

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 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 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 bronzen "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** € 8,00

mit Meerrettich²

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, Griebenschmalz

2 Nürnberger Rostbratwürstchen

und Rettich dazu Brot

Homemade cheesepaste, lard, radish

grilled sausages and bread

Suppen

Soups

Nr. 1 **Fränkische Hochzeitssuppe** € 7,90

Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

Frankonian Wedding soup -beef broth-

liver dumpling, dumpling of semolina and stripes of pancake

Nr. 4 **Zwiebelsuppe** € 6,90

Onion soup

Nr. 2 **Leberknödelsuppe** € 5,90

Liver dumpling soup

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Fränkische Spezialitäten

Franconian specialities

Nr. 31	6 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 12,00
Nr. 66	9 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 16,00
Nr. 32	12 Nürnberger Rostbratwürstchen	€ 20,00
	mit Sauerkraut und Brot o d e r mit Kartoffelsalat	
	Grilled sausages with sauerkraut and bread o r with potato salad	
Nr. 33	6 Sauere Zipfel	€ 12,00
Nr. 71	9 Sauere Zipfel	€ 16,00
Nr. 34	12 Sauere Zipfel	€ 20,00
	im Zwiebelsud gegart, mit Brot	
	Boiled sausages in onionbroth, with bread	
Nr. 38	Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße	€ 24,90
	mit rohem Kloß ⁹ und Rotkraut	
	Braised beef in gingerbread sauce	
	with potato dumpling and red cabbage	
Nr. 51	Franken Pfännchen	€ 24,90
	<i>Schäufele und Bratwürste</i>	
	<i>mit Bratkartoffeln und Sauerkraut</i>	
	Roasted pork shoulder, grilled sausages	
	with fried potatoes and sauerkraut	
Nr. 35	Krustenschäufele	€ 23,90
	mit rohem Kloß ⁹ und Sauerkraut	
	Roasted pork shoulder	
	with potato dumpling and sauerkraut	
Nr. 99	Schweinshaxe	€ 20,90
	<i>mit rohem Kloß⁹ und Sauerkraut</i>	
	Knuckle of pork with potato dumpling and sauerkraut	

⁹geschwefelt

Hauptgerichte

Main Dishes

Nr. 40	Holzfällersteak	€ 21,90
	Saftiger Schweinenacken vom Grill mit Pommes frites, Sahnemeerrettich ² und frischen Röstzwiebeln Grilled meat of pork with French fries, horseradish and fried onions	
Nr. 57	Leberschnitten	€ 18,90
	mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln Grilled beef liver with fried potatoes and fried onions	
Nr. 47	Schweineschnitzel –Wiener-Art-	€ 19,90
	mit Kartoffelsalat Breaded pork cutlet with potato salad	
Nr. 48	Cordon bleu -vom Schwein-	€ 24,90
	mit Pommes frites Veal Cordon bleu with French fries	
Nr. 53	Haustopf	€ 26,90
	Schweinefilets und Bratwürste auf Bratkartoffeln mit Speck, Spiegelei und Meerrettich ² Fillet of pork and roasted sausages on fried potatoes with bacon, fried egg and horseradish	

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Hauptgerichte

Main Dishes

Nr. 54 Schlemmertopf € 28,90

*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** € 26,90

*mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
Sirloin steak with fried onions and fried potatoes*

Nr. 214 Wildgulasch in Preiselbeerrahm € 24,90
*mit hausgemachten Eierspätzle
Goulash of venison in cranberry sauce with homemade spätzle*

Nr. 808 Ochsenbrust € 19,90
*mit Boullion-Kartoffeln und Meerrettich
Brisket of beef with potatoes and horseradish*

Beilagen pro Portion supplements € 4,60
Kartoffelkroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln,
Salzkartoffeln, Hausgemachte Eierspätzle
croquettes, French fries, fried potatoes, boiled potatoes, spätzle,

Kleiner Salatteller small salad € 5,60

Großer Salatteller big salad € 11,00

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Hauptgerichte

Main Dishes

Nr. 43 Käsespätzle € 16,90

*hausgemachte Eierspätzle mit Röstzwiebeln
und Blattsalat*

*Cheese-spätzle homemade spätzle with fresh fried onions
and small leaf salad*

Nr. 800 Schupfnudeln -vegan- € 16,90
mit Gemüsebolognaise

dazu Blattsalat

Potato Noodles with vegetable bolognese and leaf lettuce

Nr. 58 Cesar Salat € 12,90

Nr. 59 mit Hähnchenbrust / with Chicken € 18,90

Fisch

Nr. 193 Forelle -Müllerin Art- € 24,90
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. 197 Karpfen -gebacken- (Sept.-Apr.) € 25,90
dazu Salatteller

Fried carp with mixed salad

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

D e s s e r t

Eiscreme mit Vanille Geschmack € 7,90
Vanilla ice cream

Nr. 302 **mit heißen Kirschen**
with hot cherry's

Nr. 309 **mit heißer Schokoladensoße**
with hot chocolate sauce

Nr. 305 **Apfelstrudel** € 8,90
mit Eiscreme
Apple strudel
with ice cream

Nr. 306 **Apfelküchlein** € 8,90
mit Eiscreme
Apple fritters
with ice cream

Nr. 300 **Hausgemachte Rotweinzwetschgen** € 6,90
mit Eiscreme
Plumbs bould in red wind and spices with ice creame

Tasse Kaffee € 3,50
Espresso € 3,20
Cappuccino € 4,00
Latte Macchiato € 5,00

Glas Tee -verschiedene Sorten- € 3,50

Glühwein 0,2 L € 4,50
Kinderpunsch 0,2 L € 4,00

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	€ 4,70
Urbräu	0,4 l	€ 4,70
Radler	0,4 l	€ 4,70
Rotbier	0,4 l	€ 5,00
Helles Hefeweizen	0,5 l	€ 5,40

Aus der Flasche

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

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	€ 6,50
medium	0,50 l	€ 4,50

Tafelwasser	0,30 l	€ 2,80
Pepsi Cola ²³ , Schwip Schwip Orangen-	0,30 l	€ 2,80
Seven upade, Pepsi Cola zero ²³⁴⁵	0,30 l	€ 3,50

Traubensaft, Johannisbeersaft

Apfel-, Orangensaft	0,30 l	€ 4,40
Schorle davon	0,4 L	€ 4,40

Aperol Spritz	0,25 l	€ 7,60
Crodino Spritz -alkoholfrei-	0,25 l	€ 7,60

Tonic Water ¹² , Bitter Lemon	0,20 l	€ 5,00
--	--------	--------

wechselnde Weine

-Frankenwein weiß-	0,10 l	€ 3,80
-Frankenwein rot-	0,10 l	€ 4,30

Frankenweinschorle	0,25 l	€ 5,00
	0,40 l	€ 8,00

²Farbstoff ³Coffein

⁴Säuerungsmittel/Säureregulatoren ⁵Stabilisatoren

¹² chininhaltig

Destilliertes

Aperitif

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

Schlehengeist, Williams Birne 2 cl € 3,20

verschiedenes geistiges Obst auf Anfrage

Für den Magen

Underberg, Fernet Branca

Jägermeister, Ramzotti 2 cl € 3,20

Spirituosen

Wodka, Aquavit 2 cl € 3,20

Gin Bombay 4 cl € 6,40

Weinbrand / Cognac

Asbach Uralt 2 cl € 3,20

Remy Martin VSOP, 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