

Welcome
to the
BräuSchänke!



Herzlich
willkommen
in der
BräuSchänke!

BräuSchänke-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.

Oder machen Sie es sich gemütlich

ein Kachelofen von 1984 und eine eiserne Holzlamperie verbreiten fränkische Wirtshausatmosphäre. Unser 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 unserer Gaststuben.

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 täglich wechselnden Mittagstisch, ofenfrische Schäufole, andere fränkische Schmankerl und natürlich fassfrisches Bier.



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

A location like no other experience local beer tradition and Franconian hospitality in our uniquely decorated guest rooms or beergarden. In addition to our à la carte dishes, the weekly changing lunch specials complement the menu every day.

Besides of Franconian delicacies, we offer oven fresh „Schäufole“ (roast shoulder of pork), a Franconian classic.

With your meal we recommend a delicious Franconian specialty beer.

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

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



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 **6,80**

Pfannkuchensuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Beef broth with pancake strips
A1, C **5,80**

VORSPEISEN / STARTERS

Kitzmann Baggers

1 Kartoffelbaggers (Reibekuchen) mit geräuchertem Forellenfilet, Sahnerrettich und Salatgarnitur

1 potato pancakes with smoked trout fillet, creamed horseradish and salad garnish
11,90

SALATE / SALADS

Salat „Giegala“

Bunter Salat der Saison mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust und Brot

Mixed salad with fried chicken breast with bread
J, L **16,90**

Salat „Fliegenpilz“ (vegan)

Bunter Salat der Saison mit gebratenen Egerlingen und Brot

Mixed salad with fried Egerlings with bread
J, L **14,90**

Beilagensalat

Gerne auch als Vorspeise

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

BROTZEITEN / SNACKS

Hausgemachter Bräuschänkenbatter

mit Zwiebelringen und Brot

Bavarian style cheese spread with onions, served with bread

A, C, G, L, I, J **9,90**

Hausgemachte Bratensülze

mit Brot **9,90**
oder Bratkartoffeln **11,90**

Homemade, cured meat in aspic with bread or fried potatoes

15, A1, I, L, J

SCHWEIN / PORK

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**

Bräuschänke Pfefferhaxe

Grillhaxe mit Kruste (Schwein) dazu Pfefferrahmsoße und Pommes Frites

Grilled pork shank knuckle served with pepper cream sauce and french fries

A1, C, 15, L, G, I, 5 **17,90**

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**

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**

2 Fleischküchle

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

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

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

2 fränkische blaue Zipfel **10,90**

3 fränkische blaue Zipfel **13,90**

in Zwiebel-Essigsud mit Brot

Franconian sausages boiled in an onion vinegar broth served with bread

A1, L, I

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

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

Homemade Swabian noodles with cheese and fried onions

A1, C, I, G, L **14,90**

NACHSPEISEN / DESSERTS

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

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**

Tagesdessert

Fragen Sie unseren Service

Dessert special
Ask our serviceteam

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

Getränke. Beverages

VOM FASS / DRAUGHT BEER

Kitzmann Helles <i>Lager</i> 0,50 l • Alk. 4,9 % A3	4,90
Bräuschänke Original Naturbelassen-bernsteinfarben <i>Unfiltered, amber colored</i> 0,50 l • Alk. 4,9 % A3	5,50
Mönchshof Kellerbier <i>Unfiltered Lager</i> 0,50 l • Alk. 4,9 % A3	5,30
Mönchshof Schwarzbier <i>Dark beer</i> 0,50 l • Alk. 4,9 % A3	5,30
Kapuziner Weißbier <i>Wheat beer</i> 0,50 l • Alk. 5,4 % A3	5,30
Radler <i>Lager shandy</i> 0,50 l • Alk. 2,5 % A3	4,90
Bier der Saison Fragen Sie unseren Service <i>Beer of the saison</i> 0,50 l A3	5,50

ALKOHOLFREIES + LEICHTES BIER / NON-ALCOHOLIC + LIGHT BEER

Mönchshof Helles, alkoholfrei vom Fass <i>Non-alcoholic lager (draught beer)</i> 0,50 l • Alk. <0,5 % A3	4,90
Kapuziner Weißbier, alkoholfrei <i>Non-alcoholic wheat beer</i> 0,50 l • Alk. <0,5 % A3, A1	4,90
Radler, alkoholfrei <i>Lager shandy non-alcoholic</i> 0,50 l • Alk. 0,0 % • A3, A1	4,90
Kapuziner Leichtes Weißbier <i>Alcohol reduced wheat beer</i> 0,50 lt. • Alk. 3,1 % A3, A1	5,30

WEINE, SPRITZGES / BUBBLES, WINES

weiß / white	
Prosecco frizzante L	0,1 l – 4,50
Silvaner - trocken - Franken Weingut Stahl* Deutscher Qualitätswein 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* Deutscher Landwein 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 Deutscher Qualitätswein 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 ein- er Komposition von roten Früchten und Beerenaromen, 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 / 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 weiß / rosé <i>Wine Spritzer white / rosé</i>	L 0,20 l – 3,50 • 0,50 l – 6,50
Aperol Spritz 11%	0,2 l – 6,90

ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Bräuschänke Brause Himbeer-Zitrone <i>Raspberry-lemon lemonade</i>	0,50 l – 5,90
Tafelwasser spritzig oder still <i>Table water sparkling or still</i>	0,30 l – 2,80 0,50 l – 3,80 1,0 l – 6,50
Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Maracujaschorle <i>Apple Spritzer, Blackcurrant Spritzer,</i> <i>Maracuja Spritzer (mix of juice and mineral</i> <i>water)</i>	0,30 l – 3,90 0,50 l – 4,90
Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeer- nektar, Maracujanektar <i>Apple juice, Blackcurrant juice, Maracuja juice</i>	0,30 l – 4,90
Original Almdudler <i>Herbal lemonade</i> 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 <i>Lemonade: orange or lemon flavour</i>	0,30 l – 3,90 11, 1, 2, 3 0,50 l – 4,90
Fever Tree Tonic Water 1, 12	0,20 l – 3,00



Getränke. Beverages

SCHNÄPSE / SPIRITS

Fränkischer Hochmoorgeist 56 %
2 cl – 3,90 • 4 cl – 6,90

Streitberger Bitter 35 %
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Ramazzotti/Ramazzotti sauer 30 %
5 cl – 4,00

Jägermeister 35 %
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Fränkische Obstbrände von Brennerei
Richter aus Hagenbach-Pretzfeld

Obstler 40 %
Mixed fruit
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Zwetschgenwasser 40 %
Plum
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Mirabellenwasser 40 %
Yellow plum
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Himbeergeist 40 %
Raspberry
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Williams-Christ 40 %
Pear
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

Schlehengeist 40 %
Blackthorn
2 cl – 3,90 • 4 cl – 6,90

Haselnuss 30 %
Hazelnut
2 cl – 3,90 • 4 cl – 6,90

Ouzo 38 %
2 cl – 3,60 • 4 cl – 6,50

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**

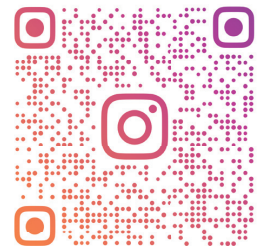
Espresso mit Vanilleeis
Espresso with vanilla ice-cream
11, C, G **3,50**

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*
4,50

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

Bitte folgt
uns auf
Instagram!



BRAEU_SCHAENKE

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

