

Welcome
to the
BräuSchänke!



Herzlich
willkommen
in der
BräuSchänke!

Kirchweih-Journal

www.braeuschaeenke.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

SALATE / SALADS

Salat „Giegala“

Bunter Salat der Saison mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust
Mixed salad with fried chicken breast
J, L **16,90**

Beilagensalat

Gerne auch als Vorspeise
Small side salad as starter or side order
J, I, L, 1, 2, 4 **4,10**

BROTZEITEN / SNACKS

Hausgemachter

Bräuschänkenbatzer

mit Zwiebelringen und Brot
Bavarian style cheese spread with onions, served with bread
A, C, G, L, I, J **9,90**

Wurstsalat „Bräuschänke“

Wurststreifen mit Zwiebeln & Gewürzgurke, dazu Brot
Sausage salad with sausage strips, onions & pickles served with bread
A, 15, L **10,90**

Schweizer Wurstsalat

Wurst- & Käsestreifen mit Zwiebeln & Gewürzgurke, dazu Brot
Sausage salad "swiss style" with sausage- and cheese strips, onions & pickles served with bread
A, 15, L **11,90**

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 **20,90**

Grillhaxe mit Kruste

dazu Kloß, Dunkelbiersoße und Sauerkraut
Grilled pork shank knuckle served with potato dumpling and sauerkraut
15, A1, L, G, I, 5 **17,90**

Pfannenschnitzel

vom Schwein in Panade 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 **16,90**

Braumeisterschnitzel

Schweineschnitzel gefüllt mit Bergkäse und rohem Schinken in Panade, dazu hausgemachten Kartoffelsalat oder Pommes
Panfried pork breaded with breadcrumbs, filled with alpine cheese and bacon served with homemade potato salad or french fries
15, A1, C, G, J, L, I **22,90**

Jägerschnitzel

Schnitzel vom Schwein (natur) in Pilzrahmsauce und Pommes Frites
Fried pork with a cream of mushroom sauce, served and french fries
A1, C, G, I, L **18,90**

2 fränkische Bratwürste 10,90

3 fränkische Bratwürste 13,90

mit Sauerkraut und Brot oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Portion Meerrettich **+ 1,00**

Franconian sausages (fried) served with sauerkraut and bread or with homemade potato salad
15, 3, 4, A1, L, I, J

Currywurst

mit pikanter Soße dazu Pommes Frites
BräuSchänke currywurst with spicy sauce and french fries
A1,1,2,15 **10,90**

2 Fleischküchle

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
2 meatballs with homemade potato salad
A1, C, I, J, L **13,90**

Schaschliktopf

aus Fleischwürfeln mit Paprika, Zwiebeln & Schaschliksoße dazu Pommes Frites
Meat cubes with red peppers, onions, shashlik sauce and french fries
A1,1,2,15 **15,90**

Holzfüllersteak

Gegrilltes Schweinenackensteak (mariniert) mit Röstzwiebeln und Pommes Frites
Grilled pork loin (marinated) with fried onions and french fries
A1,I,L **16,90**

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 **16,90**

KALB / VEAL

Original Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel in Panade 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 **26,90**

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Bratknödel (vegetarisch)

Gebratene Kloßscheiben mit Ei und Salatgarnitur
Panfried potato dumpling served with scrambled egg and salad garnish
A1, C, L, G, 5 **12,90**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

(vegetarisch)
Homemade Swabian noodles with cheese and fried onions
A1, C, I, G, L **14,90**

Waldpilze mit Semmeltalern

(vegetarisch)
geröstete Semmeltaler in Waldpilzrahmsauce mit gebratenen Egerlinge
fresh mushrooms with bread dumplings - roasted slices of bread dumplings with fried mushrooms on a creamy mushroom sauce
A1, C, G **16,90**

NACHSPEISEN / DESSERTS

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße
Warm apple strudel served with vanilla sauce
A1, C, G **6,90**

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 **6,90**

Getränke. Beverages

VOM FASS / DRAUGHT BEER

Kitzmann Helles
Lager
0,50 l • Alk. 4,9 %
A3 4,90

Kitzmann Kirchweihbier
0,50 l • Alk. 5,9 %
A3 5,50

Bräuschänke Original
Naturbelassen-bernsteinfarben
Unfiltered, amber colored
0,50 l • Alk. 4,9 %
A3 5,50

Mönchshof Kellerbier
Unfiltered Lager
0,50 l • Alk. 4,9 %
A3 5,30

Kapuziner Weißbier
Wheat beer
0,50 l • Alk. 5,4 %
A3 5,30

Radler
Lager sbandy
0,50 l • Alk. 2,5 %
A3 4,90

ALKOHOLFREIES + LEICHTES BIER / NON-ALCOHOLIC + LIGHT BEER

Mönchshof Helles, alkoholfrei vom Fass
Non-alcoholic lager (draught beer)
0,50 l • Alk. <0,5 %
A3 4,90

Kapuziner Weißbier, alkoholfrei
Non-alcoholic wheat beer
0,50 l • Alk. <0,5 %
A3 4,90

Radler, alkoholfrei
Lager sbandy non-alcoholic
0,50 l • Alk. 0,0 % 4,90

Kapuziner Leichtes Weißbier
Alcohol reduced wheat beer
0,50 lt. • Alk. 3,1 %
A3 5,30

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

DOMINA VALENTIN
Winzer Sommerach
Deutscher Qualitätswein
Rebsorten: Domina
Im Duft beeindruckt der Domina mit einer Komposition von roten Früchten und Beereneromen, gepaart mit würzigen Nuancen. Reife, vollmundige Früchte und eine zarte Tanninstruktur mit einer Vanillenote prägen den Geschmack.
0,20 l – 6,90 • 0,50 l – 16,50
L 0,75 l – 22,00

rosé

VALENTIN – trocken – Franken
Winzer Sommerach
Deutscher Qualitätswein
Rebsorten Cuveé aus Schwarzriesling & Spätburgunder.

Fruchtiger Duft nach roten Sommerfrüchten, elegantes Fruchtspiel, knackig-frisch, spritzig & lebendig.
0,20 l – 5,90 • 0,50 l – 14,00
L 0,75 l – 19,00

ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Bräuschänke Brause
Himbeer-Zitrone
Raspberry-lemon lemonade
0,50 l – 5,90

Tafelwasser spritzig oder still
Table water sparkling or still
0,30 l – 2,80
0,50 l – 3,80
1,0 l – 6,50

Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Maracujaschorle
Apple Spritzer, Blackcurrant Spritzer, Maracuja Spritzer
(mix of juice and mineral water)
0,30 l – 3,90
0,50 l – 4,90

Apfelsaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar
Apple juice, Blackcurrant juice, Maracuja juice
0,30 l – 4,90

Original Almdudler
Herbal lemonade
1 0,35 l – 4,50

Coca-Cola, Zero, Cola Mix
0,30 l – 3,90
1, 3, 11, 8, 2 0,50 l – 4,90

Orangen- oder Zitronenlimonade
Lemonade: orange or lemon flavour
0,30 l – 3,90
11, 1, 2, 3 0,50 l – 4,90

SPRITZIGES / „BUBBLES“

Aperol Spritz
Alk. 11 % 0,2 l – 6,90

Weinschorle weiß / rosé
Wine Spritzer
L 0,20 l – 3,50 • 0,50 l – 6,50

EXTRA ZUR KERWA in Maßen (1 Liter)

Aperol Spritz 17,90

Weinschorle 12,50

Getränke. Beverages

SCHNÄPSE / SPIRITS

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

Streitberger Bitter
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Ramazzotti/Ramazzotti sauer
5 cl – 4,00

Jägermeister
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Fränkische Obstbrände von Brennerei
Richter aus Hagenbach-Pretzfeld

Obstler
Mixed fruit
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Zwetschgenwasser
Plum
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Mirabellenwasser
Yellow plum
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Himbeergeist
Raspberry
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Williams-Christ
Pear
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

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

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

Bommi
Bommerlunder mit Pflaume
2 cl – 3,50



BRÄUSCHÄNKE STARS

Cuba Libre
Havana Club 3° 40%, Limette, Cola
1, 3, 11, 8, 2 **8,90**

Gin Tonic
Tanqueray 43,1%, Limette, Fever Tree Tonic
1, 12 **8,90**

BRÄUSCHÄNKE CLASSICS

Whiskey Makers Mark 45%
4 cl – 6,90

Whiskey Jameson Irish 40%
4 cl – 6,90

HEISSE GETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee Creme
11 **3,20**

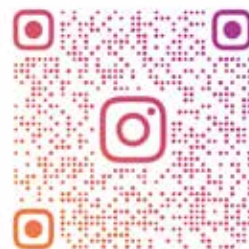
Espresso
11 **2,50**
groß / large – **3,80**

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

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



Bitte folgt
uns auf
Instagram!



BRAEU_SCHAENKE

Gutbürgerliche Gesell-
schaft von Stammgästen
in der Kitzmann-Bräu,
dazu die Holzfässer,
die sicherlich im Laufe
eines geselligen Abends
geleert wurden.
Fotografie, um 1910.