

Getränke. Beverages

SPRITZIGES „SPARKLING“

Aperol Spritz
0,2l – 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
4 cl – 4,00

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

Fränkische Obstbrände von Brennerei
Richter aus Hagenbach-Pretzfeld

Obstler
Mixed fruits
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

Kirschwasser
Cherry
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 DRINKS

Haferl Kaffee
Large coffee
11 2,90

Cappuccino
Coffee with frothed milk
11, G 2,90

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 Nürn-
berger-Bratwurstküche mit eigener Metzgerei im Hause. Das sorgt
für die unvergleichliche frische und Qualität der Bratwürste. Mehr-
mals am Tag werden die Würstchen frisch hergestellt. Nur im Bratwursthäusle wird
Schinken-Fleisch für die Herstellung der Bürste verwendet. Traditionell werden sie auf
offenen Buchenholz Feuer gebraten. Ein weltberühmter Genuss.
(Die Bratwürste sind bereits über Buchenholz gebraten – mit ihrem berühmten Aroma
und müssen nur noch in der Pfanne sanft erwärmt werden)

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 €



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 Bier-
geschichte der Stadt Erlangen mit
allen Sinnen zu erleben. Im
Sommer können sich die Gäste
zudem im lauschigen Biergarten
an der Südlichen Stadtmauer-
straße 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 Spezialitäten-
karte bis zum wöchentlich wech-
selnden Mittagstisch, und natürlich
fassfrisches Bier.

Machen Sie es sich gemütlich

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

Detail ins rechte Licht gerückt,
zieren 27 Portraits von Persön-
lichkeiten aus Brau- und Gast-
gewerbe, Politik und Kultur
die Wände einer der beiden
Gaststuben.



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

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

Zu unseren à la carte Gerichten er-
gänzen die wöchentlich wechslenden
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
Schäufele und andere fränkische
Schmankerl.

*We offer oven fresh „Schäufele“ (roast
shoulder of pork) and other Franconi-
an delicacies.*

Wählen Sie dazu fränkische
Bierspezialitäten.

*We recommend Franconian specialty
beers with your meal.*

Gerne nehmen wir Ihre Reservie-
rungen für Feiern und Geschäfts-
essen 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
Bräuschänkenbatzer**
mit Zwiebelringen und Brot
*Bavarian style cheese spread with onions
and served with bread*
A, C, G, L, I, J **8,90**

Hausgemachte Bratensülze
mit Brot
*Homemade, cured meat in
aspic with bread*
15, A1, I, L, J **8,90**

Wurstsalat
mit Brot
Sausage salad with bread
A, 15, L **7,90**

Schweizer Wurstsalat
mit Käse und Brot
Swiss sausage salad with cheese and bread
A, 15, L **8,90**

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 **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 **14,90**

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 breadcrumbs,
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 **11,90**

Paprikagulasch mit Bratkartoffeln
(vegan)
*Vegan goulash made with peppers and
served with fried potatoes*
A1, L **11,90**

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 % **4,20**
A3

Bräuschänke Original
0,50 l • Alk. 4,9 % **4,20**
A3

Weißbier
Wheat beer
0,50 l • Alk. 5,4 % **4,20**
A3

Schwarzbier
Dark beer
0,50 l • Alk. 4,9 % **4,20**
A3

Naturradler
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 **4,50**
A3

ALKOHOLFREIES + LEICHTES BIER / NON-ALCOHOLIC + LIGHT BEER

Naturtüb's, alkoholfrei
Unfiltered Lager non-alcoholic
0,50 l • Alk. <0,5 % **4,20**
A3

Weißbier, alkoholfrei
Non-alcoholic wheat beer
0,50 l • Alk. <0,5 % **4,20**
A3

Naturradler, 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 % **4,20**
A3

WEINE / WINES

weiß / white
Silvaner - 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 - 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 - Franken - Weingut Fischer
Fruchtig und bukkettbetont, zartblumig
mit gutem Körper und dezenter Säure.
0,20 l – **5,90** • 0,50 l – **14,00**
L 1,00 l – **26,00**

Weißweinschorle
White wine Spritzer
L 0,20 l – **3,50** • 0,50 l – **5,80**

rot / red
ROT! CUVÉE
Franken - 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 - 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**

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, Rhabarbersaft**
*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 – **3,20**
0,50 l – **4,20**

1, 3, 11, 8, 2

Orangen- oder Zitronenlimonade
Lemonade: orange or lemon flavour
0,30 l – **3,20**
0,50 l – **4,20**

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 euros*

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

Vergleichspreis: 0,4 = 3,36 Euro