

**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. 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
Bräuschänenbatzer**
mit Zwiebelringen und Brot
*Bavarian style cheese spread with onions,
served with bread*
A, C, G, L, I, J **8,90**

Hausgemachte Bratensülze
mit Brot **8,90**
oder Bratkartoffeln **10,90**
*Homemade, cured meat in
aspic with bread or fried potatoes*
15, A1, I, L, J

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

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

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 breadcrumb,
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) **12,90**
*Vegan goulash made with peppers and
served with fried potatoes*
A1, L

NACHSPEISEN / DESSERTS

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce **5,90**
*Warm apple strudel served with
vanilla sauce*
A1, C, G

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 6,90
Fragen Sie unseren Service

Getränke. Beverages

VOM FASS / DRAUGHT BEER

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

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

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

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

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

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

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

ALKOHOLFREIES + LEICHTES BIER / NON-ALCOHOLIC + LIGHT BEER

Naturtrüb, alkoholfrei 4,20
Unfiltered Lager non-alcoholic
0,50 l • Alk. <0,5 %
A3

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

Naturradler, alkoholfrei 4,20
Lager shandy non-alcoholic
0,50 l • Alk. 0,0 %

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

WEINE / WINES

weiß / white
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
ROT! CUVÉE
Franken - trocken - 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 - 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 – **5,80**

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, Rhabarbernektar**
*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 Euro.*

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

Vergleichspreis: 0,4 = 3,36 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

Ramazotti/Ramazotti 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

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 Nürnberger-Bratwurstküche mit eigener Metzgerei im Hause. Das sorgt für die unvergleichliche frische und Qualität der Bratwürste. Mehrmals 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)

Are you looking for an exclusive gift or souvenir?

Available for take away in our restaurant are the Original Nuremberg Sausages produced and canned at the "Nuremberg Bratwursthäusle". The Bratwursthäusle is the last restaurant in Nuremberg with an in house butchery, daily producing sausages with a unique quality and freshness. To create the widely known taste, they are grilled over an open beechwood fire. The sausages are cooked and only need to be heated gently in a pan after taken out of the tin.

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 €

