

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 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. Dine

SUPPEN / SOUPS

Leberknödelsuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel und Pfannkuchenstreifen
Beef broth with liver dumplings and pancake strips

A1, C, G, L, I, J

4,50

Pfannkuchensuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen
Beef broth with pancake strips

A1, C

3,90

SALATE / SALADS

Salat „Giegala“

Bunter Salat der Saison mit gebrateten Streifen von der Hähnchenbrust

Mixed salad with fried chicken breast

J, L

12,90

Beilagensalat

Gerne auch als Vorspeise
Small side salad as starter or side order

J, I, L, 1, 2, 4

2,90

KLEINIGKEITEN/ SMALL MEALS

2 fränkische Bratwürste 8,60

3 fränkische Bratwürste 10,80

mit Sauerkraut und Brot oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Franconian sausages (fried) served with sauerkraut and bread with homemade potato salad

15, 3, 4, A1, L, I, J

2 fränkische blaue Zipfel 8,60

3 fränkische blaue Zipfel 10,80

in Zwiebel-Essigsud mit Brot

Franconian sausages boiled in an onion vinegar broth served with bread

A1, L, I,

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

Hausgemachter

Bräuschänkenbatzer

mit Zwiebelringen und Brot

Bavarian style cheese spread with onions and served with bread

A, C, G, L, I, J

8,90

HUHN / CHICKEN

Heiße Henne

Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes oder Kartoffelsalat und Kräuterbutter

Grilled chicken breast with french fries and herb flavoured butter

G, I, J, 1, 2, 4

12,90

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

13,90

Grillhaxe mit Kruste

dazu Kloß und Sauerkraut

*Grilled pork shank knuckle**served with potato dumpling**and sauerkraut*

15, A1, L, G, I, 5

13,90

Paniertes Schweineschnitzel

Schnitzel vom Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Breaded and pan-fried pork schnitzel with homemade potato salad

15, A1, C, G, J, L, I

12,90

Braumeisterschnitzel

Schweineschnitzel gefüllt mit Bergkäse und rohem Schinken in Panade dazu hausgemachten Kartoffelsalat

Panfried pork breaded with breadcrumbs, filled with alpine cheese and raw ham served with homemade potato salad

15, A1, C, G, J, L, I

15,90

KALB / VEAL

Original Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Breaded and pan-fried veal with home-made potato salad and cranberries

A1, I, J, L, G, C

18,90

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Bratknödel

Gebratene Kloßscheiben mit Ei und Salatgarnitur

Panfried potato dumpling served with scrambled egg and salad garnish

A1, C, L, G, 5

9,50

Hausgemachte Käsespätzle mit

Röstzwiebeln

Homemade swabian noodles with cheese and fried onions

A1, C, I, G, L

9,90

NACHSPEISEN/DESSERTS

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

Warm apple strudel served with vanilla sauce

A1, C, G

5,90

Getränke. Beverages

VOM FASS / DRAUGHT BEER

Helles
Lager
0,50 lt. • Alk. 4,9 %
A3 3,95

Kellerbier
Unfiltered Lager
0,50 lt. • Alk. 4,9 %
A3 3,95

Weißbier
Wheat beer
0,50 lt. • Alk. 5,4 %
A3 3,95

Schwarzbier von Mönchshof
Dark beer
0,50 lt. • Alk. 4,9 %
A3 3,95

Naturradler
Lager shandy
0,50 lt. • Alk. 2,5 %
A3 3,95

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

AUS DER FLASCHE / BOTTLED BEERS

Dunkles Weißbier von Kapuziner
Dark wheat beer
0,50 lt. • Alk. 5,6 %
A3 3,95

Leichtes Weißbier von Kapuziner
Light wheat beer
0,50 lt. • Alk. 3,1 %
A3 3,95

ALKOHOLFREIES BIER NON-ALCOHOLIC BEER

**Original Naturtüb's von
Mönchshof, alkoholfrei**
Unfiltered Lager non-alcoholic
0,50 lt. • Alk. <0,5 %
A3 3,95

**Weißbier von Kapuziner,
alkoholfrei**
Non-alcoholic wheat beer
0,50 lt. • Alk. <0,5 %
A3 3,95

**Naturradler von Mönchshof,
alkoholfrei**
Lager shandy non-alcoholic
0,50 lt. • Alk. 0,0 %
A3 3,95

ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Tafelwasser spritzig
Sparkling water
0,50 lt. – 3,- • 0,30 lt. – 2,30
1,0 lt. – 4,90

Mineralwasser still
Still water
0,50 lt. – 3,- • 0,30 lt. – 2,30
1,0 lt. – 4,90

**Apfelschorle, Johannisbeer-
schorle, Maracujaschorle, Trau-
benschorle**
*Apple Spritzer, Blackcurrant Spritzer,
Orange Spritzer, Maracuja Spritzer,
Grape Spritzer (mix of juice and mi-
neral water)*
0,50 lt. – 3,95 • 0,30 lt. – 2,95

**Apfelsaft, Johannisbeernektar,
Maracujanektar, Traubensaft,
Apple juice, Blackcurrant juice, Orange
juice, Maracuja juice, Grape juice**
0,30 lt. – 3,80
0,50 lt. – 5,90

Original Almdudler
Herbal lemonade
1 0,35 lt. – 3,80

Coca-Cola, Coca-Cola light
0,50 lt. – 3,95 • 0,30 lt. – 2,95
1, 3, 11, 8, 2

Cola Mix
Cola-orange lemonade-mix
0,50 lt. – 3,95 • 0,30 lt. – 2,95
1, 3, 11, 8, 2

Orangen- oder Zitronenlimonade
Lemonade: orange or lemon flavour
0,50 lt. – 3,95 • 0,30 lt. – 2,95
11, 1, 2, 3

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



Getränke. Beverages

FRANKENWEINE / FRANCONIAN 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 lt. – 4,90 • 0,50 lt. – 12,00
L 1,00 lt. – 22,00

Scheurebe - Franken - Weingut Stahl*
Sehr aromatisch mit komplexen Frucht-
aromen. Frisch und saftig ohne schwer
zu sein. Feine Mineralik und moderate
Säure

0,20 lt. – 4,90 • 0,50 lt. – 12,00
L 1,00 lt. – 22,00

Riesling - Franken - Weingut Stahl*
Hellgelber Farbton zeigt sich in der Nase
herrlich frisch und fruchtig. Aromen von
Pflirsich und Aprikose mit animierendem
Trinkfluss

0,20 lt. – 4,90 • 0,50 lt. – 12,00
L 1,00 lt. – 22,00

Weißweinschorle

White wine Spritzer

L 0,20 lt. – 3,50 • 0,50 lt. – 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 lt. – 4,90 • 0,50 lt. – 12,00
L 1,00 lt. – 22,00

SPRITZIGES / „SPARKLING“

Aperol Spritz
0,2 lt. – 5,50

SCHNÄPSE / SPIRITS

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

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

HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

Haferl Kaffee, Cappuccino
Large coffee
11, 2,90

Cappuccino
Coffee with frothed milk
11, G 2,90

Milchkaffee
Cafe au lait
11, G 3,90

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 Beerenge-
schmack, 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

