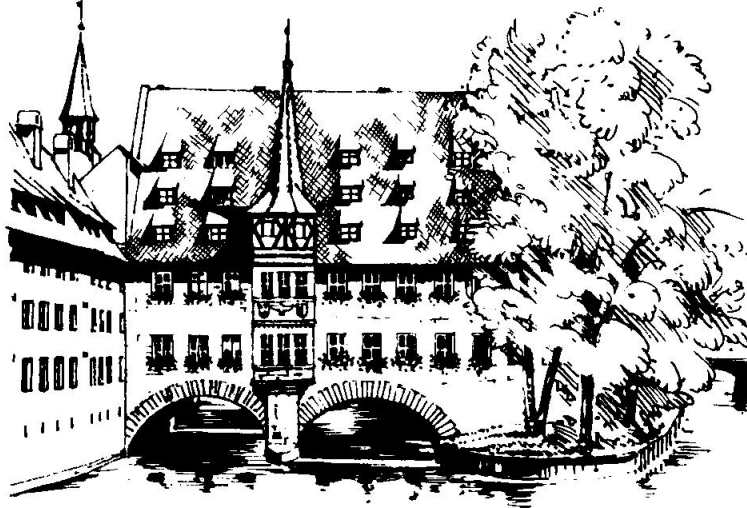


# Heilig-Geist-Spital

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 23:00 Uhr  
durchgehend warme Küche bis 22:00 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** € 9,40  
mit Preiselbeersahne und Toast  
Fried Camembert with whipped cranberry cream and toast
- Nr. 29    4 Nürnberger Rostbratwürstchen** € 8,30  
mit Meerrettich<sup>2</sup>  
4 Grilled sausages with horseradish
- Nr. 294    Feldsalat** mit Brotkrusteln und Speck € 9,90  
Lamp lettuce salad with breadcrumbs and bacon
- Nr. 291    Bierbazi** € 9,40  
Angemachter Camembert  
mit Zwiebelringen und Brot  
Homemade cheesepaste with spices, onions and bread
- Nr. 292    Fränkisches Allerlei** € 10,90  
Angemachter Käse, Griebenschmelz  
2 Nürnberger Rostbratwürstchen  
und Rettich dazu Brot  
Homemade cheesepaste, lard, radish  
grilled sausages and bread

# Suppen

Soups

---

- Nr. 1    Fränkische Hochzeitssuppe** € 6,50  
Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen  
Frankonian Wedding soup -beef broth-  
liver dumpling, dumpling of semolina and stripes of pancake
- Nr. 4    Zwiebelsuppe** € 6,00  
Onion soup
- Nr. 2    Leberknödelsuppe** € 5,50  
Liver dumpling soup

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Fränkische Spezialitäten

Franconian specialities,

---

Nr. 31	6 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 11,00
Nr. 66	9 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 14,40
Nr. 32	12 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Brot Grilled sausages with sauerkraut and bread	€ 17,80
Nr. 62	6 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 11,00
Nr. 67	9 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 14,40
Nr. 63	12 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelsalat Grilled sausages with potato salad	€ 17,80
Nr. 33	6 Sauere Zipfel	€ 11,00
Nr. 71	9 Sauere Zipfel	€ 14,40
Nr. 34	12 Sauere Zipfel im Zwiebelsud gegart, mit Brot Boiled sausages in onionbroth, with bread	€ 17,80
Nr. 800	Schupfnudeln <b>-vegan-</b> mit Gemüsebolognaise dazu Blattsalat Potato Noodles with vegetable bolognese and leaf lettuce	€ 15,90
Nr. 35	Krustenschäufele mit rohem Kloß <sup>9</sup> und Sauerkraut Roasted pork shoulder with potato dumpling and sauerkraut	€ 22,20
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	€ 22,20

<sup>9</sup>geschwefelt

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Hauptgerichte

Main Dishes

---

<b>Nr. 40</b>	<b>Holzfällersteak</b> Saftiger Schweinenacken vom Grill mit Bratkartoffeln, Sahnemeerrettich <sup>2</sup> und frischen Röstzwiebeln Grilled meat of pork with fried potatoes horseradish and fried onions	€ 21,00
<b>Nr. 57</b>	<b>Leberschnitten</b> mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln Grilled beef liver with fried potatoes and fried onions	€ 18,90
<b>Nr. 58</b>	<b>Cesar Salat</b>	€ 10,90
<b>Nr. 59</b>	<i>mit Hähnchenbrust / with Chicken</i>	€ 16,90
<b>Nr. 60</b>	<b>Kartoffelnocken</b> <i>mit geschmorten Tomaten und Rucola</i> Potato gnocchi with grilled tomatoes and Rucola	€ 15,90
<b>Nr. 54</b>	<b>Schlemmertopf</b> <i>Schweinelendchen und Hüftsteak in Pfeffersoße mit hausgemachten Eierspätzle und Gemüse Loin of pork and sirloin steak in peppersauce served with homemade spätzle and vegetables</i>	€ 28,80
<b>Nr. 46</b>	<b>Wiener Schnitzel -vom Kalb-</b> mit Bratkartoffeln Breaded veal cutlet with fried potatoes	€ 28,80
<b>Beilagen pro Portion</b>	supplements Kartoffelkroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Hausgemachte Eierspätzle croquettes, French fries, fried potatoes, boiled potatoes, spätzle,	€ 4,40
<b>Kleiner Salatteller</b>	small salad	€ 5,50
<b>Großer Salatteller</b>	big salad	€ 11,00

Die Allergenkezeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Hauptgerichte

Main Dishes

---

- Nr. 53**     **Haustopf**     € 26,60  
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**     **Hüftsteak "Flößer-Art"**     € 28,80  
mit Bratkartoffeln, Speckstreifen und Spiegelei  
Sirloin steak with fried potatoes, bacon and fried egg
- Nr. 48**     **Cordon bleu -vom Kalb-**     € 29,90  
mit Pommes frites  
Veal Cordon bleu with French fries
- Nr. 50**     **Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte** € 26,60  
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln  
Sirloin steak with fried onions and fried potatoes

## Fisch

---

- Nr. 193**     **Forelle -Müllerin Art-**     € 23,40  
mit Salat  
Trout -meuniere- with salad
- Nr. 194**     **Zanderfilet in Mandelbutter**     € 24,80  
mit Salzkartoffeln  
Fillets of pike-perch in almond-butter  
with boiled potatoes
- Nr. 196**     **Karpfen -blau- (Sept.-Apr.)**     € 24,40  
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter  
Carp -boiled- with boiled potatoes
- Nr. 197**     **Karpfen -gebacken- (Sept.-Apr.)**     € 24,40  
dazu Salatteller  
Fried carp with mixed salad

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

## Für zwei Personen

For two Persons

---

- Nr. 59**      **Holzfällerpfanne**      € 61,00  
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**      € 95,00  
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**  
pro/per/les      100 g      € 4,70  
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**      € 29,00  
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

# Dessert

---

	<b>Eiscreme mit Vanille Geschmack</b>	€ 6,60
	Vanilla ice cream	
<b>Nr. 302</b>	<b>mit heißen Kirschen</b>	
	with hot cherry's	
<b>Nr. 309</b>	<b>mit heißer Schokoladensoße</b>	
	with hot chocolate sauce	
<b>Nr. 305</b>	<b>Apfelstrudel</b>	€ 7,40
	mit Eiscreme	
	Apple strudel	
	with ice cream	
<b>Nr. 306</b>	<b>Apfelküchlein</b>	€ 7,40
	mit Eiscreme	
	Apple fritters	
	with ice cream	
	<b>Tasse Kaffee</b>	€ 2,80
	<b>Espresso</b>	€ 2,80
	<b>Cappuccino</b>	€ 3,40
	<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,00
	<b>Glas Tee -verschiedene Sorten-</b>	€ 2,80



Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Kühles vom Hopfen

---

## Vom Faß

### Tucher:

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

## Aus der Flasche

Tucher dunkles Hefeweizen	0,5 l	€ 5,20
Tucher leichtes Hefeweizen	0,5 l	€ 5,20
Tucher alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 5,20
Lederer Pils -alkoholfrei-	0,5 l	€ 5,20

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

## Getränke

---

### Selters Mineralwasser

spritzig oder naturell	0,25 l	€ 3,00
spritzig oder naturell	0,75 l	€ 6,00
medium	0,50 l	€ 4,50

Tafelwasser	0,30 l	€ 2,80
Cola <sup>23</sup> , Orangen- <sup>2</sup> , Zitronenlimonade	0,30 l	€ 3,30
Cola zero <sup>2345</sup>	0,30 l	€ 3,30

### Traubensaft, Johannisbeersaft

Apfel-, Orangensaft	0,30 l	€ 4,00
Schorle davon	0,4 L	€ 4,00

Malzbier	0,50 l	€ 4,00
----------	--------	--------

### wechselnde Weine

-Frankenwein weiß-	0,25 l	€ 6,50
-Frankenwein rot-	0,25 l	€ 8,00
Frankenweinschorle	0,25 l	€ 4,20
	0,40 l	€ 6,90

<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 Manier	2 cl	€ 3,20
Cointreau	2 cl	€ 3,20
Amaretto	2 cl	€ 3,20

## Klare Früchte

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

verschiedenes geistiges Obst auf Anfrage

## Für den Magen

Underberg	2 cl	€ 3,20
Fernet Branca	2 cl	€ 3,20
Jägermeister	2 cl	€ 3,20
Ramazotti	2 cl	€ 3,20

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Destilliertes

---

## Spirituosen

Wodka	2 cl	€ 3,20
Aquavit	2 cl	€ 3,20

## Weinbrand / Cognac

Asbach Uralt	2 cl	€ 3,20
Remmy Martin VSOP	2 cl	€ 6,00
Hennessy VSOP	2 cl	€ 6,00

## Whisky

Jack Daniels -Tennessee-	4 cl	€ 9,00
Chivas Reagal -Scotch-	4 cl	€ 9,00

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Sehr verehrter Gast,

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

Auf Wiedersehen

im  
Heilig-Geist-Spital

