

**Welcome  
to the  
BräuSchänke!**



**Herzlich  
willkommen  
in der  
BräuSchänke!**

# Kirchweih-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 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

## 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 **3,70**

## BROTZEITEN / SNACKS

**Hausgemachter Bräuschänkenbatzer**  
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  
*Homemade, cured meat in aspic with bread*  
15, A1, I, L, J **8,90**

**Wurstsalat**  
mit Brot  
*Sausage salad with bread*  
A,15, L **8,90**

**Schweizer Wurstsalat**  
mit Käse und Brot  
*Swiss sausage salad with cheese and bread*  
A,15, L **9,90**

**Schnittlauchbrot**  
zum selber anmachen  
(Brot, Butter, Schnittlauch)  
*Chive bread to turn on yourself (bread, butter, chives)*  
A1, A2, G **4,90**

**Griebenschmalz**  
mit Brot  
*Lard with bread*  
A1, A2 **5,90**

**Ofenkartoffel**  
mit Kräuterquark  
*Oven potato with herb quark*  
G **6,90**

dazu gegrillte  
Hähnchenbruststreifen  
*grilled Chicken Breast Strips*  
**+ 6,90**

## 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 **16,90**

**Grillhaxe mit Kruste**  
dazu Kartoffelsalat  
*Grilled pork shank knuckle served with potato salad*  
15 **14,90**

**Pfannenschnitzel**  
vom Schwein in Panade 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 breadcrumbs, filled with alpine cheese and bacon served with homemade potato salad or french fries*  
15, A1, C, G, J, L, I **17,90**

**2 fränkische Bratwürste** **9,80**  
**3 fränkische Bratwürste** **12,60**  
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

**Riesencurrywurst**  
mit Pommes  
*Giant currywurst with french fries*  
I **11,90**

**2 Schaschlikbratwürste**  
mit Schaschliksoße, Röstzwiebeln und Pommes  
*2 shish kebab sausages with shasblik sauce, roasted onions and french fries*  
I **11,90**

**2 Hackfleischküchle**  
mit Kartoffelsalat  
*2 meatballs with potato salad*  
I **11,90**

## 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**

**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 **21,90**

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

**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 **12,90**

## NACHSPEISEN / DESSERTS

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

**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 **5,90**

**Tagesdessert**  
Fragen Sie unseren Service **6,90**

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

# Getränke. Beverages

## VOM FASS / DRAUGHT BEER

**Kitzmann Helles Lager**  
0,50 l • Alk. 4,9 %  
A3 **4,40**

**Mönchshof Kellerbier**  
*Unfiltered Lager*  
0,50 l • Alk. 4,9 %  
A3 **4,60**

**Bräuschänke Original**  
0,50 l • Alk. 4,9 %  
A3 **4,60**

**Kitzmann Weißbier**  
*Wheat beer*  
0,50 l • Alk. 5,4 %  
A3 **4,60**

**Natur Radler**  
*Lager shandy*  
0,50 l • Alk. 2,5 %  
A3 **4,40**

**Kirchweihbier**  
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 **4,60**

**Kapuziner Weißbier, alkoholfrei**  
*Non-alcoholic wheat beer*  
0,50 l • Alk. <0,5 %  
A3 **4,60**

**Radler, alkoholfrei**  
*Lager shandy non-alcoholic*  
0,50 l • Alk. 0,0 % **4,60**

**Kapuziner Leichtes Weißbier**  
*Alcohol reduced wheat beer*  
0,50 lt. • Alk. 3,1 %  
A3 **4,60**

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

Vergleichspreis: 0,4 = 3,68 Euro

## 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 Fruchtaromen. 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 Gewürznote prägen diesen Wein. Ein unkomplizierter 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**

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE / 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 – **3,60**  
0,50 l – **4,60**

**Apfelsaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Rhabarbernektar**  
*Apple juice, Blackcurrant juice, Maracuja juice, Rhubarb juice*  
0,30 l – **4,50**  
0,50 l – **6,50**

**Original Almdudler**  
*Herbal lemonade*  
1 0,35 l – **4,10**

**Coca-Cola, light, Cola Mix**  
0,30 l – **3,60**  
0,50 l – **4,60**  
1, 3, 11, 8, 2

**Orangen- oder Zitronenlimonade**  
*Lemonade: orange or lemon flavour*  
0,30 l – **3,60**  
0,50 l – **4,60**  
11, 1, 2, 3

## SPRITZIGES / „BUBBLES“

**Aperol Spritz**  
0,2 l – **5,90**

**Weinschorle**  
*Wine Spritzer*  
L 0,20 l – **3,50** • 0,50 l – **6,50**

## EXTRA ZUR KERWA in Maßen (1 Liter)

**Aperol Spritz** **15,90**

**Weinschorle** **12,50**

# Getränke. Beverages

## 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

Bommi  
*Bommerlunder mit Pflaume*  
2 cl – 3,90

## 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*  
3,50

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.*