

SEHR GEEHRTER GAST!

Herzlich willkommen in den Räumlichkeiten dieses über 500 Jahre alten Hauses.

Hans Sachs, einer der bekanntesten Bürger Nürnbergs, stellte einst die "Verhaltensregeln" für den Herrenkeller auf, die man noch heute an der Hauswand nachlesen kann.

Damit auch Sie in dieser gemütlichen Atmosphäre wie damals die Ratsherren tafeln können, sollten Sie sich durch einen **APERITIF** einstimmen lassen.

HAUSTRUNK „HERRENKELLER“¹ | 8,90 €

Waldhimbeergeist, Martini, geiste Himbeeren, Bitter Lemon

APEROL-SPRITZ² | 8,90 €

4 cl Aperol, Prosecco, Soda, Eis

PORTWEIN/SHERRY 5 cl | 6,90 €

MARTINI BIANCO 5 cl | 6,90 €

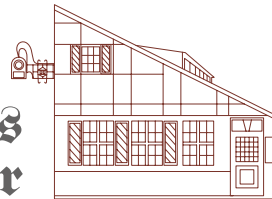
GIN MIT TONIC¹ 4 cl | 7,90 €

FRÄNKISCHER RIESLING SEKT | 6,90 €

¹ mit Chinin, ² mit Farbstoff/Koffein

Für Allergiker halten wir eine Karte mit den Allergenen bereit.

**Böhms
Herrenkeller**



Einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus wünscht Team Herrenkeller



TAGESKARTE

12:00 – 14:00 Uhr / 17:30 – 21:00 Uhr

ALS 3-GANG MENÜ | 46,90 €

STEINPILZ-MARONENSUPPE | 11,90 €

Teigsegel, Steinpilzpesto und Chilifäden
Creamy boletus-chestnut soup, boletus-pesto and chilli threads

HIRSCHRAGOUT mit Waldpilzen | 22,90 €

Spätzle, gemischter Salat und Preiselbeeren
Venison stew with salad, mushrooms, spätzle and cranberries

ROTBARSCHFILET | 23,90 €

Kürbis-Sellerie-Gemüse und Kräuterkartoffeln
Ocean perch fillet with pumpkin-celery and wild herbs potatoes

1/4 BAUERNENTE an Orangen-Bratensauce | 23,90 €

Blaukraut und Kartoffelkloß
1/4 crispy duck with red cabbage and potato dumpling

STEAK vom Herz der Rinderhüfte ca. 180 g | 26,90 €

gemischter Salat, Rustico frites und Pfefferrahm
Black Angus steak ca. 180 g – Salad, rustico fries and peppersauce

HAUSGEMACHTER WALNUSS-APFELSTRUDEL | 13,90 €

Glühweinzwetschgen
Homemade walnut apple strudel, mulled wine plums

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 2 €
We charge €2 for each supplement change

Für Allergiker halten wir eine Karte mit den Allergenen bereit.

FRÄNKISCHE KÜCHE UND HAUSSPEZIALITÄTEN

FRANCONIAN CUISINE AND HOUSE SPECIALITIES

FRISCHER SALAT passend zu jedem Gericht | 7,90 €

Mixed salad recommended with every meal

KARTOFFELSAMTSUPPE | 7,90 €

Creamy potato soup

6 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE mit Sauerkraut, Röstkartoffeln | 13,90 €

6 Nuremberg sausages with pickled cabbage, roast potatoes

KÄSESPÄTZLE mit hausgemachten Röstzwiebeln | 16,90 €

Frischer Beilagensalat

Cheese noodles with home made fried onion, salad

Ofenfrisches SCHWEINESCHÄUFELE mit Kloß, Sauerkraut | 18,90 €

Pork shoulder "Schweineschäufele" with dumpling and sauerkraut

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ | 19,90 €

Pommes frites und Salaten der Saison

„Wiener Schnitzel“ from pork, French fries and seasonal salad

NÜRNBERGER SAUERBRATEN mit Lebkuchensoße | 19,90 €

Preiselbeeren, Blaukraut und Kloß

"Nürnberger Sauerbraten" with Cranberries, red cabbage and dumpling

The sauce with herbs and spices is typical for Nuremberg and is a real speciality

GEBRATENES ZANDERFILET | 20,90 €

Porree und Kirschtomaten, Petersilienkartoffeln

Fried perch filet with parsley potatoes, leek and cherry tomato

„BÖHMS“ HERRENTELLER | 27,90 €

Schweinemedailions an Pfefferrahm, Beilagensalat und Bratkartoffeln

als Vorspeise 0,4 l Kellerbier, zum Nachtisch 2 cl Quittengeist

Pork medailions with peppersauce, small salad and roast potatoes

0.4 l beer as a starter, 2 cl quince spirit for dessert

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen knakigen, kleinen Salat.

We recommend a fresh, small salad with our dishes.

DESSERTS

Hausgemachte KARTHÄUSERKLÖSSE | 9,90 €

Vanillesauce, Zimt und Eis

Homemade sweet dumpling with custard (Vanilla sauce) and cinnamon

TIROLER APFELSTRUDEL | 10,90 €

Vanillesauce, Sahne und frische Früchte

Apple strudel with warm vanilla sauce, cream and fruits

TIROLER KAISERSCHMARRN mit Glühweinzwetschgen | 12,90 €

“Kaiserschmarrn” is a fluffy shredded pancake (which has its name from the Austrian Emperor, Kaiser Franz Joseph I who was very fond of this kind of dish) with Franconian mulled plums

KAFFEE & ESPRESSO

COFFEE & ESPRESSO

ESPRESSO | 3,50 €

KAFFEE | 3,50 €

TEE AUSWAHL

TEA TIME

5,90 €

Tee Gschwendner

ENGLISH BREAKFAST TEA/kräftig, würzig

EARL GRAY/zitrus, fruchtig

KAMILLENTÉE/mild, aromatisch

PFEFFERMINZTEE/kühlend-minzig, würzig

FRÜCHTETEÉE/erfrischend-fruchtig

KRÄUTERTEE/süßlich-weich

GRÜNER TEE/frisch und kernig

FRÄNKISCHE WEINE

WEISSWEIN

(0,2 L/0,5 L)

WHITE WINE

BÜRGERSPITAL SILVANER | 6,90 €/15,90 €

reintönig, hell, bukettreicher Wein

Deutschland-Franken/trocken *dry*

BÜRGERSPITAL RIESLING | 7,20 €/16,90 €

feinrassig, aromatisch, von besonderer Güte

Deutschland-Franken/trocken *dry*

BACCHUS | 6,90 €/15,90 €

ausgeprägte Frucht, bekömmlich

Deutschland-Franken/halbtrocken *semi-dry*

ROSÉ

(0,2 L/0,5 L)

ROSEE

DER SPASSIGE ROTLING | 6,90 €/15,90 €

Frische dezente Frucht

Franken/halbtrocken *semi-dry*

ROTWEIN

(0,2 L/0,5 L)

RED WINE

DORNFELDER | 7,20 €/17,50 €

vollmundig mit würzigen Noten, runder Geschmack

Deutschland-Franken/trocken *dry*

DOMINA | 7,20 €/17,50 €

ausgewogener Frankenrotwein, trinkfreudig

Deutschland-Franken/trocken *dry*

BOCKSBEUTEL
FRÄNKISCHE WEINE
(0,75 l)

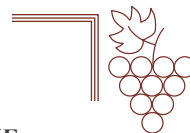
WEISSWEIN
WHITE WINE

BÜRGERSPITAL | 32,00 €
WÜRZBURGER SILVANER
herzhaft, kräftig, vollmundiger Geschmack
Gold Prämie
Franken-Ortswein/trocken *dry*

BÜRGERSPITAL | 36,00 €
WÜRZBURGER STEIN RIESLING
fruchtig, feinrassig, von besonderer Güte
FRANKEN GOLD Prämie
Franken-Erste Lage/trocken *dry*

ROTWEIN
RED WINE

UNSER HAUSWEIN
CABERNET BARRIQUE
Landgut Jović
2021 · 0,75 l · 14 % vol.
trocken *dry*



WINZERKELLER SOMMERACH | 32,00 €
MUSCHELKALK DOMINA
samtig, dunkles Kirschrot, gut eingebundene Säure
Franken-QbA/trocken *dry*

BÜRGERSPITAL | 36,00 €
VEITSHÖCHHEIMER SPÄTBURGUNDER
komplexes Profil, feinrassig, von besonderer Güte
FRANKEN SILBER Prämie
Franken-Ortswein/trocken *dry*

BIER VOM FASS

DRAUGHT-BEER

ST.GEORGEN PILS

0,4 l / 4,20 €

ale

KELLERBIER

0,4 l / 4,20 €

im Steinkrug

porter in a stone jug served

RADLERHALBE

0,5 l / 5,20 €

(Pils/Limo)

beer and lemonade

FLASCHENBIERE

BOTTLED BEER

0,5 l / 5,20 €

WEISSBIER hell

WEISSBIER dunkel

BIER alkoholfrei

HEFEWEIZEN alkoholfrei

SCHLENKERLA RAUCHBIER

WASSER

AUS DER QUELLE DER NATUR

WATER

0,25 l / 3,90 € | 0,5 l / 6,20 €

FRANKENBRUNNEN (mit CO₂)

FRANKENBRUNNEN (still)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

0,4 l / 4,90 €

FRANKEN COLA ^{1 2 3}

FRANKEN SPEZI ^{1 2 3}

ORANGENLIMO ^{1 2 3}

BITTER-LEMON ^{1 3}

SCHORLE

JUICE AND WATER

APFELSAFTSCHORLE

0,4 l / 5,20 €

FRUCHTSAFTSCHORLE

0,4 l / 5,50 €

WEINSCHORLE

0,2 l / 5,20 € | 0,4 l / 8,90 €

TAFELWASSER

0,4 l / 3,90 €

SÄFTE

JUICE

0,4 l / 7,20 €

APFEL

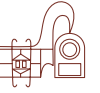
ORANGE

KIRSCH

TRAUBE

JOHANNISBEERE

¹ mit Chinin, ² mit Farbstoff/Koffein, ³ Konservierungsstoff Benzoesäure



EDELBRÄNDE (2 cl)
AUS FRANKEN UND BAYERN
BAVARIAN AND FRANKCONIAN DIGESTIVE

WILLIAMSBRAND | 5,50 €
williams pear

SCHLEHENGEST | 5,50 €
sloe

WALDHIMBEERGEIST | 5,50 €
raspberry

HASELNUSSGEIST | 5,50 €
hazelnut

QUITTEGEIST | 5,90 €
quince

TRESTERBRAND | 5,90 €
pomace brandy

WALLNUSLIKÖR | 6,90 €
walnut liqueur

WURZHÜTTENGEIST | 5,50 €
brennen im Pfännchen serviert
herb-flavoured liqueur
served burning

LANTENHAMMER SLYRS | 7,50 €
Bavarian Single Malt Whisky
Diesen Bayerischen Trinkgenuss sollten Sie kennen lernen

**Böhms
Herrenkeller**



Alle Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung