

**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 Mittagsgesichte 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**

## VORSPEISEN / STARTERS

**Kitzmann Baggers**  
1 Kartoffelbaggers (Reibekuchen)  
mit geräuchertem Forellenfilet, Sahne-  
merrettich und Salatgarnitur  
*1 potato pancakes with smoked trout fillet,  
creamed horseradish and salad garnish*  
**9,90**

## 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“**  
Bunter Salat der Saison mit gebratenen  
Egerlingen und Brot  
*Mixed salad with fried Egerlings with bread*  
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

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.*

## 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**

**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 **16,90**

**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 **20,90**

**2 Fleischkühle**  
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 **24,90**

## 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 **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 **6,90**

**Hausgemachte fränkische Apfelkühle**  
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 **7,90**

# Getränke. Beverages

## VOM FASS / DRAUGHT BEER

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

**Mönchshof Kellerbier**  
*Unfiltered Lager*  
0,50 l • Alk. 5,4 %  
A3 **4,90**

**Bräuschänke Original**  
0,50 l • Alk. 5,2 %  
A3 **5,10**

**Kapuziner Weißbier**  
*Wheat beer*  
0,50 l • Alk. 5,4 %  
A3 **4,90**

**Mönchshof Schwarzbier**  
*Dark beer*  
0,50 l • Alk. 4,9 %  
A3 **4,90**

**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 **4,90**

## 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 bukketbetont, 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  
Beerendaromen, 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**  
*Wine Spritzer*  
L 0,20 l – **3,50** • 0,50 l – **6,50**

**Rosé Weinschorle**  
*Rosé 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 naturtrüb, Johannisbeer-**  
**nektar, Maracujanektar, Rhabarber-**  
**nektar**  
*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

Bitte folgt  
uns auf  
Instagram!



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

Vergleichspreis: 0,4 = 3,92 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 – 3,60 • 4 cl – 5,90

Ramazzotti/Ramazzotti sauer  
5 cl – 4,00

Jägermeister  
2 cl – 3,60 • 4 cl – 5,90

Fränkische Obstbrände von Brennerei  
Richter aus Hagenbach-Pretzfeld

Obstler  
*Mixed fruit*  
2 cl – 3,60 • 4 cl – 5,90

Zwetschgenwasser  
*Plum*  
2 cl – 3,60 • 4 cl – 5,90

Mirabellenwasser  
*Yellow plum*  
2 cl – 3,60 • 4 cl – 5,90

Himbeergeist  
*Raspberry*  
2 cl – 3,60 • 4 cl – 5,90

Williams-Christ  
*Pear*  
2 cl – 3,60 • 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 2,50  
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*  
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.*