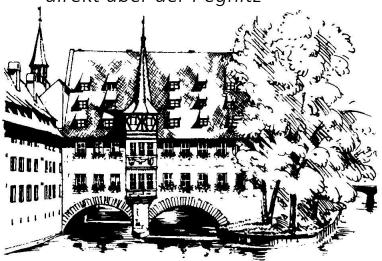
# Heilig-Geist-Spital

Restaurant und Weinstuben direkt über der Pegnitz



Spitalgasse 16, 90403 Nürnberg Tel: +49 -0- 911 / 221761 Fax 208655 <u>info@heilig-geist-spital.de</u> <u>www.heilig-geist-spital.de</u>

#### 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 kleinerer 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 Kunstschätze 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 to	€ 9,40 ast
Nr.	29	4 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Meerrettich <sup>2</sup> 4 Grilled sausages with horseradish	€ 8,00
Nr.	294	<b>Feldsalat</b> mit Brotkrusteln und Speck Lamp lettuce salad with breadcrumbs and bacon	€ 9,90
Nr.	291	Bierbazi Angemachter Camembert mit Zwiebelringen und Brot Homemade cheesepaste with spices, onions and bread	€ 9,40
Nr.	292	Fränkisches Allerlei Angemachter Käse, Griebenschmalz 2 Nürnberger Rostbratwürstchen und Rettich dazu Brot Homemade cheesepaste, lard, radish grilled sausages and bread	€ 10,90
		Sup	open Soups
Nr.	1	Fränkische Hochzeitssuppe Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkucher Frankonian Wedding soup -beef broth- liver dumpling, dumpling of semolina and stripes of pane	
Nr.	4	Zwiebelsuppe Onion soup	€ 6,90
Nr.	2	Leberknödelsuppe Liver dumpling soup	€ 5,90

# Fränkische Spezialitäten

Franconian specialities

Nr. 31 Nr. 66 Nr. 32	6 Nürnberger Rostbratwür 9 Nürnberger Rostbratwür 12 Nürnberger Rostbratwür mit Sauerkraut und Brot oder Grilled sausages with sauerkraut and bre	r <mark>stchen</mark> rstchen · mit Kartoffe	
Nr. 33 Nr. 71 Nr. 34	6 Sauere Zipfel 9 Sauere Zipfel 12 Sauere Zipfel im Zwiebelsud gegart, mit Brot Boiled sausages in onionbroth, with brea	ad	€ 12,00 € 16,00 € 20,00
Nr. 800	Schupfnudeln mit Gemüsebolognaise dazu Blattsalat Potato Noodles with vegetable bolognese al	-vegan-	€ 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		€ 24,90
Nr. 51	Franken Pfännchen Schäufele und Bratwürste mit Bratkartoffeln und Sauerkra Roasted pork shoulder, grilled sausages with fried potatoes and sauerkrau		€ 24,90
Nr. 35	Krustenschäufele mit rohem Kloß <sup>9</sup> und Sauerkrau Roasted pork shoulder with potato dumpling and sauerkraut	t	€ 23,90

<sup>9</sup>geschwefelt

# Hauptgerichte

Main Dishes

Nr. 40	Holzfällersteak Saftiger Schweinenacken vom Grill mit Pommes frites, Sahnemeerrettich <sup>2</sup> und frischen Röstzwiebeln Grilled meat of pork with French friese. horsradish and fried onions	€ 21,90
Nr. 57	Leberschnitten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln Grilled beef liver with fried potatoes and fried onions	€ 18,90
Nr. 47	Schweineschnitzel –Wiener-Art- mit Kartoffelsalat Breaded pork cutlet with potato salad	€ 19,90
Nr. 48	Cordon bleu -vom Schwein- mit Pommes frites Veal Cordon bleu with French fries	€ 24,90
Nr. 46	Wiener Schnitzel -vom Kalb- mit Bratkartoffeln Breaded veal cutlet with fried potatoes	€ 28,90
Nr. 53	Haustopf Schweinefilets und Bratwürste auf Bratkarto mit Speck, Spiegelei und Meerrettich <sup>2</sup> Fillets of pork and roasted sausages on fried potatoes with bacon, fried egg and horse radish	
Beilagen pro Portion supplements  Kartoffelkroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Hausgemachte Eierspätzle croquettes, French fries, fried potatoes, boiled potatoes, spätzle,		€ 4,60
Kleiner Salatteller small salad Großer Salatteller big salad		€ 5,60 € 11,00

# Hauptgerichte

Main Dishes

Nr. 60	Kartoffelnocken mit geschmorten Tomaten und Rucola Potato gnocchi with grilled tomatoes and Rucola	€ 15,90
Nr. 54	Schlemmertopf Schweinelendchen und Hüftsteak in Pfeffers 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 mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln Sirloin steak with fried onions and fried potatoes	€ 26,90
Nr. 58 Nr. 59	Cesar Salat mit Hähnchenbrust / with Chicken	€ 12,90
IVI. 33	THE HUMBERDIUSE / WITH CHICKEN	€ 18,90
Fisch		
Fisch Nr. 193	Forelle -Müllerin Art- mit Salat Trout -meuniere- with salad	€ 24,90
	mit Salat	€ 22,90
Nr. 193	mit Salat Trout -meuniere- with salad  Zanderfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln	€ 22,90

### 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 € 32,00

auf Vorbestellung

verschiedenen Lendchen in Gemüsebrühe dazu zweierlei Sauerrahmdips
Knoblauch Mayonnaise und Stangenbrot
Fondue, order in advance -from 2 people, each personvarious sirloin in vegetable broth two types of sour cream dips
garlic mayonnaise and baguette

## Dessert

	Eiscreme mit Vanille Geschmack Vanilla ice cream	€ 7,90
Nr. 302	mit heißen Kirschen with hot cherry's	
Nr. 309	mit heißer Schokoladensoße with hot chocolate sauce	
Nr. 305	Apfelstrudel mit Eiscreme Apple strudel with ice cream	€ 8,90
Nr. 306	Apfelküchlein mit Eiscreme Apple fritters with ice cream	€ 8,90
	Tasse Kaffee Espresso Cappuccino Latte Macchiato	€ 3,50 € 3,20 € 4,00 € 5,00
	Glas Tee -verschiedene Sorten-	€ 3,50

## Kühles vom Hopfen

## Vom Faß

### Tucher:

Pils	0,3	€ 4,00
Urfränkisch Dunkel	0,4	€ 4,70
Urbräu	0,4	€ 4,70
Radler	0,4	€ 4,70
Rotbier	0,4	€ 5,00
Helles Hefeweizen	0,5	€ 5,40

### Aus der Flasche

Tucher dunkles Hefeweizen	0,5	€ 5,40
Tucher leichtes Hefeweizen	0,5	€ 5,40
Tucher alkoholfreies Weizen	0,5	€ 5,40
Lederer Pils -alkoholfrei-	0.5	€ 5.40

## Getränke

Selters Mineralwasser			
spritzig oder naturell spritzig oder naturell medium	0,25 l 0,75 l 0,50 l	€ 3,00 € 6,50 € 4,50	
Tafelwasser Pepsi Cola <sup>23</sup> , Schwip Schwap Orangen-	0,30 l <sub>-</sub> 2	€ 2,80	
Seven upade, Pepsi Cola zero <sup>2345</sup>	0,30	€ 3,50	
Traubensaft, Johannisbeersaft			
Apfel-, Orangensaft Schorle davon	0,301	€ 4,40 € 4,40	
	0,4 L		
Aperol Spritz Crodino Spritz -alkoholfrei-	0,25 l 0,25 l	€ 7,60 € 7,60	
Tonic Water <sup>12</sup> , Bitter Lemon	0,20	€ 5,00	
wechselnde Weine			
-Frankenwein weiß- -Frankenwein rot-	0,25 l 0,25 l	€ 7,60 € 8,60	
Frankenweinschorle	0,25 l 0,40 l	€ 5,00 € 8,00	

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>Farbstoff <sup>3</sup>Coffein

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Säuerungsmittel/Säureregulatoren <sup>5</sup> Stabilisatoren

<sup>&</sup>lt;sup>12</sup> chininhaltig

## **Destilliertes**

<u>Aperitif</u>		
Sherry, Portwein, Martini	5 cl	€ 5,00
Liköre		
Grand Manier, Cointreau, Amaretto	2 cl	€ 3,20
Klare Früchte		
Obstler	2 cl	€ 3,00
Zwetschgenwasser, Himbeergeist	2 -1	6 2 20
Schlehengeist, Williams Birne	2 cl	€ 3,20
verschiedenes geistiges Obst auf Anfrage		
Für den Magen		
Underberg, Fernet Branca Jägermeister, Ramzotti	2 cl	€ 3,20
Jagermeister, Namzotti	2 (1	C 3,20
<u>Spirituosen</u>		
Wodka, Aquavit	2 cl	€ 3,20
Gin, Bombay	4 cl	€ 6,40
Weinbrand / Cognac		
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,20
Remy Martin VSOP, Hennesy VSOP	2 cl	€ 6,00
Whisky		
Jack Daniels -Tennessee-	4 cl	€ 9,00
Chivas Reagal -Scotch-	4 cl	€ 9,00

## Sehr verehrter Gast,

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

### Auf Wiedersehen

im Heilig-Geist-Spital

