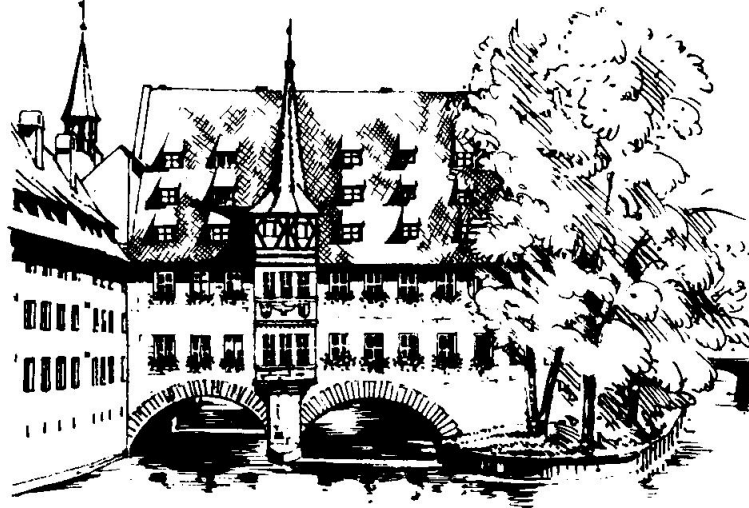


Heilig-Geist-Spital

Restaurant und Weinstuben
direkt über der Pegnitz



Spitalgasse 16, 90403 Nürnberg
Tel: +49 -0- 911 / 221761 Fax 208655
info@heilig-geist-spital.de
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
mit Preiselbeersahne und Toast
Fried Camembert
with whipped cranberry cream and toast | € 8,40 |
| Nr. 29 | 4 Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Meerrettich ²
4 Grilled sausages with horseradish | € 7,40 |
| Nr. 294 | Feldsalat mit Brotkrusteln und Speck
Lamp lettuce salad with breadcrumbs and bacon | € 9,40 |
| Nr. 291 | Bierbazi
Angemachter Camembert
mit Zwiebelringen und Brot
Homemade cheese paste
with spices, onions and bread | € 8,40 |

Suppen

Soups

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

Die Allergenkezeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Fränkische Spezialitäten

Franconian specialities,

Nr. 31	6 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 9,60
Nr. 66	9 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 12,60
Nr. 32	12 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Brot Grilled sausages with sauerkraut and bread	€ 15,60
Nr. 62	6 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 9,60
Nr. 67	9 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 12,60
Nr. 63	12 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelsalat Grilled sausages with potato salad	€ 15,60
Nr. 33	6 Sauere Zipfel	€ 9,60
Nr. 71	9 Sauere Zipfel	€ 12,60
Nr. 34	12 Sauere Zipfel im Zwiebelsud gegart, mit Brot Boiled sausages in onionbroth, with bread	€ 15,60
Nr. 35	Krustenschäufele mit rohem Kloß ⁹ und Sauerkraut Roasted pork shoulder with potato dumpling and sauerkraut	€ 18,90
Nr. 38	Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit rohem Kloß ⁹ und Rotkraut Braised beef in gingerbread sauce with potato dumpling and red cabbage	€ 18,90

⁹geschwefelt

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Hauptgerichte

Main Dishes

Nr. 40 Holzfällersteak € 17,90

Saftiger Schweinenacken vom Grill
mit Bratkartoffeln, Sahnemeerrettich²
und frischen Röstzwiebeln

Grilled meat of pork
with fried potatoes horseradish and fried onions

Nr. 57 Leberschnitten € 15,90

mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

Grilled beef liver
with fried potatoes and fried onions

Nr. 54 Schlemmertopf € 24,90

*Schweinelendchen und Hüftsteak in Pfeffersoße
mit hausgemachten Eierspätzle und Gemüse*

*Loin of pork and sirloin steak in peppersauce
served with homemade spätzle and vegetables*

Nr. 50 Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte € 22,90

mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

Sirloin steak with fried onions and fried potatoes

Nr. 46 Wiener Schnitzel -vom Kalb- € 24,90

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 Allergenkezeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Hauptgerichte

Main Dishes

- Nr. 53** **Haustopf** € 22,90
Schweinefilets und Bratwürste auf Bratkartoffeln
mit Speck, Spiegelei und Meerrettich²
Fillets of pork and roasted sausages
on fried potatoes with bacon, fried egg and horse radish
- Nr. 51** **Hüftsteak "Flößer-Art"** € 24,90
mit Bratkartoffeln, Speckstreifen und Spiegelei
Sirloin steak with fried potatoes, bacon and fried egg
- Nr. 48** **Cordon bleu -vom Kalb-** € 26,90
mit Pommes frites
Veal Cordon bleu with French fries

Fisch

Fish

- Nr. 193** **Forelle -Müllerin Art-** € 18,90
mit Salat
Trout -meuniere- with salad
- Nr. 194** **Zanderfilet in Mandelbutter** € 22,90
mit Salzkartoffeln
Fillets of pike-perch in almond-butter
with boiled potatoes
- Nr. 196** **Karpfen -blau- (Sept.-Apr.)** € 20,90
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter
Carp -boiled- with boiled potatoes
- Nr. 197** **Karpfen -gebacken- (Sept.-Apr.)** € 20,90
dazu Salatteller
Fried carp with mixed salad

Die Allergenkezeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Für zwei Personen

For two Persons

Nr. 59 **Holzfällerpfanne** € 55,00

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 Bernaise und Pommes frites

Chateaubriand

advance order

with assortment of vegetables

Sauce Bernaise and French fries

Nr. 36 **Ganze Kalbshaxe** € 3,90

pro/per/les 100 g

auf Vorbestellung

mit rohem Kloß und Salat

Whole knuckle of veal

advance order

with potato dumpling and salad

Nr. 60 **Fondue -ab 2 Personen, pro Person** € 24,00

auf Vorbestellung

verschiedenen Lendchen in Gemüsebrühe

dazu zweierlei Sauerrahmdips

Knoblauch Mayonnaise und Stangenbrot

Fondue, order in advance -from 2 people, each person-

various sirloin in vegetable broth

two types of sour cream dips

garlic mayonnaise and baguette

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

D e s s e r t

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

Die Allergenkezeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Kühles vom Hopfen

Vom Faß

Tucher:

Pils	0,3 l	€ 3,80
Urfränkisch Dunkel	0,4 l	€ 4,20
Urbräu	0,4 l	€ 4,20
Radler	0,4 l	€ 4,20
Rotbier	0,4 l	€ 5,00
Helles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,60

Aus der Flasche

Tucher dunkles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,60
Tucher leichtes Hefeweizen	0,5 l	€ 4,60
Tucher alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 4,60
Lederer Pils -alkoholfrei-	0,5 l	€ 4,60

Die Allergenkezeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

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	€ 2,40
Coca Cola ²³ , Fanta ² , Sprite	0,30 l	€ 3,00
Coca Cola zero ²³⁴⁵	0,30 l	€ 3,00

Traubensaft, Johannisbeersaft

Apfel-, Orangensaft	0,30 l	€ 3,90
Schorle davon	0,4 L	€ 3,90

Malzbier	0,50 l	€ 3,60
----------	--------	--------

wechselnde Weine

-Frankenwein weiß-	0,25 l	€ 5,00
-Frankenwein rot-	0,25 l	€ 6,00
Frankenweinschorle	0,25 l	€ 3,90
	0,40 l	€ 6,40

²Farbstoff ³Coffein

⁴Säuerungsmittel/Säureregulatoren ⁵Stabilisatoren

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Destilliertes

Liköre

Grand Manier	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

verschiedenes geistiges Obst 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
Remmy Martin VSOP	2 cl	€ 4,40
Hennesy VSOP	2 cl	€ 4,40

Whisky

Jack Daniels -Tennessee-	4 cl	€ 6,40
Chivas Reagal -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

