

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. – 5,50 • 0,50 lt. – 13,00
1,00 lt. – 24,00

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. – 5,50 • 0,50 lt. – 13,00
1,00 lt. – 24,00

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

0,20 lt. – 5,50 • 0,50 lt. – 13,00
1,00 lt. – 24,00

Bacchus - Franken - Weingut Fischer
Fruchtig und buketbetont, zartblumig
mit gutem Körper und dezenter Säure

0,20 lt. – 5,50 • 0,50 lt. – 13,00
1,00 lt. – 24,00

Weißweinschorle
White wine Spritzer

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
1,00 lt. – 22,00

SPRITZIGES / „SPARKLING“

Aperol Spritz
0,2 lt. – 5,50

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.

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 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 wechseln-
den Mittagsgesichte 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. Dine

SUPPEN / SOUPS

Leberknödelsuppe
Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel
und Pfannkuchenstreifen
*Beef broth with liver dumplings and
pancake strips*
A1, C, G, L, I, J **4,90**

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 oni-
on vinegar broth served with bread*
A1, L, I,

**Hausgemachter
Bräuschänenbatter**
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**

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 **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 **13,90**

Grillhaxe mit Kruste
dazu Kloß, Dunkelbiersoße
und Sauerkraut
*Grilled pork shank knuckle
served with potato dumpling
and sauerkraut*
15, A1, L, G, I, 5 **13,90**

Paniertes Schweineschnitzel
Schnitzel vom Schwein mit
hausgemachtem Kartoffelsalat oder
Pommes
*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 Kartoffel-
salat oder Pommes
*Panfried pork breaded with breadcrumbs, filled
with alpine cheese and bacon served with home-
made potato salad*
15, A1, C, G, J, L, I **15,90**

KALB / VEAL

Original Wiener Schnitzel
Kalbsschnitzel mit
hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Pommes und Preiselbeeren
*Breaded and panfried veal with
homemade potato salad and cranberries*
A1, I, J, L, G, C **19,90**

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Bratknödel
Gebratene Kloßscheiben mit Ei
und Salatgarnitur
*Panfried potato dumpling served with
scrambled egg and salad garnish*
A1, C, L, G, 5 **10,50**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
*Homemade Swabian noodles with cheese
and fried onions*
A1, C, I, G, L **10,90**

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 Vanilleis 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

Gerne können Sie als Beilage Bratkartof-
feln wählen. Aufpreis 2 Euro
*You are welcome to choose fried potatoes as a
side dish. Surcharge 2 euros*

Getränke. Beverages

VOM FASS / DRAUGHT BEER

Helles
Lager
0,50 lt. • Alk. 4,9 %
A3 **4,20**

Kellerbier
Unfiltered Lager
0,50 lt. • Alk. 4,9 %
A3 **4,20**

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

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

Schwarzbier von Mönchshof
Dark beer
0,50 lt. • Alk. 4,9 %
A3 **4,20**

Naturradler
Lager shandy
0,50 lt. • Alk. 2,5 %
A3 **4,20**

Bier der Saison
Fragen Sie unseren Service
Beer of the saison
0,50 lt. • Alk. 2,5 %
A3 **4,50**

AUS DER FLASCHE / BOTTLED BEERS

Dunkles Weißbier von Kapuziner
Dark wheat beer
0,50 lt. • Alk. 5,6 %
A3 **4,20**

Leichtes Weißbier von Kapuziner
Alcohol reduced wheat beer
0,50 lt. • Alk. 3,1 %
A3 **4,20**

ALKOHOLFREIES BIER NON-ALCOHOLIC BEER

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

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

**Naturradler von Mönchshof,
alkoholfrei**
Lager shandy non-alcoholic
0,50 lt. • Alk. 0,0 %
A3 **4,20**

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, Johannisbeerschorle,
Maracujaschorle, Traubenschorle**
*Apple Spritzer, Blackcurrant Spritzer,
Maracuja Spritzer, Grape Spritzer (mix of
juice and mineral water)*
0,50 lt. – **3,95** • 0,30 lt. – **2,95**

**Apfelsaft, Johannisbeernektar, Mara-
cujanektar, Traubensaft,**
*Apple juice, Blackcurrant 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. – **4,20** • 0,30 lt. – **3,20**
1, 3, 11, 8, 2

Cola Mix
Cola-orange lemonade-mix
0,50 lt. – **4,20** • 0,30 lt. – **3,20**
1, 3, 11, 8, 2

Orangen- oder Zitronenlimonade
Lemonade: orange or lemon flavour
0,50 lt. – **4,20** • 0,30 lt. – **3,20**
11, 1, 2, 3



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

Vergleichspreis: 0,4 = 3,36 Euro