

BRATWURST RÖSLEIN

Speisekarte

Willkommen im größten
Bratwurst-Restaurant der Welt



www.bratwurst-roeslein.de



Unsere Original Nürnberger Rostbratwürste

Willkommen im größten Bratwurst-Restaurant der Welt

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 Schrozberger Angusrindern, die von Landwirten aus der Region persönlich gepflegt werden. Frische Kartoffeln, knackiges Gemüse und feines Sauerkraut beziehen wir täglich aus dem **Nürnberger Knoblauchsland** 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

Original Nürnberger Rostbratwürste



... in der Dose,
perfekt zum
Mitnehmen!

- 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 Bauernbrot / 2,50

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

Breze / 2,90

BLAUE ZIPFEL IM TOPE

6 Stück im Frankenwein-Zwiebelsud mit Lorbeer und Wacholder zubereitet,

dazu Bauernbrot / 13,90

natürlich können Sie auch gerne 8, 10, 12 oder 20 Stück bestellen

REISE DURCH DIE BRATWURSTKÜCHE

ab 2 Personen.

Nürnberger Rostbratwürste, Blaue Zipfel, Hausmacher-Stadtwurst⁽⁶⁾ vom
Grill und geräucherte Nürnberger Bratwürste, dazu Fasskraut⁽³⁾,
Kartoffelsalat, Meerrettich^(3,5,7) und Bauernbrot / pro Person 18,90

NÜRNBERGER BRATWURSTGULASCH

in pikanter Tomaten-Paprika-Soße^(1,2,7), dazu Eierspätzle / 17,90



Vorspeisen & Suppen

OBATZTER

eine Kugel Obatzter 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

Knoblauchländer Salate

KLEINE SALATSCHALE

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

ANGUS – SALAT

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

Schmankerln aus der Heimatküche

RÖSLEINS - SCHMANKERLPLATTE

ab 2 Personen

Frisch aus dem Ofen servieren wir Ihnen die besten Spezialitäten aus unserer Küche mit Schäuferle, Freiland-Ente, Steigerwälder Bauernschwein-Haxe und Original Nürnberger Rostbratwürsten vom Grill, dazu gibt es Fasskraut⁽³⁾, Apfelblaukraut, Kartoffelklöße, Semmelknödel und Dunkelbiersoße
/ pro Person 28,50

Wirtshaus Menü

KLARE OCHSENBRÜHE

mit Pfannkuchenstreifen

SCHMANKERL-TELLER

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

HAUSGEMACHTE APFELKÜCHLE

im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker, dazu Vanilleeis und Sahne

3-Gänge / 34,90

Leibgerichte aus der Heimatküche

LANDSCHWEINBRATEN

vom Steigerwälder Bauernschwein, geschmort, mit Kartoffelkloß
und Dunkelbiersoße / 18,50

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

LANDSCHWEIN-HAXE

vom Steigerwälder Bauernschwein, im Ofen gegrillt, mit Kartoffelkloß
und Dunkelbiersoße

halbe Haxe / 18,50

ganze Haxe / 24,90

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

OFEN-SCHÄUFELE

vom Steigerwälder Bauernschwein mit Kartoffelkloß und Biersoße / 21,50

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



Leibgerichte aus der Heimatküche

SCHNITZEL WIENER ART

vom Steigerwälder Bauernschwein, paniert und knusprig in der Pfanne
gebraten, mit lauwarmen Kartoffelsalat / 19,50
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale / 5,50

WIENER SCHNITZEL VOM FRÄNKISCHEN KALB

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

BRAUMEISTER - SCHNITZEL

vom Steigerwälder Bauernschwein, mit Schinken⁽⁶⁾ und Käse⁽¹⁾ gefüllt,
paniert und knusprig gebacken, dazu Pommes frites / 23,90
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale / 5,50

PUTENSTEAK VOM GRILL

mit Kräuterschmand und Kartoffel-Rösti / 19,90
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale / 5,50

Fränkisches Angus-Rind aus der Heimatküche

ANGUS – SAUERBRATEN

in Lebkuchensoße, mit Semmelknödel 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

Fisch aus heimischen Gewässern

FLUSS-ZANDER

Filet auf der Haut rösch gebraten, mit Haselnuss-Butter
und Butterkartoffeln / 23,90
dazu empfehlen wir Ihnen einen bunten Salat / 5,50

HALBER FRÄNKISCHER KARPEN ODER FILET VOM KARPEN

saisonal, je nach Verfügbarkeit, 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

HIRSE-GEMÜSEPFÄNNCHEN

mit gegrillter Paprika und Zucchini, dazu Kräuterkartoffel / 15,90

VEGANER KARTOFFEL - EINTOPF

mit Knoblauchländler Saisongemüse und einem bunten Salat / 15,90

GEBRATENE SCHWÄBISCHE VEGETARISCHE MAULTASCHEN

mit Zwiebelschmelze und einem bunten Salat / 14,90

ZWEI SPINATKNÖDEL

mit Butter und gehobeltem Hartkäse,
dazu ein Knoblauchländler Blattsalat / 10,90

RÖSLEIN - SALAT

großer, bunt gemischter Salat mit Balsamicodressing,
dazu Stangenweißbrot / 14,90

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

UNSER KARTOFFELERZEUGER, FAMILIE TÖPFER AUS NEUBURG:

- Kartoffelkloß / 4,50
- Kartoffelkloß mit Bratensoße / 5,50
- Kartoffelsalat / 5,50
- Salzkartoffeln / 5,50
- Pommes frites / 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

NÜRNBERGER STADTWURST MIT MUSIK⁽⁶⁾

mit Essiggurke und Zwiebeln, dazu Holzofenbrot und Butter / 14,50

OBATZTER

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

Nachspeisen

KNUSPRIGE APFELKÜCHLE

hausgemacht aus fränkischen Äpfeln, im Weißbiersteig gebacken,
mit Vanilleeis, Sahne und Minze / 9,50

SCHOKO-NUSS-KUCHEN

kleiner Kuchen nach Hausrezept im Weckglas gebacken, mit Vanilleeis
und Sahne / 9,50

RÖSLEIN'S STRUDELEI

fränkischer Apfelstrudel, mit Vanilleeis, Sahne und Minze / 9,50

KAISERSCHMARRN

jede Portion in der Pfanne à la minute zubereitet,
mit fränkischem Apfelkompott⁽³⁾
im Pfännchen serviert, mit oder ohne Rosinen
als Nachtisch / 12,90 als Hauptgang / 14,90

Jede Portion Kaiserschmarrn bereiten wir gerne frisch für Sie zu.
Dafür benötigen wir in der Küche etwas mehr Zeit.
Bitte fragen Sie unseren Service, ob es zurzeit möglich ist.





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 / 5,80
 Maßkrug 1,0 l / 10,90
Tucher Pils 0,30 l / 4,50
Urfränkisch Dunkel 0,50 l / 5,80
Zirndorfer Kellerbier naturtrüb
 0,50 l / 5,80
 Maßkrug 1,0 l / 10,90
Tucher Helles Hefe Weizen 0,50 l / 5,80
Radler
 0,50 l / 5,80
 Maßkrug 1,0 l / 10,90

Biere aus der Flasche

Sebaldus Helles Hefe-Weizen 0,50 l / 5,80
Tucher Hefe Weizen: Alkoholfrei, Leicht,
 Kristall und Dunkel 0,50 l / 5,80
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 Schwap Orange^(1,2,3),
Schwip Schwap^(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

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 ⁽¹⁾ 0,2 l / 7,50

Fränkischer Riesling Sekt ⁽⁴⁾

Piccolo 0,2 l / 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

Weißer 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 Konservierungsstoff, (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.



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 Pirckheimer.

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

Feiern im größten Bratwurst-Restaurant der Welt



Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für Gruppen von 50 bis 530 Personen!

Kleine Kaiserstube: 50 Personen

Große Kaiserstube: 100 Personen

Waizenstüberl: 80 Personen

Hauptraum: 300 Personen

Biergarten: 250 Personen

Schauen Sie gerne in unserem gemütlichen Familienbiergarten „Dinkel's Baumhaus“ vorbei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
www.baumhaus-rennhofen.de



**DINKEL'S
BAUMHAUS**
Dein Familienbiergarten

www.bratwurst-roeslein.de