

**Welcome  
to the  
BräuSchänke!**



**Herzlich  
willkommen  
in der  
BräuSchänke!**

# BräuSchänke-Journal

[www.kitzmann.de](http://www.kitzmann.de)

Reservierungen und Vorbestellungen: Tel. 09131/810 833, alle Speisen auch zum Mitnehmen.

*For orders and reservations please call: Phone 09131/810 833, all food with take away option.*

**PARKMÖGLICHKEITEN IM PARKHAUS HENKESTRASSE**  
*PLEASE USE THE PARKING FACILITIES AT PARKHAUS HENKESTRASSE*

**Kaum ein anderer Ort** als die Kitzmann-BräuSchänke eignet sich besser, um die Biergeschichte der Stadt Erlangen mit allen Sinnen zu erleben. Im Sommer können sich die Gäste zudem im lauschigen Biergarten an der Südlichen Stadtmauerstraße saisonale Leckerbissen und Kellerbier unter Bäumen schmecken lassen.

Seit 2008 versorgen wir unsere Gäste in der BräuSchänke, nicht nur mit köstlichem Bier, sondern auch mit feinsten fränkischen Spezialitäten. Bei uns erwarten Sie Köstlichkeiten von der klassischen Brotzeit über die Spezialitätenkarte bis zum wöchentlich wechselnden Mittagstisch, und natürlich fassfrisches Bier.

## **Machen Sie es sich gemütlich**

Ein Kachelofen von 1984 und eine eiserne Holzlamperie verbreiten fränkische Wirtshausatmosphäre. Unser besonderer Stolz gilt der liebevollen Wandbemalung der Erlanger Künstlerin Hildegard Heidecker. Mit viel Liebe zum

Detail ins rechte Licht gerückt, zieren 27 Portraits von Persönlichkeiten aus Brau- und Gastgewerbe, Politik und Kultur die Wände einer der beiden Gaststuben.



**Bitte haben Sie Verständnis, dass reservierte Tische ab einer Verspätung von 15 Minuten freigegeben werden.**

*Please note that reserved tables will be released after a 15 minutes delay of the guests.*

Zu unseren à la carte Gerichten ergänzen die wöchentlich wechselnden Mittagsgerichte von Montag bis Freitag die Speisekarte.

*In addition to our regular dishes we serve weekly lunch specials from Monday to Friday.*

Wir servieren ofenfrische Schäufole und andere fränkische Schmankerl.

*We offer oven fresh „Schäufole“ (roast shoulder of pork) and other Franconian delicacies.*

Wählen Sie dazu fränkische Bierspezialitäten.

*We recommend Franconian specialty beers with your meal.*

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen für Feiern und Geschäftsessen entgegen. Fragen Sie uns.

*We would be pleased to receive your reservation for private festivities and business lunches. Please contact us.*



# Speisen. Dishes

## SUPPEN / SOUPS

**Leberknödelsuppe**  
Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel  
und Pfannkuchenstreifen  
*Beef broth with liver dumplings and  
pancake strips*  
A1, C, G, L, I, J **4,90**

**Pfannkuchensuppe**  
Kräftige Rinderbrühe mit  
Pfannkuchenstreifen  
*Beef broth with pancake strips*  
A1, C **4,50**

## SALATE / SALADS

**Salat „Giegala“**  
Bunter Salat der Saison mit gebratenen  
Streifen von der Hähnchenbrust  
*Mixed salad with fried chicken breast*  
J, L **13,90**

**Beilagensalat**  
Gerne auch als Vorspeise  
*Small side salad as starter or side order*  
J, I, L, 1, 2, 4 **2,90**

## BROTZEITEN / SNACKS

**Hausgemachter  
Bräuschänenbatzer**  
mit Zwiebelringen und Brot  
*Bavarian style cheese spread with onions,  
served with bread*  
A, C, G, L, I, J **8,90**

**Hausgemachte Bratensülze**  
mit Brot **8,90**  
oder Bratkartoffeln **10,90**  
*Homemade, cured meat in  
aspic with bread or fried potatoes*  
15, A1, I, L, J

## HUHN / CHICKEN

**Heiße Henne**  
Gegrillte Hähnchenbrust mit  
Pommes oder Kartoffelsalat  
und Kräuterbutter  
*Grilled chicken breast with french fries or  
potato salad and herb flavoured butter*  
G, I, J, 1, 2, 4 **13,90**

## SCHWEIN / PORK

**Schäufele**  
„der fränkische Klassiker“  
(immer frisch aus dem Ofen – wenn aus,  
dann aus...) Schweineschulterstück auf  
Knochen mit knuspriger Kruste, dazu  
Kloß, Dunkelbiersoße und Sauerkraut  
*Roasted pork shoulder with crackling in a dark  
beer sauce served with potato dumpling and  
sauerkraut*  
15, A1, L, G, I, 5 **15,90**

**Grillhaxe mit Kruste**  
dazu Kloß, Dunkelbiersoße  
und Sauerkraut  
*Grilled pork shank knuckle served  
with potato dumpling and sauerkraut*  
15, A1, L, G, I, 5 **14,90**

**Pfannenschnitzel**  
vom Schwein mit hausgemachtem  
Kartoffelsalat oder Pommes  
*Breaded and pan-fried pork schnitzel  
with homemade potato salad or french fries*  
15, A1, C, G, J, L, I **13,90**

**Braumeisterschnitzel**  
Schweineschnitzel gefüllt mit  
Bergkäse und rohem Schinken  
in Panade, dazu hausgemachten  
Kartoffelsalat oder Pommes  
*Panfried pork breaded with breadcrumb,  
filled with alpine cheese and bacon served  
with homemade potato salad or french fries*  
15, A1, C, G, J, L, I **16,90**

**2 fränkische Bratwürste** **9,20**  
**3 fränkische Bratwürste** **11,70**  
mit Sauerkraut und Brot  
oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
*Franconian sausages (fried)  
served with sauerkraut and bread  
or with homemade potato salad*  
15, 3, 4, A1, L, I, J

**2 fränkische blaue Zipfel** **9,20**  
**3 fränkische blaue Zipfel** **11,70**  
in Zwiebel-Essigsud mit Brot  
*Franconian sausages boiled in an onion  
vinegar broth served with bread*  
A1, L, I,

## KALB / VEAL

**Original Wiener Schnitzel**  
Kalbsschnitzel mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat  
oder Pommes und Preiselbeeren  
*Breaded and panfried veal with homemade  
potato salad or french fries and cranberries*  
A1, I, J, L, G, C **20,90**

## VEGETARISCH, vegan / VEGETARIAN, VEGAN

**Bratknödel** (vegetarisch)  
Gebratene Kloßscheiben mit Ei  
und Salatgarnitur  
*Panfried potato dumpling served with  
scrambled egg and salad garnish*  
A1, C, L, G, 5 **11,50**

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln**  
(vegetarisch)  
*Homemade Swabian noodles with cheese  
and fried onions*  
A1, C, I, G, L **12,90**

**Paprikagulasch mit Bratkartoffeln**  
(vegan)  
*Vegan goulash made with peppers and  
served with fried potatoes*  
A1, L **12,90**

## NACHSPEISEN / DESSERTS

**Warmer Apfelstrudel**  
mit Vanillesauce  
*Warm apple strudel served with  
vanilla sauce*  
A1, C, G **5,90**

**Hausgemachte fränkische Apfelküchle**  
In Teig ausgebackene Apfelscheiben  
mit Vanilleeis und Sahne  
*Battered deep fried apple slices coated  
with sugar and cinnamon, topped with  
vanilla ice cream and whipped cream*  
A1, C, G **5,50**

**Tagesdessert**  
Fragen Sie unseren Service **6,90**

# Getränke. Beverages

## VOM FASS / DRAUGHT BEER

**Helles**  
*Lager*  
0,50 l • Alk. 4,9 % **4,20**  
A3

**Kellerbier**  
*Unfiltered Lager*  
0,50 l • Alk. 4,9 % **4,40**  
A3

**Bräuschänke Original**  
0,50 l • Alk. 4,9 % **4,40**  
A3

**Weißbier**  
*Wheat beer*  
0,50 l • Alk. 5,4 % **4,40**  
A3

**Schwarzbier**  
*Dark beer*  
0,50 l • Alk. 4,9 % **4,40**  
A3

**Radler**  
*Lager shandy*  
0,50 l • Alk. 2,5 % **4,20**  
A3

**Bier der Saison**  
Fragen Sie unseren Service  
*Beer of the season*  
0,50 l **4,70**  
A3

## ALKOHOLFREIES + LEICHTES BIER / NON-ALCOHOLIC + LIGHT BEER

**Naturtrüb, alkoholfrei**  
*Unfiltered Lager non-alcoholic*  
0,50 l • Alk. <0,5 % **4,40**  
A3

**Weißbier, alkoholfrei**  
*Non-alcoholic wheat beer*  
0,50 l • Alk. <0,5 % **4,40**  
A3

**Radler, alkoholfrei**  
*Lager shandy non-alcoholic*  
0,50 l • Alk. 0,0 % **4,20**

**Leichtes Weißbier**  
*Alcohol reduced wheat beer*  
0,50 lt. • Alk. 3,1 % **4,40**  
A3

## WEINE / WINES

**weiß / white**  
**Silvaner - trocken - Franken**  
**Weingut Stahl\***  
Schöner, klarer Fruchtgeschmack mit  
Anklängen an Apfel, Litschie, ein Hauch  
Zitrus. Perfekte Säure. Saftig und mit  
guter Struktur, ohne schwer zu sein.  
Anhaltend im Abgang  
0,20 l – **5,90** • 0,50 l – **14,00**  
L 1,00 l – **26,00**

**Scheurebe - trocken - Franken**  
**Weingut Stahl\***  
Sehr aromatisch mit komplexen Frucht-  
aromen. Frisch und saftig, ohne schwer zu  
sein. Feine Mineralik und moderate Säure.  
0,20 l – **5,90** • 0,50 l – **14,00**  
L 1,00 l – **26,00**

**Bacchus - halbtrocken - Franken**  
**Weingut Fischer**  
Fruchtig und buketbetont, zartblumig  
mit gutem Körper und dezenter Säure.  
0,20 l – **5,90** • 0,50 l – **14,00**  
L 1,00 l – **26,00**

**rot / red**  
**ROT! CUVÉE**  
**Franken - trocken - Weingut Stahl\***  
Rebsorten: Spätburgunder und Regent  
Frisch, rund und harmonisch präsentiert  
er sich in der Nase und am Gaumen.  
Rote Früchte und eine dezente Gewürz-  
note prägen diesen Wein. Ein unkompli-  
zierter Rotwein für viele Gelegenheiten.  
0,20 l – **5,90** • 0,50 l – **14,00**  
L 1,00 l – **26,00**

**rosé / rosé**  
**As Cores - trocken - Vinho Verde Rosé**  
**D.O.C.**  
In der Nase Aromen von Erdbeeren  
und Himbeeren, am Gaumen leicht und  
erfrischend.  
0,20 l – **5,90** • 0,50 l – **14,00**  
L 0,75 l – **19,00**

**Weinschorle**  
*Wine Spritzer*  
L 0,20 l – **3,50** • 0,50 l – **6,50**

## ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE / SOFT DRINKS

**Tafelwasser spritzig oder still**  
*Table water sparkling or still*  
0,30 l – **2,30**  
0,50 l – **3,00**  
1,0 l – **4,90**

**Apfelschorle, Johannisbeerschorle,  
Maracujaschorle, Rhabarberschorle**  
*Apple Spritzer, Blackcurrant Spritzer,  
Maracuja Spritzer, Rhubarb Spritzer  
(mix of juice and mineral water)*  
0,30 l – **3,20**  
0,50 l – **4,20**

**Apfelsaft, Johannisbeernektar,  
Maracujanektar, Rhabarbernektar**  
*Apple juice, Blackcurrant juice,  
Maracuja juice, Rhubarb juice*  
0,30 l – **3,80**  
0,50 l – **5,90**

**Original Almdudler**  
*Herbal lemonade*  
1 0,35 l – **3,80**

**Coca-Cola, light, Cola Mix**  
0,30 l – **3,40**  
0,50 l – **4,40**  
1, 3, 11, 8, 2

**Orangen- oder Zitronenlimonade**  
*Lemonade: orange or lemon flavour*  
0,30 l – **3,40**  
0,50 l – **4,40**  
11, 1, 2, 3

Gerne können Sie als Beilage Brat-  
kartoffeln wählen. Aufpreis 2 Euro  
*You are welcome to choose fried potatoes  
as a side dish. Surcharge 2 Euro.*

**Bei uns hat  
ein Bier  
noch 0,5 Liter.**

Vergleichspreis: 0,4 = 3,52 Euro

# Getränke. Beverages

## SPRITZIGES / „BUBBLES“

Aperol Spritz 0,2 l – 5,90

## SCHNÄPSE / SPIRITS

Fränkischer Hochmoorgeist 2 cl – 3,90 • 4 cl – 6,90

Streitberger Bitter 2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

Ramazzotti/Ramazzotti sauer 5 cl – 4,00

Jägermeister 2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

Fränkische Obstbrände von Brennerei Richter aus Hagenbach-Pretzfeld

Obstler Mixed fruit 2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

Zwetschgenwasser Plum 2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

Mirabellenwasser Yellow plum 2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

Himbeergeist Raspberry 2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

Williams-Christ Pear 2 cl – 3,40 • 4 cl – 5,90

Schlehengeist Blackthorn 2 cl – 3,90 • 4 cl – 6,90

Haselnuss Hazelnut 2 cl – 3,90 • 4 cl – 6,90

## HEISSE GETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Haferl Kaffee Large coffee 11 3,20

Cappuccino Coffee with frothed milk 11, G 3,50

Latte Macchiato 11, G 3,90

Espresso 11 2,10  
groß / large – 3,50

Espresso mit Vanilleeis Espresso with vanilla ice-cream 11, C, G 3,50

## TEE / TEA

Schwarzer Tee (Assam), Pfefferminztee, Moringa, Früchtetee mit Beerengeschmack, Insel der Sinne (Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer), Grüner Tee Black tea, peppermint tea, herbal tea with pomegranate, fruit tea with berry flavour, ayurvedic herbal tea with ginger, green tea 3,50

Unsere Allergikerkarte gibt Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergene Zutaten. Fragen Sie unseren Service.



### Sie suchen das besondere Geschenk oder ein Mitbringsel?

Bei uns gibt es die Original Nürnberger Rostbratwürste aus dem Bratwursthäusle in Nürnberg (das von uns betrieben wird) zum mitnehmen. Das Bratwursthäusle ist die einzig verbliebene Nürnberger-Bratwurstküche mit eigener Metzgerei im Hause. Das sorgt für die unvergleichliche Frische und Qualität der Bratwürste. Mehrmals am Tag werden die Würstchen frisch hergestellt. Nur im Bratwursthäusle wird Schinken-Fleisch für die Herstellung der Würste verwendet. Traditionell werden sie auf offenem Buchenholz-Feuer gebraten. Ein weltberühmter Genuss. (Die Bratwürste sind bereits über Buchenholz gebraten – mit ihrem berühmten Aroma – müssen nur noch in der Pfanne sanft erwärmt werden)

### Are you looking for an exclusive gift or souvenir?

Available for take away in our restaurant are the Original Nuremberg Sausages produced and canned at the "Nuremberg Bratwursthäusle". The Bratwursthäusle is the last restaurant in Nuremberg with an in house butchery, daily producing sausages with a unique quality and freshness. To create the widely known taste, they are grilled over an open beechwood fire. The sausages are cooked and only need to be heated gently in a pan after taken out of the tin.

### Fränkische Spezialitätenmetzgerei zum Mitnehmen

Original Nürnberger Rostbratwürste	10 Stk.	7,50 €
Original Nürnberger Rostbratwürste	15 Stk.	10,50 €
„Saure Zipfel“ im Zwiebelsud	10 Stk.	8,50 €
Häusles Sauerkraut in Dosen, tafelfertig	400 g	4,90 €
Bratwurstgehäck	290 g	6,00 €

