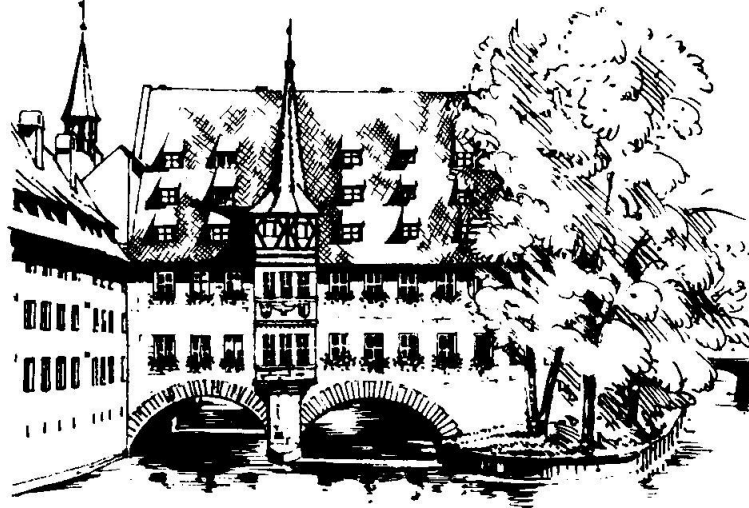


Heilig-Geist-Spital

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 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
mit Preiselbeersahne und Toast
Fried Camembert with whipped cranberry cream and toast | € 9,40 |
| Nr. 29 | 4 Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Meerrettich ²
4 Grilled sausages with horseradish | € 6,60 |
| Nr. 294 | Feldsalat mit Brotkrusteln und Speck
Lamp lettuce salad with breadcrumbs and bacon | € 9,90 |
| Nr. 291 | Bierbazi
Angemachter Camembert
mit Zwiebelringen und Brot
Homemade cheese paste with spices, onions and bread | € 9,40 |
| Nr. 292 | Fränkisches Allerlei
Angemachter Käse, Griebenschmelz
2 Nürnberger Rostbratwürstchen
und Rettich dazu Brot
Homemade cheese paste, lard, radish
grilled sausages and bread | € 10,90 |

Suppen

Soups

-
- | | | |
|-------|--|--------|
| Nr. 1 | Fränkische Hochzeitssuppe
Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen
Frankonian Wedding soup -beef broth-
liver dumpling, dumpling of semolina and stripes of pancake | € 6,90 |
| Nr. 4 | Zwiebelsuppe
Onion soup | € 6,00 |
| Nr. 2 | Leberknödelsuppe
Liver dumpling soup | € 5,50 |

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	€ 17,90
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	€ 17,90
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	€ 17,90
Nr. 800	Schupfnudeln -vegan- mit Gemüsebolognaise dazu Blattsalat Potato Noodles with vegetable bolognese and leaf lettuce	€ 15,90
Nr. 35	Krustenschäufele mit rohem Kloß ⁹ und Sauerkraut Roasted pork shoulder with potato dumpling and sauerkraut	€ 22,90
Nr. 38	Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit rohem Kloß ⁹ und Rotkraut Braised beef in gingerbread sauce with potato dumpling and red cabbage	€ 22,90

⁹geschwefelt

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Hauptgerichte

Main Dishes

Nr. 40	Holzfällersteak Saftiger Schweinenacken vom Grill mit Pommes frites, Sahnemeerrettich ² und frischen Röstzwiebeln Grilled meat of pork with French friese, horseradish and fried onions	€ 21,00
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 fites Cordon bleu from pork 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 Bratkartoffeln mit Speck, Spiegelei und Meerrettich ² Fillets of pork and roasted sausages on fried potatoes with bacon, fried egg and horse radish	€ 26,90
	Beilagen pro Portion supplements Kartoffelkroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Hausgemachte Eierspätzle croquettes, French fries, fried potatoes, boiled potatoes, spätzle,	€ 4,40
	Kleiner Salatteller small salad	€ 5,50
	Großer Salatteller big salad	€ 11,00

Die Allergenkennzeichnung ist in einer separaten Karte aufgelistet

Hauptgerichte

Main Dishes

- Nr. 60** **Kartoffelnocken** € 15,90
mit geschmorten Tomaten und Rucola
Potato gnocchi with grilled tomatoes and Rucola
- Nr. 54** **Schlemmertopf** € 28,90
Schweinelenochen 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. 58** **Cesar Salat** € 10,90
Nr. 59 *mit Hähnchenbrust*
with Chicken € 16,90

Fisch

- Nr. 193** **Forelle -Müllerin Art-** € 24,90
mit Salat
Trout -meuniere- with salad
- Nr. 194** **Zanderfilet in Mandelbutter** € 24,90
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

	Eiscreme mit Vanille Geschmack	€ 7,60
	Vanilla ice cream	
Nr. 302	mit heißen Kirschen	
	with hot cherry's	
Nr. 309	mit heißer Schokoladensoße	
	with hot chocolate sauce	
Nr. 305	Apfelstrudel	€ 8,60
	mit Eiscreme	
	Apple strudel	
	with ice cream	
Nr. 306	Apfelküchlein	€ 8,60
	mit Eiscreme	
	Apple fritters	
	with ice cream	
	Tasse Kaffee	€ 2,80
	Espresso	€ 2,80
	Cappuccino	€ 3,40
	Latte Macchiato	€ 4,00
	Glas Tee -verschiedene Sorten-	€ 2,80

Die Allergenkezeichnung 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 ²³ , Orangen- ² , Zitronenlimonade	0,30 l	€ 3,30
Cola zero ²³⁴⁵	0,30 l	€ 3,30

Traubensaft, Johannisbeersaft

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

Aperol Spritz	0,25 l	€ 7,50
Crodino Spritz -alkoholfrei-	0,25 l	€ 7,50

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

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

²Farbstoff ³Coffein

⁴Säuerungsmittel/Säureregulatoren ⁵Stabilisatoren

¹² chininhaltig

Die Allergenkezeichnung 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

Sehr verehrter Gast,

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

Auf Wiedersehen

im
Heilig-Geist-Spital

