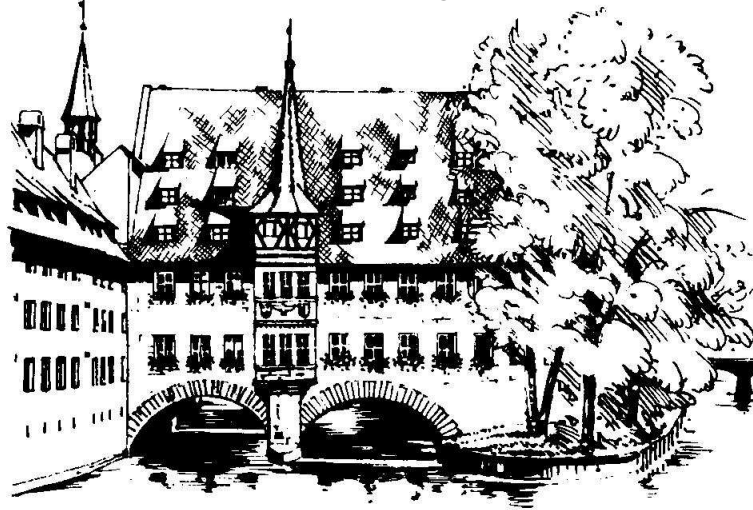


# Heilig-Geist-Spital

Restaurant und Weinstuben  
direkt über der Pegnitz



Spitalgasse 16, 90403 Nürnberg  
Tel: +49 -0- 911 / 221761 Fax 208655

[info@heilig-geist-spital.de](mailto:info@heilig-geist-spital.de)

[www.heilig-geist-spital.de](http://www.heilig-geist-spital.de)

## Geöffnet

von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr  
durchgehend warme Küche bis 23:00 Uhr

### Ein kleiner Auszug aus unserer Chronik

Die "Sutte" hieß der große Saal, in dem man heute zu feinen Speisen köstliche Weine kredenzt. Früher bekamen hier die Alten und Kranken des Spitals ihr Essen, ihre warme "gesottene" Malzeit.

Der Reichsschultheiß Konrad Groß, ein reicher Bürger von Nürnberg, gründete im Jahre 1331 das Heilig-Geist-Spital. Durch seine Stiftung konnte -unter Obhut der Stadt- von 1332 bis 1339 die Kirche und das damals noch viel kleineren Hospital erbaut werden. Von 1489 bis 1523 wurde dann an der großzügigen Erweiterung gebaut. Während dieser Zeit entstanden über der Pegnitz die großen Steinbögen, auf denen die neue Anlage errichtet wurde. Hans Behaim d.Ä. war der geniale Konstrukteur und Architekt.

Lange Zeit war die Spitalkirche das Zentrum des alten Deutschen Reiches. Von 1424 bis 1796 wurden in ihr die Reichskleinodien aufbewahrt. Heute noch künden die Kunstschatze im Heilig-Geist-Spital von jener großen Zeit der alten Reichsstadt Nürnberg. Im Spitalhof steht Adam Krafts Kreuzigungsgruppe vom Johannesfriedhof (um 1506). In der Halle dieses Hofes sind die Tischgräber der beiden Stifter Konrad Groß und Herdegen Valzner, und im verträumten Vorhof der Gaststätte bläst seit 600 Jahren der bronzene "Hansel" seine Schalmei.

# Vorspeisen

Starters

---

- Nr. 286**    **Gebackener Camembert**    € 7,90  
mit Preiselbeersahne und Toast  
Fried Camembert  
with whipped cranberry cream and toast
- Nr. 29**    **4 Nürnberger Rostbratwürstchen**    € 6,90  
mit Meerrettich<sup>2</sup>  
4 Grilled sausages with horseradish
- Nr. 294**    **Feldsalat** mit Brotkrusteln und Speck    € 9,40  
Lamp lettuce salad with breadcrumbs and bacon
- Nr. 291**    **Angemachter Camembert**    € 8,40  
mit Brot  
Homemade cheese paste  
with spices, onions and bread

# Suppen

Soups

---

- Nr. 1**    **Fränkische Hochzeitssuppe**    € 5,90  
Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen  
in einer kräftigen Brühe  
Frankonian Wedding soup  
liver dumpling, dumpling of semolina and stripes of pancake  
in beef broth
- Nr. 4**    **Zwiebelsuppe**    € 5,40  
Onion soup
- Nr. 2**    **Leberknödelsuppe**    € 4,90  
Liver dumpling soup

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Fränkische Spezialitäten

Franconian specialities

---

Nr. 31	6 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 8,90
Nr. 66	9 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 11,90
Nr. 32	12 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Brot Grilled sausages with sauerkraut and bread	€ 14,90
Nr. 62	6 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 8,90
Nr. 67	9 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 11,90
Nr. 63	12 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelsalat Grilled sausages with potato salad	€ 14,90
Nr. 33	6 Saure Zipfel	€ 8,90
Nr. 71	9 Saure Zipfel	€ 11,90
Nr. 34	12 Saure Zipfel im Zwiebelsud gegart, mit Brot Boiled sausages in onionbroth, with bread	€ 14,90
Nr. 35	Krustenschäufele mit rohem Kloß <sup>9</sup> und Sauerkraut Roasted pork shoulder with potato dumpling and sauerkraut	€ 16,90
Nr. 38	Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit rohem Kloß <sup>9</sup> und Rotkraut Braised beef in gingerbread sauce with potato dumpling and red cabbage	€ 16,90

<sup>9</sup>geschwefelt

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Hauptgerichte

Main Dishes

---

- Nr. 40    Holzfällersteak** € 16,90  
Saftiger Schweinenacken vom Grill  
mit Bratkartoffeln, Sahnemeerrettich<sup>2</sup>  
und frischen Röstzwiebeln  
Grilled meat of pork  
with fried potatoes horseradish and fried onions
- Nr. 57    Leberschnitten** € 14,90  
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln  
Grilled beef liver  
with fried potatoes and fried onions
- Nr. 54    Schlemmertopf** € 21,90  
*verschiedene Lendchen in Pfeffersoße  
mit hausgemachten Eierspätzle und Gemüse*  
*Loin of pork and beef in peppersauce  
served with homemade spätzle and vegetables*
- Nr. 50    Zwiebelrostbraten** € 19,90  
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln  
Beef steak with fried onions and fried potatoes
- Nr. 46    Wiener Schnitzel -vom Kalb-** € 20,90  
mit Bratkartoffeln  
Breaded veal cutlet with fried potatoes

**Beilagen pro Portion** supplements € 3,90

Kartoffelkroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln,  
Salzkartoffeln, Hausgemachte Eierspätzle  
croquettes, French fries, fried potatoes, boiled potatoes, spätzle,

**Kleiner Salatteller** small salad € 4,90

**Großer Salatteller** big salad € 9,90

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Hauptgerichte

Main Dishes

---

- Nr. 53**     **Haustopf**     € 20,90  
Schweinefilets und Bratwürste auf Bratkartoffeln  
mit Speck, Spiegelei und Meerrettich<sup>2</sup>  
Fillets of pork and roasted sausages  
on fried potatoes with bacon, fried egg and horse radish
- Nr. 51**     **Rumpsteak "Flößer-Art"**     € 22,90  
mit Bratkartoffeln, Speckstreifen und Spiegelei  
Rump steak with fried potatoes, bacon and fried egg
- Nr. 48**     **Cordon bleu -vom Kalb-**     € 22,90  
mit Pommes frites  
Veal Cordon bleu with French fries

## Fisch

Fish

---

- Nr. 193**     **Forelle -Müllerin Art-**     € 17,90  
mit Salat  
Trout -meuniere- with salad
- Nr. 194**     **Zanderfilet in Mandelbutter**     € 20,90  
mit Salzkartoffeln  
Fillets of pike-perch in almond-butter  
with boiled potatoes
- Nr. 196**     **Karpfen -blau- (Sept.-Apr.)**     € 17,90  
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter  
Carp -boiled- with boiled potatoes
- Nr. 197**     **Karpfen -gebacken- (Sept.-Apr.)**     € 17,90  
dazu Salatteller  
Fried carp with mixed salad

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Für zwei Personen

For two Persons

---

- Nr. 59**      **Holzfällerpfanne**      € 58,00  
Ripple, Speck, Filets, Bratwürstchen, Meerrettich  
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln  
Giant meat-pan „Lumberjack“  
cutlet, bacon, filets, sausages, horse radish  
with sauerkraut and fried potatoes
- Nr. 61**      **Chateaubriand**      € 69,00  
auf Vorbestellung  
mit verschiedenen Gemüsen  
dazu Sauce Béarnaise und Pommes frites  
Chateaubriand  
advance order  
with assortment of vegetables  
Sauce Bernaise and French fries
- Nr. 36**      **Ganze Kalbshaxe**      € 4,00  
pro/per/les 100 g  
auf Vorbestellung  
mit rohem Kloß und Salat  
Whole knuckle of veal  
advance order  
with potato dumpling and salad

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Dessert

---

	<b>Eiscreme mit Vanille Geschmack</b>	€ 5,90
	Vanilla ice cream	
Nr. 302	<b>mit heißen Kirschen</b>	
	with hot cherry's	
Nr. 309	<b>mit heißer Schokoladensoße</b>	
	with hot chocolate sauce	
Nr. 305	<b>Apfelstrudel</b>	€ 6,90
	mit Eiscreme	
	Apple strudel	
	with ice cream	
Nr. 306	<b>Apfelküchlein</b>	€ 6,90
	mit Eiscreme	
	Apple fritters	
	with ice cream	
	<b>Tasse Kaffee</b>	€ 2,50
	<b>Espresso</b>	€ 2,50
	<b>Cappuccino</b>	€ 3,00
	<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,50

Die Allergenkezeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Kühles vom Hopfen

---

## Vom Faß

### Tucher:

Tucher Pils	0,3 l	€ 3,60
Tucher Urfränkisch Dunkel	0,4 l	€ 4,00
Tucher Urbräu	0,4 l	€ 4,00
Tucher Helles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,40

## Aus der Flasche

Tucher dunkles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,40
Tucher leichtes Hefeweizen	0,5 l	€ 4,40
Tucher alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 4,40
Tucher alkoholfreies Pils	0,5 l	€ 4,40



# Getränke

---

## Selters Mineralwasser

spritzig oder naturell	0,25 l	€ 2,90
spritzig oder naturell	0,75 l	€ 5,60
medium	0,50 l	€ 4,00

Tafelwasser	0,30 l	€ 2,20
Coca Cola <sup>23</sup> , Fanta <sup>2</sup> , Sprite	0,30 l	€ 2,90
Coca Cola Light <sup>2345</sup>	0,20 l	€ 2,40

## Traubensaft, Johannisbeersaft

Apfel-, Orangensaft	0,30 l	€ 3,60
Schorle davon	0,4 l	€ 3,60

Tomatensaft	0,20 l	€ 3,00
-------------	--------	--------

Malzbier	0,50 l	€ 3,50
Bionade	0,33 l	€ 3,50

## wechselnde Weine

-weiß-	0,15 l	€ 3,00
-rot-	0,15 l	€ 3,40

Frankenweinschorle	0,25 l	€ 3,90
	0,40 l	€ 6,40

<sup>2</sup>Farbstoff <sup>3</sup>Coffein

<sup>4</sup>Säuerungsmittel/Säureregulatoren <sup>5</sup>Stabilisatoren

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Destilliertes

---

## Liköre

Grand Marnier	2 cl	€ 3,20
Cointreau	2 cl	€ 3,20
Amaretto	2 cl	€ 3,20

## Klare Früchte

Obstler	2 cl	€ 2,80
Zwetschgenwasser	2 cl	€ 3,00
Himbeergeist	2 cl	€ 3,00
Schlehengeist	2 cl	€ 3,20
Williams Birne	2 cl	€ 3,00

verschieden geistige Obstsorten auf Anfrage

## Für den Magen

Underberg	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Destilliertes

---

## Spirituosen

Moskowskaya	2 cl	€ 3,00
Aquavit	2 cl	€ 3,00

## Weinbrand / Cognac

Asbach Uralt	2 cl	€ 3,00
Remy Martin VSOP	2 cl	€ 4,40
Hennessy VSOP	2 cl	€ 4,40

## Whisky

Jack Daniels -Tennessee-	4 cl	€ 6,40
Chivas Regal -Scotch-	4 cl	€ 6,40

Sehr verehrter Gast,

wir bedanken uns für Ihren Besuch  
und wünschen Ihnen einen guten  
“Nachhauseweg“

Auf Wiedersehen

im  
Heilig-Geist-Spital

