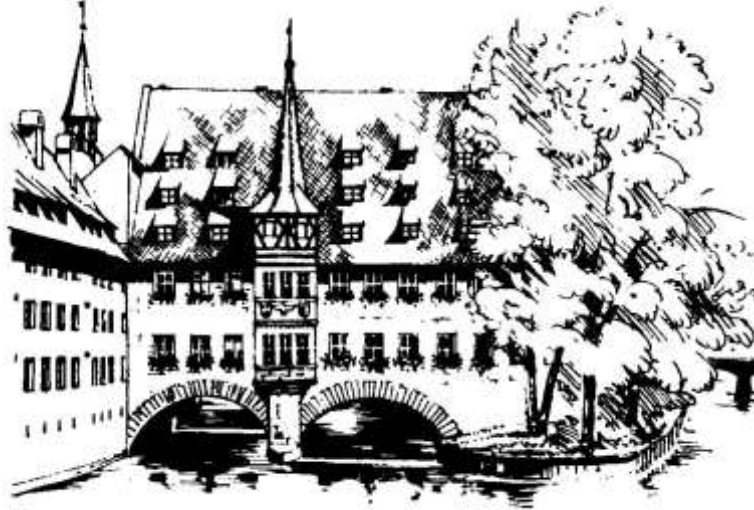


# Heilig-Geist-Spital

*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 | <b>Gebackener Camembert</b><br>mit Preiselbeersahne und Toast<br>Fried Camembert with whipped cranberry cream and toast                                                                         | € 9,40  |
| Nr. 29  | <b>4 Nürnberger Rostbratwürstchen</b><br>mit Meerrettich <sup>2</sup><br>4 Grilled sausages with horseradish                                                                                    | € 8,00  |
| Nr. 294 | <b>Feldsalat</b> mit Brotkrusteln und Speck<br>Lamp lettuce salad with breadcrumbs and bacon                                                                                                    | € 9,90  |
| Nr. 291 | <b>Bierbazi</b><br>Angemachter Camembert<br>mit Zwiebelringen und Brot<br>Homemade cheese paste with spices, onions and bread                                                                   | € 9,40  |
| Nr. 292 | <b>Fränkisches Allerlei</b><br>Angemachter Käse, Griebenschmalz<br>2 Nürnberger Rostbratwürstchen<br>und Rettich dazu Brot<br>Homemade cheese paste, lard, radish<br>grilled sausages and bread | € 10,90 |

# Suppen

Soups

---

- |       |                                                                                                                                                                                              |        |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Nr. 1 | <b>Fränkische Hochzeitssuppe</b><br>Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen<br>Frankonian Wedding soup -beef broth-<br>liver dumpling, dumpling of semolina and stripes of pancake | € 7,90 |
| Nr. 4 | <b>Zwiebelsuppe</b><br>Onion soup                                                                                                                                                            | € 6,90 |
| Nr. 2 | <b>Leberknödelsuppe</b><br>Liver dumpling soup                                                                                                                                               | € 5,90 |

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Fränkische Spezialitäten

Franconian specialties

---

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<sup>9</sup> und Rotkraut  
Braised beef in gingerbread sauce  
with potato dumpling and red cabbage

Nr. 51	Franken Pfännchen	€ 24,90
--------	-------------------	---------

*Schäufele und Bratwürste  
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut*  
Roasted pork shoulder, grilled sausages  
with fried potatoes and sauerkraut

Nr. 35	Krustenschäufele	€ 23,90
--------	------------------	---------

mit rohem Kloß<sup>9</sup> und Sauerkraut  
Roasted pork shoulder  
with potato dumpling and sauerkraut

Nr. 99	<i>Schweinshaxe</i>	€ 20,90
--------	---------------------	---------

*mit rohem Kloß<sup>9</sup> und Sauerkraut*  
Knuckle of pork with potato dumpling and sauerkraut

<sup>9</sup>geschwefelt

Die Allergenkezeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Hauptgerichte

Main Dishes

---

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

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Hauptgerichte

Main Dishes

---

**Nr. 54      Schlemmertopf      € 28,90**

*Schweinelenndchen 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      € 26,90**

**aus der Rinderhüfte**

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  | <b>Käsespätzle</b><br><i>hausgemachte Eierspätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i><br><i>Cheese-spätzle homemade spätzle with fresh fried onions and small leaf salad</i> | € 16,90         |
| Nr. 800 | <b>Schupfnudeln mit Gemüsebolognese</b><br>dazu Blattsalat<br>Potato Noodles with vegetable bolognese and leaf lettuce                                                       | -vegan- € 16,90 |
| Nr. 58  | <b>Cesar Salat</b>                                                                                                                                                           | € 12,90         |
| Nr. 59  | <i>mit Hähnchenbrust / with Chicken</i>                                                                                                                                      | € 18,90         |

## Fisch

---

- |         |                                                                                                                         |         |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Nr. 193 | <b>Forelle -Müllerin Art-</b><br>mit Salat<br>Trout -meuniere- with salad                                               | € 24,90 |
| Nr. 194 | <b>Zanderfilet in Mandelbutter</b><br>mit Salzkartoffeln<br>Fillets of pike-perch in almond-butter with boiled potatoes | € 22,90 |
| Nr. 197 | <b>Karpfen -gebacken- (Sept.-Apr.)</b><br>dazu Salatteller<br>Fried carp with mixed salad                               | € 25,90 |

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# Dessert

---

	<b>Eiscreme mit Vanille Geschmack</b>	€ 7,90
	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> mit Eiscreme Apple strudel with ice cream	€ 8,90
Nr. 306	<b>Apfelküchlein</b> mit Eiscreme Apple fritters with ice cream	€ 8,90
Nr. 300	<b><i>Hausgemachte Rotweinzwetschgen</i></b> <i>mit Eiscreme</i> <i>Plumbs bould in red wind and spices with ice creame</i>	€ 6,90
	<b>Tasse Kaffee</b>	€ 3,50
	<b>Espresso</b>	€ 3,20
	<b>Cappuccino</b>	€ 4,00
	<b>Latte Macchiato</b>	€ 5,00
	<b>Glas Tee -verschiedene Sorten-</b>	€ 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 <sup>23</sup> , Schwip Schwap Orangen- <sup>2</sup>		
Seven upade, Pepsi Cola zero <sup>2345</sup>	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 <sup>12</sup> , 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

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

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

<sup>12</sup> chininhaltig

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

# 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