



Herzlich Willkommen



Im größten Bratwurst-Restaurant der Welt, direkt am Nürnberger Hauptmarkt im Herzen der Altstadt, vereinen wir im Bratwurst Röslein Tradition, Heimatliebe und Verantwortung. Unsere fränkischen Wurzeln, die Familientradition und ein achtsamer Umgang mit der Natur prägen unser tägliches Handeln und schaffen die Grundlage für das, wofür wir stehen.

Unser ganzes Team legt höchsten Wert auf kompromisslose Qualität. Wir beziehen unsere Waren ausschließlich von ausgewählten regionalen Lieferanten. Damit unterstützen wir nicht nur die heimische Landwirtschaft, sondern leisten auch einen Beitrag zu einer nachhaltigen Ökobilanz.

Das Fleisch stammt von artgerecht gehaltenen, stressfrei lebenden frän-

kischen Schweinen, Steigerwälder Landschweinen und Schrozbberger Angusrindern, die von Landwirten aus der Region persönlich gepflegt werden. Frische Kartoffeln, knackiges Gemüse und feines Sauerkraut beziehen wir täglich aus dem Nürnberger Knoblauchland und anderen fränkischen Anbaugebieten.

Unsere erlesenen Frankenweine kommen vom renommierten VDP-Weingut Max Müller in Volkach, geliefert von unserem langjährigen Hauswinzer Rainer Müller. Genießen Sie die unverwechselbare fränkische Gastlichkeit in unserem Wirtshaus.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns und einen guten Appetit!



Helmut Dinkel, Carina Hellberg

Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt

Original Nürnberger Rostbratwürste

- 6 STÜCK „der Klassiker“ / 13,90
- 8 STÜCK „für Liebhaber“ / 16,50
- 10 STÜCK „für Feinschmecker“ / 18,50
- 12 STÜCK „für Kenner“ / 19,50
- 20 STÜCK „für Experten“ / 25,90

dazu servieren wir Fasskraut⁽³⁾
oder Kartoffelsalat oder halb/halb



- Portion Holzofenbrot / 2,50
- Portion Meerrettich^(3,5,7) / 2,50



... in der Dose,
perfekt zum
Mitnehmen!



Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt

Vorspeisen & Suppen

OBATZDER

eine Kugel Obatzder aus Brie, Rahmigem Frischkäse, Butter, Zwiebeln und milden Paprika, dazu eine hausgebackene Breze / 6,90



ZWEI AUF DER GABEL

zwei Original Nürnberger Rostbratwürste auf der Gabel mit Meerrettich / 4,90



KLARE OCHSENBRÜHE

mit Pfannkuchenstreifen / 6,90

HAUSGEMACHTER LEBERKNÖDEL

in kräftiger Ochsenbrühe mit frischer Petersilie / 8,90

Knoblauchsländer Salate

KLEINE SALATSCHALE

bunt gemischt, als Beilage zum Hauptgericht, oder als Vorspeise, mit Joghurt- oder Balsamressing / 5,50

ANGUS - SALAT

großer, bunt gemischter Salat mit Balsamressing und Scheiben vom fränkischen ANGUS-Roastbeef, dazu Stangenweißbrot / 19,90

Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt



Schmankerln aus der Heimatküche

RÖSLEINS - SCHMANKERLPLATTE

ab 2 Personen

Frisch aus dem Ofen servieren wir Ihnen die besten Spezialitäten aus unserer Küche mit Schäufele, Freiland-Ente, Steigerwälder Bauernschwein-Haxe und Original Nürnberger Rostbratwürsten vom Grill, dazu gibt es Fasskraut⁽³⁾, Apfelblaukraut, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Dunkelbiersoße

/ pro Person 28,50



„Christkindlas“ Menü

KLARE OCHSENBRÜHE

mit Pfannkuchenstreifen

SCHMANKERL-TELLER

mit Steigerwälder Bauernschweinebraten, zwei Original Nürnberger Rostbratwürste, dazu Fasskraut⁽³⁾, Apfelblaukraut, Kartoffelkloß und Dunkelbiersoße

RÖSLEINS STRUDEL

Hausgemachter Apfelstrudel, dazu Vanilleeis, Sahne, Minze

3-Gänge / 34,90

Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt

Leibgerichte aus der Heimatküche

OFEN-SCHÄUFELE

vom Steigerwälder Bauernschwein mit Kartoffelkloß und Biersoße / 21,50

dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut oder Fasskraut⁽³⁾ / 5,50



KNUSPRIGE FREILAND-ENTE

mit Beifuß im Ofen gegrillt, in eigener Soße mit Orangen, dazu Kartoffelkloß

halbe Ente / 22,90

viertel Ente / 18,90

dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut / 5,50

STIFTSHAXERL

vom Steigerwälder Bauernschwein, im Ofen gegrillt, mit Kartoffelkloß

und Dunkelbiersoße / 19,90

dazu empfehlen wir Ihnen Speck-Krautsalat^(2,3) / 5,50

LANDSCHWEINBRATEN

vom Steigerwälder Bauernschwein, geschmort,

mit Kartoffelkloß und Dunkelbiersoße / 18,50

dazu empfehlen wir Ihnen Fasskraut⁽³⁾ vom Bauern Wehr / 5,50

Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt

Leibgerichte aus der Heimatküche

WIENER SCHNITZEL VOM FRÄNKISCHEN KALB

paniert und knusprig gebacken,
mit lauwarmen Kartoffelsalat / 27,90
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale / 5,50

Fränkisches Angus-Rind vom Züchter Dr. Neff aus Franken aus der Heimatküche



ANGUS - SAUERBRATEN

in Lebkuchensoße, mit Kartoffelknödel und Preiselbeeren / 21,80
dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut / 5,50

RINDER - ROULADE

vom fränkischen Weiderind, handgerollt mit Gemüse und Speck gefüllt,
mit Kartoffelkloß, Apfelblaukraut und kräftiger Soße / 22,80

Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt

Fisch aus heimischen Gewässern

FRÄNKISCHES KARPFENFILET

nach fränkischer Art knusprig gebacken,
mit Kartoffelsalat oder
Blattsalat mit Kartoffelsalat / 22,50

Vegetarisches/Veganes aus der Heimatküche

HAUSGEMACHTER KARTOFFELAUFLAUF

mit Steinpilzen, dazu geröstete Walnußkerne
und Petersilienöl,
mit einem bunten Salat / 16,90



VEGANER KARTOFFEL - EINTOPF

mit Knoblauchsländer Saisongemüse
und einem bunten Salat / 15,90

ZWEI SPINATKNÖDEL

mit Butter und gehobeltem Hartkäse,
dazu ein Knoblauchsländer Blattsalat / 11,90



Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt



Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

VOM BAUERN WEHR AUS DEM KNOBLAUCHSLAND:

Sauerkraut aus dem Fass⁽³⁾ / 5,50

Frischer Meerrettich, gerieben^(3,5,7) / 2,50

Apfelblaukraut⁽⁷⁾ / 5,50



Kartoffelkloß / 4,50

Kartoffelkloß mit Bratensoße / 5,50

Kartoffelsalat / 5,50

Salzkartoffeln / 5,50

Krautsalat⁽⁷⁾ mit Speckwürfeln / 5,50

AUS DER FRÄNKISCHEN BACKSTUBE:

Bauernbrot vom großen Laib / 2,50

Breze / 2,90

Brötchen / 1,90

ETWAS SÜSSES:

Preiselbeeren⁽³⁾ / 1,90

Fränkisches Apfelkompott^(3,7) / 3,90

Vesper & Brotzeit

OBATZTER

drei Kugeln Obatzter aus Brie, Rahmigem Frischkäse, Butter, Zwiebeln und milden Paprika, dazu eine hausgemachte Breze / 14,90

Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt

Nachspeisen

RÖSLEIN'S STRUDELEI

fränkischer Apfelstrudel, mit Vanilleeis,

• Sahne und Minze / 9,50



SCHOKO-NUSS-KUCHEN

kleiner Kuchen nach Hausrezept

im Weckglas gebacken,

mit Vanilleeis

und Sahne / 9,50



Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt



Tucher

Nürnberg

Biere vom Fass

Unsere Empfehlung:

Original Tucher Nürnberger Rotbier
ein tiefgründig und kraftvolles Rotbier

0,50 l Krügerl / 5,90



Tucher Urbräu Hell

0,50 l / 5,90

Maßkrug 1,0 l / 10,90

Tucher Pils 0,30 l / 4,50

Urfränkisch Dunkel 0,50 l / 5,90

Zirndorfer Kellerbier naturtrüb

0,50 l / 5,90

Maßkrug 1,0 l / 10,90

Tucher Helles Hefe Weizen 0,50 l / 6,00

Radler

0,50 l / 5,90

Maßkrug 1,0 l / 10,90

Biere aus der Flasche

Sebaldus Helles Hefe-Weizen 0,50 l / 6,00

Tucher Hefe Weizen: Alkoholfrei, Leicht,

Kristall und Dunkel 0,50 l / 6,00

Lederer Pils, alkoholfrei 0,50 l / 5,20

Alkoholfreies

Tafelwasser 0,40 l / 4,20

Selters Mineralwasser, spritzig oder still

0,25 l / 3,90

0,50 l / 4,80 (still)

0,75 l / 6,50

Pepsi^(1,2,7 ***), Pepsi Zero^(1,2,7 ***), 7up⁽²⁾,

Schwip Schwip Orange^(1,2,3),

Schwip Schwip^(1,2 *) 0,40 l / 4,50

Bionade Holunder, Ingwer Orange

Eistee Pfirsich, Zitrone 0,33 l / 4,90

Apfelschorle

0,30 l / 3,90 0,40 l / 4,20

Johannisbeersaft, Orangensaft

0,30 l / 3,90 0,40 l / 4,50

KAFFEE & CO.

Haferl Kaffee oder Milchkaffee / 3,90

Espresso / 2,60 Doppelter / 3,90

Cappuccino / 3,90 Latte Macchiato / 3,90

Tee / 3,50

Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt



Schnäpse

OBSTBRÄNDE AUS DER FRÄNKISCHEN SCHWEIZ

Alte Kurhausbrennerei Hans Hertlein

Obstler 2 cl / 3,50

Himbeergeist, Zwetschge, Williams
2 cl / 3,90

Schlehengeist, Walnussgeist 2 cl / 3,90

KRÄUTERSCHNÄPSE

Jägermeister 2 cl / 3,50

Fernet 2 cl / 3,50

Averna 4 cl / 4,50

Spritziges

Aperol Spritz ⁽⁴⁾ 0,2 l / 8,50

Fränkischer Riesling Sekt ⁽⁴⁾

Piccolo 0,2l / 6,90

Franken Secco Perlwein-Cuvée ⁽⁴⁾

Flasche 0,75 l / 24,90

Champagner Pommery Brut Royal ⁽⁴⁾

Flasche 0,75 l / 75,00

Unsere Weine stammen vom
renommierten VDP-Weingut
Max Müller in Volkach/Franken,
das bereits mehrfach für seine
herausragende Qualität
ausgezeichnet wurde.

Weine

WEISSWEINE ⁽⁴⁾

Röslein Silvaner, trocken

aus dem Fass, speziell für uns abgefüllt

0,25 l / 6,80 Flasche 0,75 l / 19,90

Weißen Burgunder

0,25 l / 7,80 Flasche 0,75 l / 21,90

Bacchus, feinfruchtig

0,25 l / 6,80 Flasche 0,75 l / 19,90

Volkach Riesling, trocken

0,25 l / 8,20 Flasche 0,75 l / 24,50

Grau- & Weiß Burgundercuvée, trocken

0,25 l / 8,20 Flasche 0,75 l / 24,50

Volkach Silvaner vom Kalkfels, trocken

0,25 l / 9,50 Flasche 0,75 l / 28,50

Frankenweinschorle, weiß oder rot

0,25 l / 3,90 0,5 l / 5,90

ROSÉWEINE ⁽⁴⁾

Max Müller Rosé Wein, trocken

0,25 l / 6,80 Flasche 0,75 l / 19,90

ROTWEINE ⁽⁴⁾

Röslein Rotwein Cuvée, trocken

aus dem Fass, speziell für uns abgefüllt

0,25 l / 6,80 Flasche 0,75 l / 19,90

Volkach Spätburgunder, trocken

0,25 l / 9,50 Flasche 0,75 l / 28,00

Unsere regionalen Lieferanten im Überblick



Unsere Original Nürnberger Rostbratwürste tragen das Schutzsiegel der EU „Geschützte Geografische Angabe“ und werden in der Handwerksmetzgerei in der Nürnberger Altstadt gleich hinter der Burg hergestellt. Dies garantiert 100% gute Qualität und Originalität.



Allergene

Wir verwenden nur beste Qualität. Manche Produkte enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wie folgt: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konserverungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) Sulfite, (5) geschwefelt, (6) mit Phosphat, (7) Süßungsmittel
 (*) koffeinhaltig, farbstoffhaltig, (**) Konservierungsstoff und Benzoesäure, (***) koffeinhaltig, Konservierungsstoff und Benzoesäure.

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die Allergenkennzeichnung – sprechen Sie uns einfach an.

Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt



Unsere Geschichte

Das Bratwurst Röslein blickt auf eine lange und traditionsreiche Geschichte zurück und gilt als eine der ältesten und größten Bratwurstküchen der Welt.

1040 - 50: König Heinrich errichtet auf dem „Nourinberge“ eine Reichsburg und gründet einen Marktflecken.

um 1480: Erste Erwähnung der alten Nürnberger Rostbratküche „ZU DEN DREI ROSEN“.

Bis 1600: Bekannte Stammgäste sind Albrecht Dürer, Adam Kraft, Peter Vischer und Willibald Pirkheimer.

1815: Erste Erwähnung als „Röslein“.

1831: Johann Adam Raab verkauft die Gaststätte „ZU DEN DREI RÖSLEIN“ an Gustav Keller für 12.500 Gulden.

1906: Erstmals offiziell als „Bratwurst Röslein“ erwähnt.

1929: Die Eheleute Andreas und Maria Köhnlein übernehmen die Gaststätte von Konrad Gröschl.

2.1.1945: Bomben zerstören das historische Gebäude. Die Köhnleins führen das Bratwurst Röslein in einem Provisorium weiter.

1965-67: Das „neue“ Bratwurst Röslein wird von den Brüdern Ernst Köhnlein und Georg Sandrock aufgebaut.

1996: Nach einjähriger Umbauphase und Erweiterung um weitere 250 Plätze wird das Bratwurst Röslein wiedereröffnet.

Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt

Jetzt reservieren und Vorfreude genießen

Erleben Sie fränkische Gastlichkeit und genießen Sie unsere traditionellen Spezialitäten wie unsere berühmten Nürnberger Rostbratwürste. Ob für ein gemütliches Abendessen, eine Feier mit Freunden oder größere Gruppen – wir reservieren Ihnen gerne Ihren Wunschplatz.

Bratwurst Röslein

Rathausplatz 6 • 90403 Nürnberg

Tel: 0911 / 21486-0 • Mail: info@bratwurst-roeslein.de



WÖHRL
RATHAUSPLATZ
&
Tucher
Nürnberg
presentieren

NÜRNBERGER
WINTERDORF
mit Riesenrad

Jakobsplatz U Weißen Turm

14. NOV. 2025 – 6. JAN. 2026

ALBRECHT DÜRER
AIRPORT NÜRNBERG
npi
INNSTADTNUERNBERG

www.bratwurst-roeslein.de

