einem Beratungsgespräch ist es für uns üblich, besondere Wünsche zu klären und ein ganz individuell gestaltetes Menü zusammenzustellen.

Auch bei der Durchführung festlicher Anlässe helfen wir Ihnen:

ob Raum- oder Tischdekoration, die geeigneten Blumen und Gebinde, Gebäckvorbestellung, kulturelle Beiträge oder der Auftritt unseres „leibhaftigen“ Albrecht Dürers.

Planen Sie Ihre Hochzeit? Vom April bis Anfang Oktober können Sie im Tucherschlosschen oder im Hirsvogelsaal standesamtlich getraut werden. Die kirchliche Hochzeit ist in der schönen Walburgiskapelle auf der Burg möglich – und anschließend Ihre Hochzeitsfeier bei uns in der festlich dekorierten **Albrecht-Dürer-Stube**?

Wir sind gerne bereit, mittags oder abends eine Veranstaltung speziell für Sie durchzuführen. Zusätzlich stellen wir Ihnen unsere Gaststube am Wochenende und an den gesetzlichen Feiertagen zur Verfügung. Reservieren Sie bitte rechtzeitig!

Für ein Gedeck mit einer persönlichen Speisekarte pro Gast - auch mit Namen versehen - anlässlich Ihrer Feier und eine Stoffserviette berechnen wir 2,00€, mit Stoffgleich-Serviette 1,50€. Eine Kerze kostet 1,30€.

Stand: 2018

Kalb:

Doppelte Kraftbrühe mit Butternockerl
Kalbsrücken am Strang gebraten, Streifen von Lauch
und glasierten Karotten, hausgemachte Spätzle
Dessertteller mit Mousse, Creme, Eis und Fruchtsoße 22,00

Rind:

Feldsalat mit Speck- und Röstbrotwürfeln
Tafelspitz, Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse
Zwetschgencreme, Vanilleeis und Rotweinschaum 19,00

Bunte Blattsalate mit Speck- und Röstbrotwürfeln
Rinderfilet mit Kräuterkruste auf Kartoffel-Lauch-Gemüse
Tonkabohnencreme mit Himbeerragout und Vanilleeis 24,00

Schwein:

Tomatenkraftbrühe mit Gemüsewürfeln
Schweinefilet im Ganzen gebraten,
Pilzrahmsoße und Kartoffelgratin
Holunder-Joghurtcreme mit Vanillesoße 19,50

Empfehlenswerte regionaltypische Menüfolge:

Klare fränkische Kartoffelsuppe mit Majoran

Eine saure Nürnberger Wurst als Gabelbissen

(blau gekocht im Frankenwein-Essig-Zwiebel-Sud)

Schäufele mit Apfelblaukraut und Kloß (Nürnberger

Spezialität: gebratene Schweineschulter mit Kruste)

Bayrisch Creme mit HimbeersöÙe und Vanilleeis 17,50

Ochsenchwanzsuppe
Schweinerücken mit Senf-Kräuter-Kruste, Bayrisch Kraut
oder Sauerkraut, kleiner Specksemelknödel und Kartoffelkloß
Apfelcreme und Vanilleeis auf gedünsteter Apfelscheibe 15,00

Lamm:

Tomatencremesuppe mit Gin oder Sahnehäubchen
Lammrückenfilet im Ganzen gebraten, Thymiansoße,
Speckbohnenbündel, buntes Saisongemüse, Kartoffelgratin
Topfenpalatschinken mit Sauerkirschen und Vanilleeis 21,00

Fasan:

Kräutercremesuppe mit Röstbrotwürfeln
Fasanenbrust auf Weinkraut, Pilzrahmsoße, Kartoffelplätzchen
Weißes Schokoladenmousse mit Stenanismandarinen, Schokoeis 24,00

Wildente:

Karotten-Orangensuppe
Gefüllte Wildentenhälfte, Hagebuttensoße, Rosenkohl, Spätzle
Weißweincreme mit Traubenragout und Walnusseis 21,00

Hase:

Meerrettichsuppe
Hasenrückenfilet im Ganzen gebraten, Wacholder-Gin-Soße,
Weißkrautkissen oder Wirsing, hausgemachte Spätzle,
Schupfnudeln, Preiselbeeraprikose
Lebkuchen-Mousse mit Glühweinsoße 23,50

Hirsch:

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
Hirschrahmbraten, PreiselbeersöÙe, Wirsing, Kloß
Punschcreme mit Beerenragout und Vanilleeis 21,00

Poularde:

Tomatenkraftbrühe mit Grießnockerl
Gefüllte Poulardenbrust auf Zwiebel-Rotwein-Soße,
Brokkoliröschen und Kartoffelplätzchen
Schokoladencreme mit Orangenschaum und Schokoladeneis 18,50

Pute:

Kraftbrühe mit Basilikumnockerl
Gebratene Putenbrust, Champignonsoße,
Gemüsereis oder Schupfnudeln
Birnentörtchen mit Vanilleeis und Williamsschaum 16,50

Ente:

Wildkraftbrühe mit Pistaziennockerl
Rosa gebratene Entenbrust, buntes Gemüse, Kartoffelgratin
(alternativ auch mit Apfelblaukraut und Kloß)
Orangencreme und Orangenfilets auf Zwergorangensoße 23,00

Doppelte Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
Viertel von der gefüllten Bauernente,
Speckwirsing und Kloß
Bunter Obstsalat mit Walnussrahmeis 18,90

Gans:

Kräutersuppe oder Grießnockerlsuppe
Ofenfrisches Gänseviertel mit Apfelblaukraut, Kloß
Bratapfel mit Vanilleeis und Vanillesoße 23,00

Mögliche Zahlungsarten: bar oder mit Ec/ Master/ Visa-Karte.
Auf Wunsch auch auf Rechnung
Alle Preise verstehen sich in €.
Das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer sind enthalten.