

**Welcome
to the
BräuSchänke!**



**Herzlich
willkommen
in der
BräuSchänke!**

BräuSchänke-Journal

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 täglich 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 **6,80**

Pfannkuchensuppe
Kräftige Rinderbrühe mit
Pfannkuchenstreifen
Beef broth with pancake strips
A1, C **5,80**

SALATE / SALADS

Salat „Giegala“
Bunter Salat der Saison mit gebratenen
Streifen von der Hähnchenbrust
Mixed salad with fried chicken breast
J, L **16,60**

Salat „Fliegenpilz“
Bunter Salat der Saison mit gebratenen
Egerlingen
Mixed salad with fried Egerlings
J, L **14,40**

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**

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 **17,70**

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 **19,90**

Pfannenschnitzel
vom Schwein in Panade mit haus-
gemachtem Kartoffelsalat oder Pommes
*Breaded and pan-fried pork schnitzel
with homemade potato salad or french fries*
15, A1, C, G, J, L, I **16,60**

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 **20,90**

2 Fleischküchle
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
2 meatballs with homemade potato salad
A1, C, I, J, L **12,90**

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 **16,60**

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 **24,30**

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 **12,90**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
(vegetarisch)
*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 **6,60**

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 **6,60**

Tagesdessert
Fragen Sie unseren Service **7,80**

Getränke. Beverages

VOM FASS / DRAUGHT BEER

Kitzmann Helles
Lager
0,50 l • Alk. 4,9 %
A3 **4,80**

Mönchshof Kellerbier
Unfiltered Lager
0,50 l • Alk. 5,4 %
A3 **4,80**

Bräuschänke Original
0,50 l • Alk. 5,2 %
A3 **4,80**

Kapuziner Weißbier
Wheat beer
0,50 l • Alk. 5,4 %
A3 **4,80**

Mönchshof Schwarzbier
Dark beer
0,50 l • Alk. 4,9 %
A3 **4,80**

Radler
Lager shandy
0,50 l • Alk. 2,5 %
A3 **4,80**

Bier der Saison
Fragen Sie unseren Service
Beer of the season
0,50 l
A3 **4,80**

ALKOHOLFREIES + LEICHTES BIER / NON-ALCOHOLIC + LIGHT BEER

Mönchshof Naturtrüb, alkoholfrei
Unfiltered Lager non-alcoholic
0,50 l • Alk. <0,5 %
A3 **4,80**

Kapuziner Weißbier, alkoholfrei
Non-alcoholic wheat beer
0,50 l • Alk. <0,5 %
A3 **4,80**

Radler, alkoholfrei
Lager shandy non-alcoholic
0,50 l • Alk. 0,0 % **4,80**

Kapuziner Leichtes Weißbier
Alcohol reduced wheat beer
0,50 lt. • Alk. 3,1 %
A3 **4,80**

WEINE, SPRITZGES / BUBBLES, WINES

weiß / white
Prosecco frizzante
L 0,1 l – **4,50**

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 bukkettbetont, 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
Rebsorten: Domina
Im Duft beeindruckt der Domina mit ei-
ner 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**

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 – **2,50**
0,50 l – **3,50**
1,0 l – **6,00**

**Apfelschorle, Johannisbeerschorle,
Maracujaschorle, Rhabarberschorle**
*Apple Spritzer, Blackcurrant Spritzer,
Maracuja Spritzer, Rhubarb Spritzer
(mix of juice and mineral water)*
0,30 l – **3,80**
0,50 l – **4,80**

**Apfelsaft, Johannisbeernektar,
Maracujanektar, Rhabarbernektar**
*Apple juice, Blackcurrant juice,
Maracuja juice, Rhubarb juice*
0,30 l – **4,90**
0,50 l – **5,90**

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

Coca-Cola, light, Cola Mix
0,30 l – **3,80**
0,50 l – **4,80**
1, 3, 11, 8, 2

Orangen- oder Zitronenlimonade
Lemonade: orange or lemon flavour
0,30 l – **3,80**
0,50 l – **4,80**

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 = 3,84 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

Tasse Kaffee Creme
11 3,20

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*
3,90

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



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