



Die berühmte Historische Bratwurst-Küche  
„Zum Gulden Stern“ Anno 1419

# Speisekarte & Getränke

Spezialität Nürnberger Bratwürste  
vom Buchenholzrost

Wer hier nicht war, war nicht in Nürnberg.

In unserem Gasthaus zapft man seit über  
100 Jahren Tucher Biere frisch vom Fass





*Liebe Gäste und Freunde der*

## ***Historischen Bratwurstküche „zum Guldenen Stern“ Anno 1419***

*Wir vertreten die Auffassung, dass Sie Anspruch auf erstklassige Qualität bei unseren Speisen und Getränken haben.*

*Die Mitarbeiter der Historischen Bratwurstküche lehnen Convenience-Produkte (Fertigprodukte) strikt ab, das bedeutet:*

*Unsere originalen Nürnberger Rostbratwürste werden von Nürnberger Metzgern nach altem Rezept hergestellt und frisch, nicht vorgebrüht oder vorfrittiert, über Bucherholzfeuer geröstet.*

*Wir kochen täglich unsere Suppen aus Kartoffeln, Suppengrün, Knochen und Rindfleisch.*

*Das Sauerkraut ist echtes Faß-Sauerkraut, das die Familie Wehr im Aischgrund anbaut, einschneidet und uns im Faß liefert. Das Sauerkraut wird von uns gekocht, verfeinert und mit frisch ausgelassenem Schweineschmalz zubereitet.*

*Die Bauern des Knoblauchslandes sind die Lieferanten für Gemüse, Kartoffeln, Meerrettichwurzeln und Feldsalat.*

*Der Sahne-Meerrettich stammt von der Firma Schamel aus Baiersdorf und wird nach einem 150 Jahre alten Rezept hergestellt.*

*Die Frankenweine sind Gutsabfüllungen des Fürstlich Castell'schen Domänenamt und dem Weingut Bernhard Völker, Kitzingen.*

***Es ist uns ein großes Anliegen, uns von den Familienbetrieben der Region beliefern zu lassen.***

*Die Mitarbeiter der Historischen Bratwurstküche wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!*



## Zum Gulden Stern Historische Bratwurst Küche

### *Warum sind sie nur so klein?*

*Vor über 600 Jahren wurden die kleinen Rostbratwürste samt strenger Rezeptur erstmals in Nürnberg urkundlich erwähnt. Doch warum sie gerade mal so lang wie ein Finger sind, darüber gibt's nur Legenden.*

*Wie eine Version besagt, gab es schon damals Sperrstunden für Gaststätten. Da aber viele hungrige Händler auch noch danach in die Stadt strömten, machten findige Wirte ihre Bratwürstchen so klein, dass sie durchs Schlüsselloch geschoben und heimlich verkauft werden konnten.*

*In einer anderen Geschichte wollte ein vornehmer, aber gestrauchelter Nürnberger im Schuldturm auf keinen Fall auf Bratwürste verzichten. Daraufhin erhielt er heimlich ganz kleine durchs Schlüsselloch des Verlieses.*





## Vom offenen Buchenholzfeuer

Die bekannt guten Nürnberger Rostbratwürste, frisch oder geräuchert, von unserem Hausmetzger aus diesem Grund nennen wir unsere Nürnberger Rostbratwürste „Röstla“<sup>®</sup>

Unsere Bratwürste werden in rohem Zustand (*weder vorgebrüht, noch in der Friteuse angebraten*) vor Ihnen auf dem Rost über offenem Buchenholzfeuer, frisch für Sie zubereitet. Dies dauert zwar etwas länger, dafür schmecken sie umso besser. Bitte haben sie dafür Verständnis. Guten Appetit!



---

**6 Röstla<sup>®</sup> € 8,00**

**8 Röstla<sup>®</sup> € 9,90**

**10 Röstla<sup>®</sup> € 11,80**

**12 Röstla<sup>®</sup> € 13,70**

---

### „Saure Zipfel“

mit Zwiebeln im Frankenweinsud - Anzahl und Preis wie oben.

#### Zusatzbeilagen:

- frisches Fasskraut, hausgemachter Kartoffelsalat<sup>H</sup>, je € 2,30
- frisch geriebener Meerrettich € 2,30 oder
- Sahnemeerrettich<sup>HGN\*</sup>geschwefelt von Schamel aus Baiersdorf € 2,00

*Alle Preise inkl. Bedienungsgeld und Steuer*





<b>Aus dem Suppentopf</b>	Nürnberger Leberknödelsuppe oder <sup>AIH</sup> Fränkische Kartoffelsuppe <sup>AIH</sup>	€ 3,80
<b>Vom Rost</b>	Nürnberger Stadtwurst mit Beilage <sup>HOP1,2</sup> <small>1 Nitritpökelsalz 2 Geschmacksverstärker</small>	€ 7,40
	Schweinelende mit Beilage	€ 10,10
	Zweierlei (2 Schweinelendchen und 6 Röstla®) mit hausgemachter Kräuterbutter und Beilage	€ 11,90
<b>Salzknöchle</b>	saftig auf Fasskraut	€ 8,50
<b>Salat</b>	Feldsalat nach Art des Hauses	€ 6,80
<b>Brotzeit</b>	Stadtwurst mit Musik und Brot <sup>HOP1,2</sup> <small>1 Nitritpökelsalz 2 Geschmacksverstärker</small>	€ 7,20
	O'batzder (Camembert angemacht) <sup>GH</sup> mit 2 Scheiben Brot	€ 6,80
	Camembert mit Butter und Brot <sup>GH</sup>	€ 6,80
	Laugen Brezel	€ 0,90
	Brot / Brötchen <sup>ADFGJ</sup>	€ 0,60
<b>Nachspeisen</b>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>ADGJF</sup>	€ 4,50
	Zwetschgenparfait <sup>AG</sup>	€ 4,80
	Eistörtchen <sup>ADGJ</sup>	€ 4,20
<b>Warme Getränke</b>	Tasse Kaffee	€ 2,40
	Portion Kaffee	€ 4,50
	Espresso	€ 2,40
	Cappuccino	€ 2,80
	Glas Tee	€ 2,30
	Portion Tee	€ 4,20
<b>Alkoholfreie Getränke</b>	Coca Cola*, Fanta**, Spezi*** 0,30 l Tafelwasser 0,30 l Apfel- und Orangenschorle 0,30 l	€ 2,50
	Selters Mineralwasser 0,25 l	€ 2,50
	Coca Cola*, Fanta**, Spezi*** 0,40 l Apfel- und Orangenschorle 0,40 l	€ 3,20
	Apfelsaft, Orangensaft 0,30 l	€ 3,80
	Große Zitronenlimo 0,50 l	€ 3,40

\* Coffeinhaltig, E 150d, E 338 | \*\* E 160a, E 300, E 330, E 412 | \*\*\* E 330, E 331 mit Farbstoff

Alle Preise inkl. Bedienungsgeld und Steuer



**In unserem Gasthaus zapft man seit  
über 100 Jahren TUCHER BIERE vom Fass**

Pils	0,40 l	€ 3,30
Schoppen Pils	0,25 l	€ 2,50
Altfranken Dunkel	0,40 l	€ 3,30
Schoppen Altfranken Dunkel	0,25 l	€ 2,50
Hefeweizen	0,50 l	€ 3,50
Hefeweizen klein	0,30 l	€ 3,00
Leichtes Hefeweizen	0,50 l	€ 3,50
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
Radler	0,40 l	€ 3,20
Radler klein	0,25 l	€ 2,50

**WEIN & SEKT**

**Offene Weine Franken**

*Gutsabfüllung des Fürstlich Gastell'schen Domänenamt*

Müller Thurgau trocken	0,25 l	€ 4,80
Bacchus halbtrocken		
Silvaner trocken		

*Weingut Bernhard Völker, Kitzingen*

Frankenwein	0,125 l	€ 2,70
Weinschorle	0,25 l	€ 3,30

**Flaschenweine**

*Gutsabfüllung des Fürstlich Gastell'schen Domänenamt*

Bocksbeutel Müller Thurgau	0,75 l	€ 19,50
Bocksbeutel Silvaner		

Flasche Sekt	0,75 l	€ 22,50
Piccolo	0,20 l	€ 8,20

**Alle Guten Geister und Wässerchen aus Franken**

Birnengeist, Schlehengeist, Kirschwasser, Waldhimbeergeist, Aquavit, Steitberger Bitter, Fernet-Branca	2 cl	€ 3,20
Weinbrand	2 cl	€ 3,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 4,90

*Alle Preise inkl. Bedienungsgeld und Steuer*



## Unsere 4 Menü-Empfehlungen

### Menü I

Leberknödelsuppe  
8 Röstla<sup>®</sup> mit Beilage  
Apfelstrudel

€ 17,90



### Menü II

Kartoffelsuppe  
Zweierlei mit Beilage  
Eistörtchen

€ 19,60

### Menü III

Feldsalat  
8 Röstla<sup>®</sup> mit Beilagen  
Zwetschgenparfait

€ 21,20



### Menü IIII

Feldsalat  
3 Stück Röstla<sup>®</sup>,  
3 Stück Geräucherte,  
1 Scheibe Lende,  
1 Stück Stadtwurst,  
mit Beilagen  
Apfelstrudel

€ 22,90

*Alle Preise inkl. Bedienungsgeld und Steuer*





## From the open beechwood fire

our world famous Nuremberg grilled sausages

6 sausages with a side dish	€ 8,00
8 sausages with a side dish	€ 9,90
10 sausages with a side dish	€ 11,80
12 sausages with a side dish	€ 13,70

From our house butcher Nuremberg smoked sausages  
and “acidic Zipfel” with onions in Frankenweinsud  
The number and price as above

<b>Please select as supplements</b>	fresh Faßkraut	€ 2,30
	homemade potato salad	€ 2,30
	Horseadish cream of Schamel from Baiersorf or fresh grated horseradish	€ 2,00 € 2,30
	Nuremberg big sausage with a side dish	€ 7,40
	Pork loin with garnisch	€ 10,10
	“Two Grilled” (pork loin and grilled sausages) with homemade herb butter and side dish	€ 11,90
	<b>Soups</b>	Genuine Franconian potato soup
Nuremberg liver dumpling soup		€ 3,80
<b>Salzknöchle</b>	juicy on Faßsauerkraut	€ 8,50
<b>Salad</b>	Small green salad with croûtons	€ 6,80
	Nuremberg sausages salad with onions, vinegar and oil with bread	€ 7,20
<b>Snacks</b>	“O‘batzer” (seasoned camembert) with bread	€ 6,80
	Camembert with bread and butter	€ 6,80
	Pretzels	€ 0,90
	Bread or rolls	€ 0,60
<b>Desserts</b>	Apple Strudel with vanilla sauce	€ 4,50



# 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

## EIER A

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele/Vorkommen:

Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudel, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



## ERDNÜSSE B

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Margarine, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



## FISCH C

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele/Vorkommen:

Margarine, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



## GLUTENHALTIGES GETREIDE D

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Nudeln, Suppen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Desserts, Schokolade, Eis, Bier



## KREBSTIERE E

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele/Vorkommen:

Feinkostsalate, Suppe, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



## LUPINE F

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeersatz, Flüssigwürze



## MILCH G

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Die Milch aller Säugetiere

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



## SENF H

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



## SELLERIE I

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressings, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



## SOJABOHNEN J

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



## SESAMSAMEN K

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



## WEICHTIERE L

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören:

Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele/Vorkommen:

(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



## SCHALENFRÜCHTE M

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend:

Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele/Vorkommen:

Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



## SCHWEFELDIOXID & SULPHITE N

In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören abschließend:

Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele/Vorkommen:

Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



## KONSERVIERUNGSMITTEL O

## PHOSPHAT P



## Tischzucht von Hans Sachs

Hör! Mensch, wenn du zu Tisch willt gahn,  
Dein Händ sollt du gewaschen han!  
Lang Nägel ziemen gar nit wohl,  
die heimlich man abschneiden soll.  
Am Tisch setz dich nit oben an,  
Der Hausherr wölls dann selber han!  
Den Ältesten anfahen laß!  
Nach dem iß züchtiglichermaß!  
Nit schnaufe oder säuisch schmatz!  
Nit ungestüm nach dem Brot platz.  
daß du kein Geschirr umstoßen tust!  
Nehm auch den Löffel nit zu voll!  
Wer sich beträuft, das steht nit wohl.  
Greif auch nach keiner Speise mehr,  
Bis dir dein Mund sei worden leer!  
Red nit mit vollem Mund! Sei mäsig!  
Und käue mit verschlossenem Mund!  
Und wisch den Mund, eh du willt trinken,  
Daß du nit schmalzig machst den Wein!  
Trink sittlich und nit hust darein!  
Wirf auch auf niemand dein Gesicht,  
Als ob du merkest auf sein Essen!  
Wer neben dir zu Tisch ist gessen,  
Den irre nit mit dem Ellbogen!  
Sitz aufgerichtet, fein geschmogen!  
Dein Füß laß unterm Tisch nit gampern,  
Und hüt dich auch vor allen schampern  
Worten, Nachreden, Gespött, Tät, Lachen!  
Gezänk am Tisch gar übel stabt.  
Sag nichts, darob man Grauen hat,  
Und tu dich auch am Tisch nit schneuzen,  
Daß ander Leut an dir nit scheuzen!  
Geh nit umzausen in der Nasen!  
Des Zähnstührens sollst du dich maßen!  
Im Kopf sollst du dich auch nit krauen!  
Ans Tischtuch soll sich niemand wischen.  
Auch leg den Kopf nit in die Händ!  
Leihn dich nit hinten an die Wänd!  
Nach dem sollst du vom Tisch aufstehn,  
Dein Händ waschen und wieder gehen  
An dein Gewerb und Arbeit schwer!

So spricht Hans Sachs, Schuhmacher.

1534

