



Etzerdla®

FRÄNKISCHE  SCHMANKERL

Essn und Trinken



**Ausgabe
März 2017**

Das *Etzerdla* im Herzen der Sebalder Altstadt steht für fränkische Gemütlichkeit, Gastfreundlichkeit und Tradition. Wir bieten eine feine Auswahl an fränkischen Gaumenfreuden, vom Goldmärzen-Bier über deftige Brotzeiteller bis hin zu einer erlesenen Auswahl an Weinen und Spirituosen.



In unserem Schmankerl-Bereich finden Sie unter anderem Nudeln, Schokoladen, Marmeladen, Weine und Biere und natürlich auch Liköre und „fränkische Geiste(r)“.

Wir beziehen all unsere Waren von regionalen Familienbetrieben, die alle eines gemeinsam haben:

Die Liebe zum Produkt.

Wir besuchen unsere Lieferanten und Partner in regelmäßigen Abständen und können uns vor Ort von der Qualität der Produkte und der Betriebe überzeugen.



Unser Etzerdla befindet sich am Weinmarkt 16, im Schatten der Sebalduskirche. Im Jahre 1541 wurde es erstmals als „Wirtsbehausung“ erwähnt und 1552 als „Rotes Rösslein“ benannt. Die Häuserzeile am Weinmarkt 12–16 war seitdem weit über die Grenzen der Stadt als Wirtshaus und Hotel bekannt.

Unter anderem residierten hier Kaiser Leopold II. (1790), König Ludwig I. (1828), König Maximilian II (1849) und Johann Wolfgang von Goethe (1790). Und nun haben wir die Ehre, auch Sie bei uns als Gast bewirten zu dürfen.

Herzlich willkommen und an Goudn!





Zum Essn gibts...



Vorna wech

(Vorspeisen & Suppen)

Griebenschmalz

Griebenschmalz mit Zwiebeln
und frischem Brot.....4,20 €

Grupfter

Fränkischer Brotaufstrich auf Weichkäsebasis
mit Paprika, Zwiebeln und frischem Brot.....5,90 €

Leberknödelsuppe ^(4, 9)3,90 €

Gemüsesuppe der Saison ⁽⁹⁾4,90 €

Wos Gscheids

(Warme Speisen)

Original

Nürnberger Rostbratwürste ^(3, 4)

wahlweise mit Weinsauerkraut und Brot
oder Kartoffelsalat

6 Stück mit Beilage7,90 €

9 Stück mit Beilage11,40 €

12 Stück mit Beilage13,90 €

Fränkische Bratwürste ⁽⁴⁾

wahlweise mit Weinsauerkraut und Brot
oder Kartoffelsalat

2 Stück mit Beilage7,90 €

3 Stück mit Beilage11,40 €

Schweineschnitzel

„Wiener Art“11,90 €

wahlweise mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

Gfüllts' Schnitzel ^(2, 3, 8)

„Cordon Bleu“13,90 €

wahlweise mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

2 Fränkische Baggers ^(2, 3, 5, 9) mit

geräucherter Forelle9,90 €

Bauerngeräuchertem

und Käse ^(2, 3, 10)9,90 €

Käsebaggers ^(2, 3, 5, 9)

mit geräuchertem Saiblingsfilet
und Preiselbeer-Sahne-Meerrettich11,90 €



Wos Bsonders

(Spezialitäten)

Bratwurst-Viererlei

für 2 Personen ^(2, 3, 4)

2 Original Nürnberger Rostbratwürste,
2 Fränkische Bratwürste,
2 geräucherte Original Nürnberger Rostbratwürste,
2 geräucherte Fränkische Bratwürste
mit Weinsauerkraut, Kartoffelsalat,
Meerrettich und frischem Brot24,90 €



Zum Essn gibts...



Und dazou...

(Beilagen)

Portion Weinsauerkraut

mit Speck2,60 €

Portion Kartoffelsalat ⁽⁴⁾2,60 €

Portion Bratkartoffeln2,60 €

Beilagensalat3,90 €

Portion Meerrettich ⁽³⁾1,20 €

Scheibe vom Frankenkopf1,20 €

Wos ohne Fleisch

(Vegetarisch)

Gemüsestrudel ⁽⁹⁾

mit Gemüse der Saison8,90 €

Omelett

mit Gemüse der Saison8,90 €

Käsespätzla ^(4, 9)

mit Beilagensalat9,90 €

Unsere Schmankerl

Fränkisch, ehrlich und lecker –
so sind unsere Schmankerl. Vom
Gefüllten Schnitzel über Fränkische
Bratwürste, Baggers und Käse-
spätzla bis hin zum Brotzeitbrettla
& täglich wechselnden Leckereien.

Wos zum Vespren

(Was Leckerer zur Brotzeit)

Strammer Max ^(2, 3, 10)

2 Scheiben Brot mit
Käse, Schinken und Spiegelei7,90 €

Stadtwurst mit Musik ^(2, 3)

Fränkische Stadtwurst in Essig und Öl mit
Zwiebeln und frischem Brot.....7,40 €

Fleischsülze ^(2, 3, 4)

Fleischsülze in Essig und Öl mit Zwiebeln
und frischem Brot.....8,40 €

Unsere typisch fränkischen Brotzeitbrettla:

Brotzeitbrettla „Etzerdla“ ^(2, 3, 4, 8)

Die Lieblings-Schmankerl der Chefin auf einem
Spezialitätenbrettla.

Auswahl an Wurst, Braten, Käse und geräucherter
Forelle mit Meerrettich, Gewürzgurke, Butter und
frischem Brot.....10,80 €

Brotzeitbrettla „Behaim“

Fränkischer Käseteller mit Spezialitäten
aus Kuh- und Ziegenmilch mit Butter und
frischem Brot.....9,90 €

Brotzeitbrettla „Dürer“ ^(2, 3, 4, 8)

Auswahl an regionalen Wurst- und Braten-
spezialitäten mit Gewürzgurke, Butter und
frischem Brot.....9,90 €

Brotzeitbrettla „Henlein“ ⁽³⁾

Geräucherter Fisch der Saison
mit Meerrettich, Butter und frischem Brot.....11,80 €

Wos sonst nu los is ...

Etzerdla Weinmarkt 16 90403 Nürnberg

Tel. 0911 - 93 16 98 38



Für'n Dorscht ...



März 2017

info@etzerdla-nbg.de

www.etzerdla-nbg.de

FRÄNKISCHE SCHMANKERL

Obacht! Jeden Samsdoch

Weißwurst-Frühstück⁽⁸⁾ 5,90 €

2 Stück (a Päärle halt) mit süßem Senf
und einer frischen Kolb Brezn

ab 12.00 Uhr:

Ofenfrisches Schäufele 11,90 €
mit Kloß und Dunkelbiersoß'



Hau ner gscheid nei!

(Lassen Sie es sich so richtig schmecken!)

**Mittwoch und Freitag ist Fleisch-
küchle-Tag!**

Donnerstag ist Saure Zipfel-Tag!

**Sonntag ist Braten- & Schmor-
gerichte-Tag!**

Regionale Partner

Seit über 20 Jahren versteht sich die Metzgerei KRAFT & LEHR GmbH als kompetenter Partner der Gastronomie, Vereine, Hotel und der Kantinenbetriebe sowie ein Großteil der Catering-Services. Durch die Auswahl hochwertiger Rohstoffe in allen Bereichen, wird die gewünschte Qualität unserer Kunden erreicht. Da der regionale Markt die benötigten Mengen an Fleisch nicht immer zur Verfügung stellen kann, kommt unser Rind- und Kalbsfleisch aus Bayern, bzw. aus Deutschland.

„Das garantieren wir unserer Kunden seit Jahren. Sie haben Glück, wir haben Schwein!“



Kraft & Lehr GmbH

Spezialität: *Original/Nürnberger Bratwürste*
fix & flexibel

Allersberger Straße 106 • 90461 Nürnberg • Telefon 09 11/43 31 42-0 • Fax 09 11/9 94 44 71

Fleisch Wurst Kartoffelprodukte

www.kraftundlehr.de



**Brauerei Gundel -
modern mit Tradition**

Seit 1887 braut die Familie Gundel ihre untergärigen Biere im schönen Aurachtal.

„Beste Zutaten aus der Region wie das Aurachtaler Wasser aus eigenem Brunnen, Hopfen, Malz und Hefe verbunden mit neuester Technik und überlieferter Rezeptur machen unser Bier zu einem Gundel... das schmeckt!“

www.brauerei-gundel.de



**Leinburger Bier, aus der
ältesten Privatbrauerei im
Nürnberger Land.**

Die Brauerei Bub ist ein traditionsbewusster Familienbetrieb.

„Die hervorragende Qualität ist garantiert durch unser natürliches Brauwasser vom Moritzberg, unsere Braugerste aus der Gemeinde Leinburg und Umgebung und unseren Edelhopfen aus den Anbaugebieten Hersbruck und Hallertau.“

www.leinburgerbier.de



**Die Brauerei Gebr. Maisel KG
„Mit uns macht's einfach
mehr Spaß“**

Eine Weissbier-Tradition mit Zukunft.

„Seit nunmehr über hundert Jahren sind die Weichen der Brauerei Gebrüder Maisel auf Zukunft gestellt. Tatsächlich spricht die beeindruckende Unternehmensgeschichte für sich selbst. Und dabei wurden die Werte einer Familienbrauerei traditionell weiter gelebt.“

www.maisel.com

Etzerdla wird gfeiert!

Machen Sie Ihre nächste Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste. Anlässe zum Feiern gibt es viele: Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Klassentreffen, Firmenjubiläum u.v.m.

Sprechen Sie uns hierzu bitte an – wir freuen uns!

Wir beziehen unsere Biere von fränkischen Brauereien, die mehrere hundert Jahre Brauhistorie vorweisen. Neben unserem Standard-Sortiment, unter anderem mit Goldmärzen, Pils, Zwickel und Dunklem Gold gibt es wechselnde Aktions- und Festbiere.



**DIE
LEBENSGEMEINSCHAFT E.V.
MÜNZINGHOF**

Die Dorfgemeinschaft Münzinghof, romantisch gelegen in der hersbrucker Schweiz, ist Lebensort für ca. 180 Menschen mit und ohne Hilfebedarf. Neben vielen weiteren Werkstätten gibt es eine Käserei, welche die Milch der 24 hofeigenen Demeter-Milchkühe zu ca. 20 verschiedenen Käsespezialitäten verarbeitet.

Der Name Fischer steht seit über 80 Jahren für 100 % traditionelles Metzgerhandwerk. Die Fleisch- und Wurstwaren werden heute noch ganz handwerklich und täglich frisch hergestellt. In Zeiten von künstlichen Geschmackszusätzen werden natürliche Gewürze verwendet und selbst gemischt – weil man Qualität einfach schmecken kann.

„Die traditionellen Dinge sind immer noch die Besten – begeistern auch Sie Ihre Gäste mit unseren hausgemachten Spezialitäten.“



www.frischer-fischer.de



Zum Trinken hamma ...

Etzerdla Weinmarkt 16 90403 Nürnberg

Tel. 0911 - 93 16 98 38



... nu mehr

März 2017

info@etzerdla-nbg.de

www.etzerdla-nbg.de



A Schöppla Wein oder glei a Flaschn

(Offene Weine / Flaschenweine)

Silvaner Kabinett trocken

Franken Weingut Schmidt

0,25 l 4,90 €
1,00 l 18,90 €

In der Nase Anklänge von Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Mineralität. DER Frankenwein, passend zum fränkischen Brotzeitbrettla oder einfach mal so.



Wir bieten ausschließlich Weine aus familiengeführten Winzerbetrieben, die mit viel Erfahrung, Einsatz und Freude Ihre Betriebe seit Jahrhunderten führen und immer den Anspruch haben etwas Besonderes zu kreieren. Darüber hinaus haben wir eine exklusive Auswahl an prämierten Weinen vorrätig. Bitte sprechen Sie uns hierzu an, gerne beraten wir Sie.

Bacchus Kabinett feinherb

Franken Weingut Schmidt

0,25 l 4,90 €
1,00 l 18,90 €

Bacchus – der Weingott. Zarte Aromen von südländischen Früchten, wie Banane und Ananas, abgerundet mit einer feinen Süße.

Riesling trocken

Franken Weingut Schmidt

0,25 l 6,50 €
0,75 l 18,50 €

Harmonischer Riesling, gewachsen auf den kräftigen Keuperböden. Feine Noten an frischen Pfirsiche. Belebendes süße-säure Spiel.

Weißburgunder trocken

Franken Weingut Schmidt

0,25 l 6,50 €
0,75 l 18,50 €

Feiner Duft nach Holunderblüte, Pfirsich und Grapefruit. Saftig, frisch und trocken.

Alle Weine enthalten Sulfite.



„Wein ist Leben, mein Leben ist Wein“, unter diesem Motto betreiben wir unseren Weinbau.



Rotling

Franken Weingut Schmidt

0,25 l 5,90 €
0,75 l 17,50 €

Intensives Aroma von Erdbeere und Himbeere, im Einklang mit eleganter Süße.

Domina feinherb

0,25 l 5,70 €
0,75 l 16,90 €

Feiner Rotwein, mit Nuancen von Kirsche und Erdbeere, vereint mit einer feinen Süße. Etwas ganz besonderes, weil es ihn in dieser Form selten gibt.

Dornfelder trocken

0,25 l 7,00 €
0,75 l Bocksbeutel 21,00 €

Dornfelder mit einem Hauch von Brombeeren. Tannine schön eingebunden, rund, herzhaft. Lagerpotential.

Wos Spritzigs (Sekt)

Secco Bulli weiß 0,1l 3,90 €

Secco Bulli weiß 0,75l 24,50 €

Franken Weingut Schmidt
Secco Bulli weiß trocken

Secco Bulli Rotling 0,75l 24,50 €

Franken Weingut Schmidt
Secco Bulli rosé lieblich

Secco Bulli rot 0,75l 24,50 €

Franken Weingut Schmidt
Secco Bulli rot trocken

Silvaner Sekt 0,75l 39,50 €

Franken Weingut Schmidt
Secco Sekt brut

Alle Weine enthalten Sulfite.

Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte.



Weinschorle

Weißweinschorle Silvaner 0,25l 3,90 €

Weißweinschorle Silvaner 0,5l 6,50 €

Rotweinschorle Domina 0,25l 3,90 €

Rotweinschorle Domina 0,5l 6,50 €





Und nu wos feins....

Gegern Dorscht

(Alkoholfreie Getränke)

Frankenbrunnen

spritzig oder still 0,3l 2,50 €

Frankenbrunnen

spritzig oder still 0,5l 3,50 €

Frankenbrunnen (3, 9)

silber oder gold 0,3l 2,80 €

Frankenbrunnen (3, 9)

silber oder gold 0,5l 3,80 €

Frankenbrunnen (1, 3, 13)

Mexi 0,3l 2,80 €

Frankenbrunnen (1, 3, 13)

Mexi 0,5l 3,80 €

Schuler Schlucki (1, 8, 9, 13)

Cola 0,33l 3,20 €

Wos Gsunds und Fruchtigs

(Säfte und Schorlen)

Apfelsaft naturtrüb,

Birnensaft,

Apfel-Birnen-Hollersaft

0,3l 3,50 €

Apfelsaft naturtrüb,

Birnensaft,

Apfel-Birnen-Hollersaft

0,5l 4,90 €

Saftschorle 0,3l 3,20 €

Saftschorle 0,5l 4,20 €

Unsere Säfte bestehen aus reinem Direktsaft.
Das Obst stammt aus nachweislich garantiert
ungespritzten Streuobstbeständen der Region
Hesselberg.



„hesselberger“ Saftprodukte –
viele gute Argumente für eine
regionale Initiative

„hesselberger“ Saft wird grundsätzlich nicht konzentriert, sondern
als Direktsaft gelagert und ohne Zusätze abgefüllt. In jeder Flasche
steckt damit auch ein Stück traditionelle Streuobstlandschaft.
Diese Streuobstflächen prägen die Landschaft und sind wertvolle
Lebensräume für zahlreiche bedrohte Tierarten.



www.allfra.de



Ausgabe März 2017



Wos Hochprozentigs

(Schnäpse)

Birnenbrand (41%),

Obstbrand (42%),

Zwetschgenbrand (41%)

je 2cl 2,70 €

Anisgeist (42%),

Kräutergeist (42%),

Kümmelgeist (42%)

je 2cl 2,70 €

Hasel-„Nussler“ (37%),

Himbeergeist (41%),

Kirschwasser (42%)

je 2cl 2,90 €

Bärlauch-Spirituose (40%),

Meerrettichgeist (42%)

je 2cl 2,90 €

Feiner Haselnussgeist natur (39%),

Wild-Schlehengeist (41%)

je 2cl 3,50 €

Walnussgeist (40%),

Traubentresterbrand (42%)

je 2cl 3,90 €

**Gerne bieten wir Ihnen eine feine
Auswahl an Jahrgangsbränden
und weiteren Spezialitäten an –
fragen Sie uns!**

**Edelbrennerei
& Mosterei
Henninger**

BRENNTRADITION SEIT 210 JAHREN

Brenntradition auf dem Hofe Henninger.
Auch in Zukunft werden wir besondere
Edelbrände und Säfte, die aus Früchten
einer unbelasteten, fränkischen Natur
gewonnen werden, gewissenhaft und mit
Liebe herstellen. Zahlreiche Prämierungen
und hohe Medaillenauszeichnungen belegen
die Qualität.

*Immer unser erstes Ziel:
„Die feinen natürlichen Fruchtaromen
in reiner Form im Destillat-Glas
erlebbar machen.“*



www.edelbrennerei-henninger.de



Wos Leckers
(Liköre)

- Henningers „rote Zwetschge“ (28%)
je 2cl.....2,70 €
- Kirsch-Brandy (19%)
je 2cl.....2,70 €
- Quittenlikör (21%)
je 2cl.....2,70 €
- Waldhonig-Likör (35%)
je 2cl.....2,70 €
- Kräuter-Magenbitter (38%)
„Rezeptur von 1860“
je 2cl.....2,70 €
- Edler Kräutertropfen (38%)
je 2cl.....2,70 €
- Cappuccino-Sahnelikör (19%)
je 2cl.....2,70 €
- Schwarzer Johannisbeerlikör (26%)
je 2cl.....2,90 €
- Wildholunder-Likör (26%)
je 2cl.....2,90 €
- Eierlikör (19,5%)
„Mausendorfer Eierhoppel“
je 2cl.....2,50 €
- Laumers Käsekuchenschnaps (12%)
mit Zitrone und braunem Zucker
je 2cl.....2,50 €



„Die hohe Qualität und das feine Aroma erhalten unsere Produkte durch ausgewählte, reife Früchte, einer sauberen Verarbeitung, der langjährigen Erfahrung am Brennkessel und einer gesunden Portion Selbstkritik. Auch wenn es seit einiger Zeit das Spirituosengesetz erlaubt, verzichten wir nach wie vor auf die Abrundung durch Zucker unserer Edelbrände und auf Aromastoffe in unseren Likören. Die Rezepturen für unsere hochwertigen Liköre wurden alle in unserem Haus selbst entwickelt und erst nach Austestung durch langjährige Kunden in den Verkauf gebracht.“

www.edelbrennerei-henninger.de



Und danoch wos Siaß
(Nach- bzw. Süßspeisen)

- Apfelstrudel mit Vanillesoße (10,15).....5,90 €
- Baggers (3,9) mit Apfelmus (9,10).....5,90 €
- Apfelküchle (3) wahlweise mit
Eis und Sahne / Apfelmus (9,10) / Zimt und Zucker.....4,90 €
- Saisonale Desserts finden Sie auf unserer Tageskarte.



Wer's genau wissen will
(Zusatzstoffe)

Zusatzstoffe:	
1. mit Farbstoff	8. mit Phosphat
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert	9. mit Säuerungsmittel
3. mit Antioxidationsmittel	10. mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel
4. mit Geschmacksverstärker	11. enthält eine Phenylalaninquelle
5. geschwefelt	12. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
6. geschwärzt	13. koffeinhaltig
7. gewachst	14. chininhaltig
	15. Verdickungsmittel

Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte.



Etzerdla[®]

FRÄNKISCHE  SCHMANKERL

Öffnungszeiten Gastronomie

Di - Do	11.30 - 15.00 Uhr
.....	17.30 - 22.00 Uhr
Fr	11.30 - 15.00 Uhr
.....	17.30 - 23.00 Uhr
Sa	11.30 - 23.00 Uhr
So	11.30 - 16.00 Uhr
Mo	geschlossen

Öffnungszeiten Laden

Di - Fr	11.30 - 15.00 Uhr
.....	17.30 - 20.00 Uhr
Sa	11.30 - 20.00 Uhr
So, Mo + Feiertag	geschlossen

www.etzerdla-nbg.de

 de-de.facebook.com/Etzerdla/