

Herzlich Willkommen

im

Daucher

H O T E L · R E S T A U R A N T

Liebe Gäste,

wir, die Familie Hahn und Herr Klämt, begrüßen Sie ganz herzlich in unserem

Hotel Restaurant Daucher

Mit **Frau Hahn** beginnt der Tag für unsere Gäste am Frühstücksbuffet, wo sie sich liebevoll um Ihre Bedürfnisse und Ihr Wohlbefinden kümmert. Sie finden Frau Hahn aber ebenso am Empfang und als Restaurantchefin beim Mittagstisch. Mit geschultem Blick sorgt sie für Ordnung, Dekoration und Atmosphäre im familiär geführten Hotel Daucher, damit Sie sich immer wohlfühlen.

Herr Hahn, der Mann für alles. Sein Aufgabengebiet umfasst Buchungen, Internetauftritt, Werbung, Betriebsführung, Mitarbeiter und vieles mehr, was rund um den Hotel- und Restaurantbetrieb anfällt. Das Hauptaugenmerk liegt dabei auf dem organisatorischen Ablauf des Restaurantbetriebs am Abend, an dem er seine Gäste gerne persönlich begrüßt und umsorgt. Für besondere Wünsche, die Planung Ihrer Feierlichkeiten und allen anderen Fragen rund um das Hotel-Restaurant Daucher, steht er jederzeit zur Verfügung.

Alexander Klämt sorgt zusammen mit unserem langjährigen Küchenchef Klaus Fischer, unserer Köchin Claudia Mebold sowie unserem Koch, Michael Daucher jun. dafür, dass in der Küche alles rund läuft und nur beste Qualität auf Ihrem Teller landet. Dafür setzt sich Alexander Klämt zusammen mit dem Küchenteam ein.

Das **Service-Team** mit unseren beiden Heikes umsorgen Sie mit ihrem Charme und ihrer Fürsorge und nehmen sich ihren Wünschen immer gerne an.

Wir, Andrea und Michael Hahn sowie Alexander Klämt stehen gemeinsam mit unserem Daucher-Team dafür, Ihnen eine wunderbare Zeit in unseren Räumen zu bieten.



Liebe Gäste Herzlich Willkommen im Daucher

Seit Jahrzehnten zeichnet sich unser Restaurant durch die Verwendung von hochwertigem Fleisch aus. Bei den Rinderfilets verwenden wir ausschließlich Fleisch aus Argentinien „Black Angus“, das in unserem Lager noch den erforderlichen Reifegrad erhält. Wir würzen mit einer Brise Meersalz und mit unserem Steakgewürz. Ansonsten bleibt alles naturbelassen.

Unsere Steak's erhalten Sie in verschiedenen Gewichtsgrößen, die Sie bei der Beschreibung der einzelnen Steak's finden. Sie dürfen uns aber auch gerne Ihr Wunschgewicht nennen.

Die Steak's werden nach Ihrer Wahl mit Knoblauchtunke, Sauce Hollandaise,
Kräuterbutter, Cognac-Pfeffersoße serviert.

Unsere Steak's werden kurz und kräftig von allen Seiten angebraten,
damit sie innen saftig bleiben.

Ihre Steak's braten wir für Sie wunschgemäß in den nachfolgenden Garstufen,
ohne besonderen Wunsch immer medium.

Rare

Innen roh, braune, dünne Kruste. Fleischsaft rot.
Bitte keine Angst! Der rötliche Saft ist kein Blut, sondern Fleischsaft.
Das Steak bleibt im Kern kalt.

Medium rare

Kern leicht blutig, außen rosa, braune, knusprige Kruste.

Medium

Innen rosa. Typische Garstufe für Rindersteak's.
Die meist gewünschte Garstufe.

Medium well

Kern noch rosa. Zum Rand hin durch.

Well done

Vollständig durchgebraten. Fleisch wirkt trocken.

„Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentations-
ordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene
detailliert aufgeschlüsselt sind.“

Unser Steakpreis beinhaltet:

Freie Auswahl am Salatbuffet

-soviel Sie mögen -

und

eine unserer selbstgemachten Soßen Ihrer Wahl:

Knoblauchtunke, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter,

Cognac-Pfeffersoße

für jede weitere Soße berechnen wir

je € 2,00

Als weitere Ergänzung zu unseren Steak's bieten wir

Pommes Frites

Kartoffelecken mit Sauerrahm

Bratkartoffeln

Selbstgemachte Butterspätzle

Gebackene Zwiebeln

„Braumeister Art“ Speck und gebratene Zwiebeln

„Piri-Piri“ frische Paprika und Zwiebeln (scharf),

Kräuterchampignons

„Diabolo“ mit Grünem Pfeffer und Ajvar

„Farmer Art“ Speck, Zwiebeln und grüne Bohnen

je € 3,00

Folienkartoffel mit Sauerrahm

Crevettenspieß

je € 4,00

Unser Bestes. Die Steak's.

Filetsteak

Das Beste vom Rind, fettarm und meisterhaft gegrillt

Kleines Rinderfilet Steak 150 Gramm *

€ 18,50

Mittleres Rinderfilet Steak 200 Gramm *

€ 23,00

Jumbo Rinderfilet Steak 300 Gramm *

€ 29,00

Rib-Eye-Steak 300 Gramm *

aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettauge

€ 24,00

Rumpsteak 250 Gramm *

außen mit typischem Fettrand, kernig im Biss

€ 18,00

T-Bone Steak vom Black Angus Rind 350 Gramm *

für Kenner: das Beste von Beidem (Rumpsteak und Filet)

€ 28,00

Putensteak

Zartes, helles Fleisch, knusprig angebraten, innen saftig

€ 11,00

Inklusive unserem reichhaltigen Salatbuffet.

* Durchschnittliches Tellergewicht bei Garstufe Medium, Gewichtsverlust je nach Garstufe

*Unser reichhaltiges Salatbuffet ist bei allen
Hauptgerichten inklusive.*

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat mit Speck

Gurkensalat

Tomatensalat

Krautsalat

Diverse Blattsalate

*und eine Vielzahl weiterer für Sie besonders
gut zubereitete Salate*

*Wenn Sie ohne Bestellung
eines Hauptgerichts von unserem Salatbuffet essen wollen,
wenden Sie sich bitte an unsere Bedienung.*

Sie zahlen hierfür € 5,50.

Vorweg zur Einstimmung

Sherry Medium Dry oder Martini Bianco 5 cl
€ 3,50

Prosecco 0,1 l
Pur oder mit Erdbeersirup oder Holunderblütensirup
€ 3,50

Fränkischer Freundschaftstrunk 0,2 l
Zwetschgenschnaps auf Eis mit Bitter Lemon
€ 4,00

Prosecco & Melone 0,2 l
€ 5,00

Aperol Spritz 0,2 l
Eis, Aperol, Prosecco, Sodawasser
€ 5,00

Hugo - Holunder trifft Prosecco 0,2 l
Feiner Holunderblütensirup mit Prosecco und Sodawasser,
aufgegossen mit Eis und einem Blatt Minze
€ 5,00

mit alkoholfreiem Prosecco
€ 4,00

Campari 0,2 l
mit Orangensaft, Soda oder Bitter Lemon
€ 5,50

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe

*Feine Fleischbrühe vom Rind,
Streifen vom Pfannkuchen*

€ 4,00

Tomatencremesuppe

mit Schmand und Zitronenpfeffer verfeinert

€ 4,00

Feines vorne weg

Knoblauch-Baguette

3 Scheiben Baguette, bestrichen mit
Knoblauchcrème und Meersalz

€ 3,50

Rosa gebratenes Roastbeef

an kleinem Salatbouquet mit leicht
scharfer selbstgemachter Remoulade

€ 6,00

Carpaccio vom Rind

vom Filetstück, hauchdünn geschnitten mit Pfeffer,
Chili und Salz fein abgestimmt, mit Olivenöl und Parmesankäse verfeinert

€ 7,00

Gemischte Bauernsülze

Selbstgemacht mit Bratkartoffeln,
Zwiebeln und selbstgemachter Remoulade

€ 8,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zur Sülze Essig und Öl.

Wenn Sie ohne Bestellung
eines Hauptgerichts von unserem Salatbuffet essen wollen,
wenden Sie sich bitte an unsere Bedienung.

Sie zahlen hierfür € 5,50.

Immer am Sonntag

*Braten-Tag im Daucher
Ofenfrische Braten und Schäume
Schauen Sie in unsere Sonntagskarte*

Immer am Dienstag

*Spareribs-Tag im Daucher
marinierte Spareribs nach Art des Hauses
€ 10,00*

Inklusive unserem reichhaltigen Salatbuffet.

Daucher's Spezialitäten

Pappardelle

mit Rinderfiletspitzen und frischen Kirschtomaten

€ 10,00

Kleine Portion € 8,00

„Schwein im Pfanderl“

Gebratenes Schweinefilet, Champignonrahmsoße und Butterspätzle
in der Pfanne serviert

€ 15,00

Kleine Portion € 13,00

Zwiebelrostbraten

aus dem Rumpsteak
rosa gegrillt mit gebackenen Zwiebeln,
kräftiger Bratensoße und Bratkartoffeln

€ 18,00

3 Rinderfiletmedaillons

mit gegrilltem Gemüse, Folienkartoffel mit
Sauerrahm und einer Cognac-Pfeffersoße

€ 21,00

Inklusive unserem reichhaltigen Salatbuffet.

Daucher's Schnitzelküche

„Schnitzel-Max“

Kleines Schweineschnitzel paniert auf Brot mit Spiegelei,
Röstzwiebeln und selbstgemachter Remoulade
€ 8,50

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel in feiner Panade
€ 10,00
Kleine Portion € 8,00

„Münchner Kindl“

Schweineschnitzel mit süßem Senf bestrichen,
gekochtem Schinken belegt und dann paniert
€ 11,00

„Jägerschnitzel“

Schweineschnitzel natur mit Champignonrahmsoße
€ 11,00

„Altfränkisch“

Schweineschnitzel natur mit Zwiebeln, Knoblauch und Käse überbacken
€ 12,00

„Cordon Bleu“

Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, paniert
€ 13,00

Inklusive unserem reichhaltigen Salatbuffet.

Daucher's Fischküche

Filet von der Lachsforelle

mit Dillkruste und Lauch-ZucchiniGemüse
dazu Salzkartoffeln
€ 14,00

Buttermakrele vom Grill

auf gegrilltem Gemüse mit Farmerkartoffeln
€ 15,00

Zander mit Blattspinat

gebraten in Butter, mit Gewürzen fein abgestimmt,
dazu Petersilienkartoffeln
€ 16,00

„Zander im Pfanderl“

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Basilikum-Tomaten und Bratkartoffeln
€ 17,00

Unsere Fischgerichte braten wir Ihnen mit glasigem Kern. Bitte geben Sie
uns einen Hinweis, falls Sie Ihren Fisch durchgebraten möchten.
Vielen Dank.

Karpfen von September bis April

Gebacken

gut gesalzen und in Mehl gewendet,
dazu Kartoffelsalat und frischem Salat vom Buffet
€ 12,00

Vegetarische Gerichte

Zucchininudeln

Nudeln mit Zucchini und Feta-Käse

€ 9,00

Vegetarische Pappardelle

mit frischem Gemüse

€ 9,00

Folienkartoffel

mit Sauerrahm und Pfannengemüse

€ 8,00

Daucher's Käsespätzle

Selbstgemacht mit herzhaftem Almkäse und Röstzwiebeln

€ 9,00

Vegetarisches Schnitzelduett

Panierte Scheiben von der Aubergine und der Zucchini
mit Kräuterjoghurtdip

€ 9,00

Vegetarisches Trio

Panierte Scheiben von der Aubergine und der Zucchini,
sowie gebackener Feta-Käse, dazu Kräuterjoghurtdip

€ 11,00

Inklusive unserem reichhaltigen Salatbuffet.

Für unsere Kleinsten

Spätzle mit Rahmsoße
€ 3,00

Große Portion Pommes Frites mit Ketchup
€ 4,00

Panierte Hähnchenbruststreifen
mit Pommes Frites und Ketchup
€ 6,50

Schweinelendchen
mit Spätzle und Rahmsoße
€ 6,50

Und zum Abschluss

Espresso mit Vanilleeis
€ 3,50

3 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)
€ 3,50

3 Kugeln Eis mit Sahne
€ 4,00

Apfelküchle mit Vanillesoße
€ 4,00

Vanilleeis mit heißen Kirschen
€ 5,00

Oder darf's flüssig sein?

Tasse Kaffee

(auch entkoffeiniert)

€ 2,20

Kännchen Kaffee

(auch entkoffeiniert)

€ 4,00

Cappuccino / Latte Macchiato

je € 3,50

Espresso

€ 2,00

doppelter € 3,00

Glas Tee

€ 2,00

Glas Tee mit 2cl Rum oder Grog

je € 4,50

Bauernwilli 2cl

– unser Hausschnaps –
etwas ganz Besonderes.

€ 3,50

Verschiedene Obstbrände 2cl

Birne, Schlehe, Zwetschge, Mirabelle, Waldhimbeere

€ 3,00

Grappa Madruzzo / Grappa Cellini 2cl

Tresterbrand aus der Weintraube

je € 4,00

Italienischer Kräuterlikör 2cl

Fernet Branca, Fernet Menta, Ramazzotti, Averna

je € 4,00

Streitberger Bitter oder Jägermeister 2cl

je € 3,00

Baileys 2cl

Irischer Sahne-Whiskey-Likör

€ 4,00

Amaretto 2cl

Italienischer Likör aus Mandel- und Aprikosenkernen
und verschiedenen Gewürzen

€ 4,00

Biere vom Faß

Lederer Premium Pils	0,3 l	€ 2,30	0,4 l	€ 3,00
König Pilsener	0,3 l	€ 2,40	0,4 l	€ 3,10
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	€ 2,70	0,5 l	€ 3,40
Leinburger Dunkel / Hell	0,25 l	€ 2,40	0,4 l	€ 2,80
Radler Dunkel / Hell	0,25 l	€ 2,40	0,4 l	€ 2,80

Flaschenbiere

Erdinger Weizen Dunkel / Leicht / Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,40
Erdinger Urweisse	0,5 l	€ 3,40
Kellerweizen Kapuziner	0,5 l	€ 3,40
Bitburger alkoholfrei	0,5 l	€ 3,10
Maisels Diät-Pilsener	0,5 l	€ 3,10

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 1,3,9	0,3 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,00
Coca Cola light 1,3,9, 20	0,3 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,00
Fanta 1,3	0,3 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,00
Sprite 1	0,3 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,00
Spezi 1,3,9	0,3 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,00
Bitter Lemon 10	0,3 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,00
Flasche Mineralwasser Still / Medium	0,25 l	€ 2,00	0,75 l	€ 4,00
Tafelwasser			0,4 l	€ 2,00

Säfte pur oder als Schorle

Kirsch	0,3 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,00
Apfel	0,3 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,00
Orange	0,3 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,00
Traube	0,3 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,00
Johannisbeere	0,3 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,00
Maracuja	0,3 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,00

Angabe von Inhaltsstoffen

1 mit Farbstoff	4 mit Geschmacksverstärker	11 mit Süßungsmitteln
2 mit Konservierungsstoff	9 koffeinhaltig	12 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig	20 Antioxidationsmittel

Weißweine 0,2 l je € 4,00
0,1 l je € 2,50

Franken

Untereisenheimer Höll Silvaner trocken/Kabinett
Untereisenheimer Höll Bacchus halbtrocken/Qualitätswein
Weingut Alois Martin Frickenhauser Müller-Thurgau halbtrocken/Qualitätswein
Volkacher Ratsherr Riesling trocken/Kabinett

Rheinhessen

Ensheimer Kachelberg Huxelrebe Spätlese lieblich/Prädikatswein

Italien

Pinot Grigio delle Venezie/IGT

Roséweine 0,2 l je € 4,40
0,1 l je € 2,90

Franken

Volkacher Ratsherr Dornfelder Rosé trocken/Qualitätswein

Rotweine 0,2 l je € 4,40
0,1 l je € 2,90

Franken

Weingut Galena Portugieser trocken/Qualitätswein
Weingut Alois Martin Dornfelder & Schwarzriesling/Qualitätswein
Weingut Alois Martin Dornfelder halbtrocken/Qualitätswein

Württemberg

Haberschlachter Heuchelberg Trollinger & Lemberger halbtrocken/Qualitätswein

Italien

Merlot Vento/IGT
Bardolino Corte Viola/DOC
Mayro Montepulciano d'Abruzzo /DOC

Weinschorle weiß oder rot
süß oder sauer

0,4 l € 4,40
0,2 l € 2,90

Cognac

Remy Martin VSOP oder Metaxa 5 Sterne

2cl € 4,00 4cl € 8,00

Asbach Uralt

2cl € 3,00 4cl € 6,00

Whiskey

Jack Daniel's

Old No. 7

2cl € 3,00

Highland Park

Orkney Islands, 12 Jahre, mild rauchig

2cl € 4,00 4cl € 8,00

GlenDronach

Highland, 12 Jahre, kräftiges Sherryfinish

2cl € 4,00 4cl € 8,00

Gragganmore

Speyside, 12 Jahre, malzig, leicht rauchig

2cl € 4,00 4cl € 8,00

Longdrinks je € 5,50

*Bacardi-Orange, Bacardi-Soda, Bacardi-Cola,
Campari-Orange, Campari-Soda, Campari-Bitter Lemon,
Vodka-Orange, Vodka-Lemon,
Jack Daniel's-Cola*

Feiern Sie doch mal im Daucher!

Taufe
Geburtstag
Hochzeitstag
Betriebs- und Weihnachtsfeier

Es gibt immer einen Anlass.
Ob 2 oder 65 Personen, wir richten
Ihre ganz persönliche Feier aus.
Unsere Mappen für Ihre Festlichkeiten mit Menü-Vorschlägen,
Tischdekorationen und Ausgestaltungen geben wir gerne mit.

Unsere Küche verwöhnt Sie

Montag
18.00 – 21.30 Uhr
Dienstag bis Donnerstag
12.00 – 14.00 Uhr 18.00 – 21.30 Uhr
Freitag und Samstag
18.00 – 21.30 Uhr
Sonntag
11.30 – 14.00 Uhr 18.00 – 21.30 Uhr

Telefon 0911 – 98 47 00
Habsburger Str. 9, 90475 Nürnberg