

Zur Begrüßung empfehlen wir diese Aperitifs:

Glas Franken-Riesling-Sekt trocken	0,1l	3,80
Unser Hausvortrunk: Ingwerlikör wird mit Sekt aufgeegossen	0,1l	3,80
<i>Wir empfehlen: Sekt mit Holunderblüten-, Walderdbeer-, Pfirsich-, Preiselbeer-, Schlehen- oder Bratapfellokör</i>		
Alkoholfrei: Himbeerpüree mit Bitter Lemon aufgeegossen	0,1l	3,00
Sherry - Port - Campari	5cl	3,80

Kalte Vorspeisen für Ihre Menüerweiterung:

Zander-Terrine mit bunten Blattsalaten und Kräutersoße	7,00
Räucherlachsschaum mit bunten Blattsalaten und Forellenkaviar	7,00
Gemüseterrine aus Blumenkohl, Karotten und Brokkoli, Blattsalate	7,00
Tafelspitz-Sülze mit Meerrettich, Radieschen, bunte Blattsalate	7,00
Feldsalat mit Speck- und Röstbrotwürfeln	4,50
Feldsalat mit italienischem Hartkäse und Balsamico	5,00

Warme Zwischengerichte für Ihre Menüerweiterung:

Gefülltes Seezungenröllchen mit Weißweinsauce und Gemüsereis	8,00
Wallerfilet mit Gemüsestreifen und Meerrettichsoße	8,00
Pochierte Lachsschnitte auf Gemüse-Risotto	8,00
Räucherlachs, Preiselbeermeerrettich, Backers	8,00
Pfifferlinge in Rahmsauce 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 Team

Albrecht-Dürer-Stube

Michael Höllereder

Albrecht-Dürer-Straße 6 / Ecke Agnesgasse

90403 Nürnberg

Telefon 0911/227209

www.albrecht-duerer-stube.de / 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: 2023

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 21,00

Tomatenkraftbrühe mit Gemüsewürfeln
Schweinefilet im Ganzen gebraten,
Pilzrahmsoße und Kartoffelgratin
Holunder-Joghurtcreme mit Vanillesoße 21,50

Ochsenschwanzsuppe
Schweinerücken mit Senf-Kräuter-Kruste, Bayrisch Kraut,
kleiner Specksemelknödel und Kartoffelkloß
Apfelcreme und Vanilleeis auf gedünsteter Apfelscheibe 20,00

Kalb:

Doppelte Kraftbrühe mit Butternockerl
Kalbsrücken am Strang gebraten, Streifen von Lauch
und glasierten Karotten, hausgemachte Spätzle
Dessertteller mit Mousse, Creme, Eis und Fruchtsoße 25,00

Rind:

Feldsalat mit Speck- und Röstbrotwürfeln
Tafelspitz, Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse
Zwetschgencreme, Vanilleeis und Rotweinschaum 22,00

Bunte Blattsalate mit Speck- und Röstbrotwürfeln
Rinderfilet mit Kräuterkruste auf Kartoffel-Lauch-Gemüse
Tonkabohnencreme mit Himbeerragout und Vanilleeis 27,50

Lamm:

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen
Lammrückenfilet im Ganzen gebraten, Thymiansoße,
Speckbohnenbündel, buntes Gemüse, Kartoffelgratin
Topfenpalatschinken mit Sauerkirschen und Vanilleeis 25,00

Pute:

Kraftbrühe mit Basilikumnockerl
Gebratene Putenbrust, Champignonsoße, Gemüsereis
Birnencreme mit Vanilleeis und Williamsschaum 20,00

Poularde:

Tomatenkraftbrühe mit Grießnockerl
Gefüllte Poulardenbrust auf Zwiebel-Rotwein-Soße,
Brokkoliröschen und Kartoffelplätzchen
Schokoladencreme mit Orangenschäum und Schokoladeneis 22,00

Ente:

Wildkraftbrühe mit Pistaziennockerl
Rosa gebratene Entenbrust, buntes Gemüse, Kartoffelgratin
(alternativ auch mit Apfelblaukraut und Kloß)
Orangencreme und Orangenfilets mit Grand Marnier Soße 26,50

Doppelte Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
Viertel von der gefüllten Bauernente,
Speckwirsing und Kloß
Bunter Obstsalat mit Walnussrahmeis 21,00

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 25,00

Hase:

Meerrettichcremesüppchen
Hasenrückenfilet im Ganzen gebraten, Wacholder-Gin-Soße,
Rahmwirsing, hausgemachte Spätzle, Preiselbeer-Aprikose
Lebkuchen-Mousse mit Glühweinschaum 27,00

Hirsch:

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
Hirschrahmbraten, Preiselbeersoße, Wirsing, Kloß
Punschcreme mit Beerenragout und Vanilleeis 25,00