



Zum gulden Stern

Historische Bratwurstküche
est. 1419

Speisekarte & Getränke

Nur bei uns gibt es die original Nürnberger
„Röstla“® vom Buchenholzrost

Besitzer Martin & Sofia Hillebrandt







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

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 Original Nürnberger Röstla werden von der Familien geführten 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 Rinderfleisch - so wie bei Oma!

Das Sauerkraut ist echtes Fass-Sauerkraut, dass 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 unser gesamtes Gemüse.

Der Rospelstixs-Meerrettich stammt von der ältesten Meerrettich-Marke der Welt - Schamel aus Baiersdorf und wird nach 150 Jahre altem Rezept hergestellt.

Die Frankenweine sind Gutsabfüllungen des Weingut Andreas Braun und des Winzerhofs Stahl.

Es ist uns ein großes Anliegen, uns von Familienbetrieben der Region beliefern zu lassen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!
Ihr Team der Historischen Bratwurstküche.



Original Nürnberger Röstla®

Die bekannten guten Nürnberger Rostbratwürste von unserem Metzger des Vertrauens, frisch oder geräuchert, werden bei uns ausfolgendem Grund Original Nürnberger „Röstla“® genannt:



Unsere Bratwürste werden im rohen Zustand (weder vorgebrüht noch in der Fritteuse angebraten) vor Ihren Augen 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. Wir wünschen einen Guten Appetit!

Original Nürnberger „Röstla“®, frisch oder geräuchert.
Our world famous Nuremberg grilled sausages

6 Röstla® + Kartoffelsalat oder Fass-Sauerkraut°
6 sausages + potato salad or barrel sauerkraut
9,90 €

8 Röstla® + Kartoffelsalat oder Fass-Sauerkraut°
8 sausages + potato salad or barrel sauerkraut
12,20 €

10 Röstla® + Kartoffelsalat oder Fass-Sauerkraut°
10 sausages + potato salad or barrel sauerkraut
14,50 €

12 Röstla® + Kartoffelsalat oder Fass-Sauerkraut°
12 sausages + potato salad or barrel sauerkraut
16,80 €

20 Röstla® + Kartoffelsalat oder Fass-Sauerkraut°
20 sausages + potato salad or barrel sauerkraut
25,90 €



frisches Fass-Sauerkraut^N
fresh barrel sauerkraut
3,00 €

hausgemachter Kartoffelsalat^{HI}
homemade potato salad
3,00 €

frisch geriebener Meerrettich
fresh grated horseradish
2,50 €

Raspelstix Meerrettich von Schamel^{HGN}
horseradish cream of Schamel
2,50 €

„Saure Zipfel“ mit Zwiebeln im Frankenweinsud
Nuremberg sausages simmered in a spicy
vinegar with wine - we call it „acidic Zipfel“

6 Saure Zipfel mit Brot ^{OADFGJ}
6 acidic Zipfel with bread

9,90 €

8 Saure Zipfel mit Brot ^{OADFGJ}
8 acidic Zipfel with bread

12,20 €

10 Saure Zipfel mit Brot ^{OADFGJ}
10 acidic Zipfel with bread

14,50 €

12 Saure Zipfel mit Brot ^{OADFGJ}
12 acidic Zipfel with bread

16,80 €



Aus dem Suppentopf Soups

Nürnberger Leberknödelsuppe ^{AiH}
Nuremberg liver dumpling soup

5,20 €

Fränkische Kartoffelsuppe ^{AiH}
Franconian potato soup

5,00 €

Salat Salad

Feldsalat nach Art des Hauses mit Croutons,
Speck und Zwiebeln
Green salad with croutons, bacon and onions

8,00 €



Backwaren
Bakery goods

Original Kolb Brezel ^{ADFGJ}
original Kolb brezel

1,30 €

Fränkisches Brot aus der Familienbäckerei „Hildesbackwut“ ^{ADFGJ}
Franconian bread

1,00 €

Brötchen aus der Familienbäckerei „Hildesbackwut“ ^{ADFGJ}
Buns

1,00 €



Brotzeit
Snacks



Nürnberger Stadtwurst mit
Musik und Brot ^{HOP1,2}
Nuremberg sausages salad with
onions, vinegar and oil with
bread

8,80 €

O´Batzder (Camembert ange-
macht) mit Brot ^{GHO}
„O´Batzder“ (seasoned camem-
bert) with franconian bread



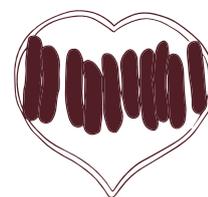
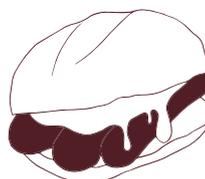
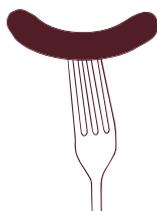
8,00 €



Salzknöchle
Salt Knuckle

saftiges Salzknöchle auf Fass-Sauerkraut ^N
juicy salt knuckle with barrel sauerkraut

14,50 €



Vom Rost From Grill

Nürnberger Stadtwurst + Kartoffelsalat oder Fass-Sauerkraut ^{HOP1,2}
Nuremberg big sausage with potato salad or barrel sauerkraut
9,90 €

Schweinelende + Kartoffelsalat oder Fass-Sauerkraut ¹
Pork loin with potato salad or barrel sauerkraut
12,60 €

Zweierlei (2 Schweinelenden & 6 Röstla®) mit Kräuterbutter & ¹
Kartoffelsalat oder Fass-Sauerkraut
„Two Grilled“ (pork loin and grilled sausages) with herb butter &
homemade potato salad or barrel sauerkraut
14,70 €



Vegetarisch Vegetarian

Sternla Fondue mit geröstetem Knoblauch Brot ^{AFO}
Sternla fondue with toasted garlic bread
12,00 €

Feldsalat nach Art des Hauses mit Croutons
Green salad the house way with croutons
8,00 €

O´Batzder (Camembert angemacht) mit Brot ^{GHO}
„O´Batzder“ (seasoned camembert) with franconian
bread
8,00 €

Nachspeisen Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{ADGJF}
Apple strudel with vanilla sauce
5,70 €

Hausgemachtes Zwetschgenparfait ^{AG}
Homemade plum parfait
5,90 €

Eistörtchen ^{ADGJ}
Ice cream cake
5,00 €





Unsere Getränke

Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic Drinks

Cola*^{***}, Spezi*^{***}^{***}, Orangen- & Zitronenlimonade **
Cola, fizzy drink, mirinda or sprite

0,3l 3,20 €
0,4l 4,00 €

Tafelwasser
Water

0,3l 3,20 €

Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft
apple juice, currant juice, orange juice

0,3l 4,10 €

Apfelsaftschorle, Johannisbeersaftschorle, Orangensaftschorle
apple juice spritzer, currant juice spritzer, orange juice spritzer

0,3l 3,20 €
0,4l 4,00 €

Selters Mineralwasser still oder spritzig
Selters Mineralwater with or without gas

0,25l 3,20 €
0,75l 6,90 €

Warme Getränke Hot Drinks

Tasse Kaffee oder Portion Kaffee *
Cup of Coffee or Pot of Coffee

3,50 €
5,30 €

Espresso oder Doppelter Espresso *
Espresso or Double espresso

3,00 €
4,50 €

Kapuziner *^G

3,80 €

Tasse Tee oder Portion Tee
Cup of Tea or Pot of Tea

3,10 €
5,20 €

Glühwein^N
Mulled wine

4,60 €



Faßbier Draft Beer

Tucher Urfränkisch dunkel^N
Frankonian dark beer

0,25 l 2,90 €
0,5 l 4,90 €

Tucher Hefeweizen hell^N
Wheat beer

0,3 l 3,80 €
0,5 l 4,90 €

Cola-Weizen * / Russe **^N
Wheat beer mixed with Cola or Lemonade

0,3 l 3,80 €
0,5 l 4,90 €

Kloster Scheyern Gold Hell^N
Frankonian Lager beer

0,25 l 2,90 €
0,5 l 4,90 €

Radler *^N
Beer mixed with lemonade

0,25 l 2,90 €
0,5 l 4,90 €

Flaschenbier Bottled Beer

Tucher Weizen dunkel^N
Wheat beer dark

0,5 l 4,90 €

Tucher Weizen Leicht^N
Wheat beer low alcohol

0,5 l 4,90 €

Tucher Weizen alkoholfrei^N
Wheat beer non-alcoholic

0,5 l 4,90 €

Lederer Pils^N
Pils beer

0,33 l 3,80 €

Jever Fun^N
Pils Beer non-alcoholic

0,33 l 3,80 €



Bocksbeutel - Flaschenweine aus Volkach Kirchberg Bottled Wines from Volkach Kirchberg

Silvaner trocken / dry ⁽ⁿ⁾

0,75 l 21,00 €

Müller-Thurgau trocken / dry ⁽ⁿ⁾

0,75 l 21,20 €

Bacchus halbtrocken / semi dry ⁽ⁿ⁾

0,75 l 21,00 €

Offene Frankenweine aus Volkach & Auernhof Wine by Glass from Volkach

Dettelbacher Honigberg ⁽ⁿ⁾
Silvaner Kabinett trocken / dry

0,25 l 6,00 €

Dettelbacher Honigberg ⁽ⁿ⁾
Müller-Thurgau Kabinett trocken / dry

0,25 l 6,00 €

Dettelbacher Honigberg ⁽ⁿ⁾
Bacchus Kabinett halbtrocken / semi dry

0,25 l 6,00 €

Volkacher Kirchberg ⁽ⁿ⁾
Domina rot trocken / red dry

0,25 l 6,00 €

Winzerhof Stahl ⁽ⁿ⁾
Silvaner trocken / dry

0,25 l 6,00 €

Winzerhof Stahl ⁽ⁿ⁾
Pink Drink trocken / dry

0,25 l 6,00 €

Winzerhof Stahl ⁽ⁿ⁾
Cuvée Rotwein / red

0,25 l 6,00 €

Weinschorle ⁽ⁿ⁾
Wine spritzer

0,25 l 5,00 €

Alle offenen Weine servieren wir Ihnen auch als „Zehntel“ ⁽ⁿ⁾
All open wines we serve you as „tenths“

0,1 l 3,50 €



Sekt & Aperitif
Sparkling Wine & Aperitif

Flaschen Henkell Trocken / dry⁽ⁿ⁾

0,75 l 27,00 €

Flasche Picolo Henkell Trocken / dry⁽ⁿ⁾

0,25 l 8,80 €

Sternchen Spritz⁽ⁿ⁾

0,25 l 6,90 €

Aperol Spritz⁽ⁿ⁾

0,25 l 6,90 €

Hat kan Sin alkoholfrei / non-alcoholic

0,25 l 6,50 €

Alle guten Geister und Wässerchen aus Franken
Spirits from Franconia

Schlehengeist

2 cl 3,60 €

Birnengeis

2 cl 3,60 €

Kirschwasser

2 cl 3,60 €

Waldhimbeergeist

2 cl 3,60 €

Zwetschgenwasser

2 cl 3,60 €

Aquavit

2 cl 3,60 €

Streitberger Bitter

2 cl 3,60 €

Fernet Branca

2 cl 3,60 €

Weinbrand

2 cl 4,00 €

Remy Martin V.S.O.P

2 cl 5,50 €



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 anfahn 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! Leih 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.



14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

<p>EIER A und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten</p> <p>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</p> 	<p>ERDNÜSSE B und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee</p> 	<p>FISCH C und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee</p> 
<p>GLUTENHALTIGES GETREIDE D und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Brot, Nudeln, Suppen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Desserts, Schokolade, Eis, Bier</p> 	<p>KREBSTIERE E und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Feinkostsalate, Suppe, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi</p> 	<p>LUPINE F und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze</p> 
<p>MILCH G und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Krokette, Pommes Frites, Chips, Suppen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink</p> 	<p>SENF H und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse</p> 	<p>SELLERIE I und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressings, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)</p> 
<p>SOJABOHNEN J und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art</p> 	<p>SESAMSAMEN K und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts</p> 	<p>WEICHTIERE L und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern</p> <p>Beispiele/Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate</p> 
<p>SCHALENFRÜCHTE M und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> <p>Dazu gehören abschließend: Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>)</p> <p>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</p> 	<p>SCHWEFELDIOXID & SULPHITE N In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2</p> <p>Dazu gehören abschließend: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier</p> <p>Beispiele/Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch</p> 	
<p>KONSERVIERUNGSSTOFFE O</p>	<p>PHOSPHAT P</p>	