

## Schwein:

### Empfehlenswerte regionaltypische Menüfolge:

**Klare fränkische Kartoffelsuppe mit Majoran**  
**Eine saure Nürnberger Wurst als Gabelbissen**  
**(blau gekocht im Frankenwein-Essig-Zwiebel-Sud)**  
**Schäufele mit Apfelblaukraut und Kloß (Nürnberger**  
**Spezialität: gebratene Schweineschulter mit Kruste)**  
**Bayrisch Creme mit Himbeersoße und Vanilleeis** 20,50

Tomatenkraftbrühe mit Gemüsewürfeln  
Schweinefilet im Ganzen gebraten,  
Pilzrahmsoße und Kartoffelgratin  
Holunder-Joghurtcreme mit Vanillesoße 21,00

Ochsenschwanzsuppe  
Schweinerücken mit Senf-Kräuter-Kruste, Bayrisch Kraut,  
kleiner Specksemelknödel und Kartoffelkloß  
Apfelcreme und Vanilleeis auf gedünsteter Apfelscheibe 19,50

## Kalb:

Doppelte Kraftbrühe mit Butternockerl  
Kalbsrücken am Strang gebraten, Streifen von Lauch  
und glasierten Karotten, hausgemachte Spätzle  
Dessertteller mit Mousse, Creme, Eis und Fruchtsoße 24,50

## Rind:

Feldsalat mit Speck- und Röstbrotwürfeln  
Tafelspitz, Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse  
Zwetschgencreme, Vanilleeis und Rotweinschaum 21,00

Bunte Blattsalate mit Speck- und Röstbrotwürfeln  
Rinderfilet mit Kräuterkruste auf Kartoffel-Lauch-Gemüse  
Tonkabohnencreme mit Himbeerragout und Vanilleeis 27,00

## Lamm:

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen  
Lammrückenfilet im Ganzen gebraten, Thymiansoße,  
Speckbohnenbündel, buntes Gemüse, Kartoffelgratin  
Topfenpalatschinken mit Sauerkirschen und Vanilleeis 24,00

## Pute:

Kraftbrühe mit Basilikumnockerl  
Gebratene Putenbrust, Champignonsoße, Gemüsereis  
Birnentörtchen mit Vanilleeis und Williamsschaum 19,00

## Poularde:

Tomatenkraftbrühe mit Grießnockerl  
Gefüllte Poulardenbrust auf Zwiebel-Rotwein-Soße,  
Brokkoliröschen und Kartoffelplätzchen  
Schokoladencreme mit Orangenschaum und Schokoladeneis 21,00

## Ente:

Wildkraftbrühe mit Pistaziennockerl  
Rosa gebratene Entenbrust, buntes Gemüse, Kartoffelgratin  
(alternativ auch mit Apfelblaukraut und Kloß)  
Orangencreme und Orangenfilets mit Grand Marnier Soße 25,50

Doppelte Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
Viertel von der gefüllten Bauernente,  
Speckwirsing und Kloß  
Bunter Obstsalat mit Walnussrahmeis 20,50

## Gans:

Grießnockerlsuppe  
Ofenfrisches Gänseviertel oder Gänsebrust  
mit Apfelblaukraut und Kloß  
Bratapfel mit Vanilleeis und Vanillesoße Je nach  
Markt-  
angebot

## Wildente:

Karotten-Orangensuppe  
Gefüllte Wildentenhälfte, Hagebuttensoße, Rosenkohl, Spätzle  
Weißweincreme mit Traubenragout und Walnusseis 24,00

## Fasan:

Kräutercremesuppe mit Röstbrotwürfeln  
Fasanenbrust auf Weinkraut, Pilzrahmsoße, Kartoffelplätzchen  
Weißes Schokoladenmousse, Sternanismanarinen, Schokoeis 26,00

## Hase:

Meerrettichsuppe  
Hasenrückenfilet im Ganzen gebraten, Wacholder-Gin-Soße,  
Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle, Preiselbeer-Aprikose  
Lebkuchen-Mousse mit Glühweinschaum 26,00

## Hirsch:

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl  
Hirschrahmbraten, Preiselbeersoße, Wirsing, Kloß  
Punschcreme mit Beerenragout und Vanilleeis 24,00

### Zur Begrüßung empfehlen wir diese Aperitifs:

Glas Franken-Riesling-Sekt trocken	0,1l	3,60
Unser Hausvortruck: Ingwerlikör wird mit Sekt aufgeegossen	0,1l	3,60
Wir empfehlen: Sekt mit Holunderblüten-, Walderdbeer-, Pfirsich-, Preiselbeer-, Schlehen- oder Bratapfellokör		
Alkoholfrei: Himbeerpüree mit Bitter Lemon aufgeegossen	0,1l	2,80
Sherry - Port - Campari	5cl	3,60

### Kalte Vorspeisen für Ihre Menüerweiterung:

Zander-Terrine mit bunten Blattsalaten und Kräutersoße	6,80
Räucherlachsschaum mit bunten Blattsalaten und Forellenkaviar	6,80
Gemüseterrine aus Blumenkohl, Karotten und Brokkoli, Blattsalate	6,80
Tafelspitz-Sülze mit Meerrettich, Radieschen, bunte Blattsalate	6,80
Feldsalat mit Speck- und Röstbrotwürfeln	4,50
Feldsalat mit italienischem Hartkäse und Balsamico	5,00

### Warme Zwischengerichte für Ihre Menüerweiterung:

Gefülltes Seezungenröllchen mit Weißweinssoße und Gemüserais	8,00
Wallerfilet mit Gemüsestreifen und Meerrettichsoße	8,00
Pochierte Lachsschnitte auf Gemüse-Risotto	8,00
Räucherlachs, Preiselbeermeerrettich, Backers	8,00
Pfifferlinge in Rahmssoße mit kleinem Specksemmelknödel	8,00

### Vegetarische Hauptgänge:

Gemüsepfannkuchen mit Kräutersoße	8,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	8,50
Pilzrahmnudeln mit Gemüsewürfeln und Kräutern	8,50

### Digestif:

Fränkische Spirituosen wie Schlehe, Quitte, Zwetschgen, Williamsbirnenbrand, Obstler, Bergkirsche oder Wildkirsche, sowie Bitter- und Kräuterliköre halten wir in großer Auswahl vorrätig.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir aus küchentechnischen Gründen und um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu sichern, grundsätzlich nur EINE EINHEITLICHE Menüfolge vorbereiten können. (natürlich werden Vegetarier berücksichtigt.) Sie haben die Möglichkeit aus bis zu 3 Hauptgängen zu wählen, deren Anzahl Sie uns bitte vorab bekanntgeben.

Wir beraten Sie gerne bei Ihrer Menüzusammenstellung (Saisongerichte wie Spargel, Wild, Gans usw.)

**Für die Qualität, Service und Organisation einer gelungenen Veranstaltung sorgen wir gerne und freuen uns auf Ihren Besuch!**

**Albrecht-Dürer-Stube, die Höllereders und Mitarbeiter**

## **Albrecht-Dürer-Stube**

Michael Höllereder  
Albrecht-Dürer-Straße 6 / Ecke Agnesgasse  
90403 Nürnberg  
Telefon 0911/227209

[www.albrecht-duerer-stube.de](http://www.albrecht-duerer-stube.de) / [info@albrecht-duerer-stube.de](mailto:info@albrecht-duerer-stube.de)

Seit alters her ist das Gasthaus ein Treffpunkt der Geselligkeit und Gemütlichkeit. Unser Bemühen ist, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie für eine Weile entspannen und Speis und Trank genießen können. Die Freude am Essen ist wohl eine der ersten und ältesten Annehmlichkeiten. Das Kulturgut „Essen“ begleitet unser Leben. Essen, Geselligkeit, Gemütlichkeit und Gastfreundschaft sind im Hause Höllereder Albrecht-Dürer-Stube ein Versprechen, das mit Liebe und Leistung zu tun hat.

In einem Beratungsgespräch ist es für uns üblich, besondere Wünsche zu klären und ein ganz individuell gestaltetes Menü zusammenzustellen. Auch bei der Durchführung festlicher Anlässe helfen wir Ihnen: ob Raum- oder Tischdekoration, die geeigneten Blumen, Kuchen- und Tortenvorbestellung, kulturelle Beiträge oder der Auftritt unseres „leibhaftigen“ Albrecht Dürers.

Planen Sie Ihre Hochzeit? Vom April bis Anfang Oktober können Sie im Tucherschlosschen oder im Hirsvogelsaal standesamtlich getraut werden. Die kirchliche Hochzeit ist in der schönen Walburgiskapelle auf der Burg möglich – und anschließend Ihre Hochzeitsfeier bei uns in der festlich dekorierten Albrecht-Dürer-Stube?

Für ein Gedeck mit einer persönlichen Speisekarte pro Gast - auch mit Namen versehen - anlässlich Ihrer Feier und eine Stoffserviette berechnen wir 2,00€, mit Stoffgleich-Serviette 1,50€. Eine Kerze kostet 1,30€.

Mögliche Zahlungsarten: bar oder mit Ec/ Master/ Visa-Karte.

Auf Wunsch auch auf Rechnung

Alle Preise verstehen sich in €.

Das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer sind enthalten.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Stand: 2022