

Herzlich willkommen im Nürnberger

# BRATWURST RÖSLEIN

Wir sind die Förster's, Ihre **Altstadt-Wirtsleute** im größten Bratwurst Restaurant der Welt direkt am Nürnberger Hauptmarkt im Herzen der Altstadt. Die **Liebe zu unserer fränkischen Heimat**, die **Tradition** unserer Familie und unseres Wirtshauses, die **Verantwortung** für einen sorgfältigen Umgang mit unserer Natur, sind die **Grundsätze**, nach denen wir in unserem Bratwurst Röslein täglich **leben und arbeiten**.

Unser Team und wir haben uns **selbst verpflichtet** für eine **kompromisslos beste Qualität** und den **Einkauf der Waren** bei unseren **regionalen Lieferanten**. Wir **fördern damit die regionalen Erzeuger** und tun etwas für eine **gute Ökobilanz**.

Unser Fleisch von Fränkischen **Strohschweinen**, Steigerwälder **Land-schweinen** oder vom Schrozberger **Angusrind** beziehen wir von **Landwirten** aus der Region. Die Tiere leben **artgerecht, stressfrei** und werden von den Landwirten **persönlich gepflegt**.

Kartoffelprodukte, Sauerkraut, oder Gemüse erhalten wir täglich frisch von Landwirten aus dem **Nürnberger Knoblauchsland** oder aus dem Frankenland.

Schon unser **Großvater, Hermann Förster sen.**, begann im Jahr 1901 in unserer **Altstadtmetzgerei** die köstlichen Nürnberger Rostbratwürste handwerklich herzustellen. Nach diesem **alten Rezept** werden unsere Original Nürnberger heute noch in einer **Handwerks-Metzgerei** in der Altstadt täglich produziert, geliefert und als **frische Rohware auf den Grill gelegt**.

Die **Frankenweine** bringt unser **langjähriger Hauswinzer Rainer Müller** vom **Spitzenweingut Max Müller in Volkach** am Main.

**Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns im Wirtshaus und einen guten Appetit.**



Michael mit Luise und Carmen mit Thomas (v.l.n.r.)

## Unsere Zertifizierungen und unsere Lieferanten



Bei der Zertifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Franken“ ist das **Bratwurst Röslein** mit der **Höchstbewertung von 3 Rauten** ausgezeichnet worden. Geprüft wurden die Kategorien **Produktqualität, Servicequalität, Regionalität, Küche und Lager, Gasträume.**



Unsere **Original Nürnberger Rostbratwürste** tragen das **Schutzsiegel der EU** „Geschützte Geografische Angabe“ und werden in der **Handwerksmetzgerei** in der **Nürnberger Altstadt** gleich hinter der Burg hergestellt. Dies **garantiert 100% gute Qualität und Originalität.**



Das **Rindfleisch** stammt aus der **ANGUS Rinderzucht** der **Familie Dr. Neff** aus **Schroberg** in Franken. Die Rinder sind in Franken geboren und **leben auf Weiden.** Das **Schweinefleisch** stammt von **heimischen Landwirten** der Interessengemeinschaft **Bayerisches Strohschwein e.V.** Die Tiere werden **besonders artgerecht** auf Stroh gehalten. Zudem vom **Steigerwälder Bauenschwein.** Wir verwenden nur **Premium-Markenfleisch der Extraklasse.**



# Der Beck

Lecker. Leben. Leidenschaft.

Das **Gemüse** wird täglich frisch aus dem **Nürnberger Knoblauchland** von **heimischen Landwirten** geliefert. Unser **Holzofen-Brot** kommt aus der **Handwerks-Backstube** von „**Der Beck**“ aus Erlangen.

# Original Nürnberger Rostbratwürste

nach Rezept des Altstadtmetzgermeisters Hermann Förster sen.  
Qualitätskontrolle durch Metzgermeister und Röslein-Wirt Michael Förster



6 Stück	„ der Klassiker “	13,90 €
8 Stück	„ für Liebhaber “	16,50 €
10 Stück	„ für Feinschmecker “	18,50 €
12 Stück	„ für Kenner “	19,50 €
20 Stück	„ für Experten „	25,90 €

dazu servieren wir Fasskraut <sup>(3)</sup> oder Meerrettich vom Bauern Wehr,  
oder Kartoffelsalat, oder beides

Portion Beck's Holzofenbrot 2,50    Portion Meerrettich <sup>(3,5,7)</sup> 2,50 €



Abbildung ähnlich

## „ Blaue Zipfel im Topf “

6 Stück im Frankenwein-Zwiebelsud mit Lorbeer und Wacholder zubereitet, dazu Beck's Holzofenbrot 13,90 €  
natürlich können Sie auch gerne 8, 10, 12 oder 20 Stück bestellen

## „ Reise durch die Bratwurstküche “

ab 2 Personen. Nürnberger Rostbratwürste, Blaue Zipfel, hausmacher Stadtwurst<sup>(6)</sup> vom Grill, und geräucherte Nürnberger Bratwürste, dazu Fasskraut<sup>(3)</sup>, Kartoffelsalat, Meerrettich<sup>(3,5,7)</sup> und Holzofenbrot pro Person 18,90 €

## „ Nürnberger Bratwurstgulasch “

in pikanter Tomaten-Paprika-Soße<sup>(1,2,7)</sup>, dazu Eierspätzle 17,90 €

# Vorspeisen und Suppen

## „ Obatzder „

1 Kugel Obatzder aus Brie, rahmigem Frischkäse, Butter, Zwiebeln und mildem Paprika, dazu eine hausgebackene Breze 6,90 €



## „ Zwei auf der Gabel „

zwei Original Nürnberger Rostbratwürste auf der Gabel mit Meerrettich oder Senf 4,90 €

## Klare Ochsenbrühe

mit Pfannkuchenstreifen 6,90 €

## Hausgemachter Leberknödel

in kräftiger Ochsenbrühe mit frischer Petersilie 8,90 €

# Knoblauchländer Salate



## Kleine Salatschale

bunt gemischt, als Beilage zum Hautgericht, oder als Vorspeise, mit Joghurt- oder Balsamdressing 5,50 €



## „ Röslein - Salat - Angus „

großer, bunt gemischter Salat mit Balsamdressing und Scheiben vom fränkischen ANGUS-Roastbeef, dazu Stangenweißbrot 19,90 €

# Schmankerln aus der Heimatküche

## Kulinarische Reise durch die fränkische Küche

ab 2 Personen

frisch aus dem Ofen servieren wir Ihnen die besten Spezialitäten aus unserer Küche mit **Schäufele**, **Freiland-Ente**, **Steigerwälder Bauernschwein-Haxe** und **Original Nürnberger Rostbratwürsten** vom Grill, dazu gibt es Fasskraut<sup>(3)</sup>, Apfelblaukraut, Kartoffelklöße, Semmelknödel und Dunkelbiersoße 28,50 € pro Person



Abbildung ähnlich

## Wirtshaus Menü



**Klare Ochsenbrühe**  
mit Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

**Schmankerl-Teller**

mit Steigerwälder Bauernschweinebraten, zwei Original Nürnberger Rostbratwürste, dazu Fasskraut<sup>(3)</sup> oder Apfelblaukraut, Kartoffelkloß und Dunkelbiersoße

\*\*\*

**Hausgemachte Apfelküchle**

im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker, dazu Vanilleeis und Sahne

34,90 €

# *Leibgerichte aus der Heimatküche*

## *Ofen - Schäufole*

vom Steigerwälder Bauernschwein oder vom Strohschwein mit  
Kartoffelkloß und Biersoße 21,50 €. extra groß 25,50 €  
dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut oder Fasskraut<sup>(3)</sup> 5,50 €

STEIGERWÄLDER  
**BAUERNSCHWEIN**  
DAS PREMIUM-MARKENFLEISCH DER EXTRAKLASSE



Ihr Küchenchef Heinz Eitel



## *Knusprige Freiland - Ente*

mit Beifuß im Ofen gegrillt, in eigener Soße mit Orangen,  
dazu Kartoffelkloß, halbe Ente 22,90 € viertel Ente 18,90 €  
dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut 5,50 €

## *Landschwein-Haxe*

vom Steigerwälder Bauernschwein, im Ofen gegrillt, mit Kartoffelkloß  
und Dunkelbiersoße, halbe Haxe 18,50 € ganze Haxe 24,90 €  
dazu empfehlen wir Ihnen Speck-Krautsalat<sup>(2,3)</sup> 5,50 €

## *Landschweinebraten*

vom Steigerwälder Bauernschwein, geschmort, mit Kartoffelkloß  
und Dunkelbiersoße 18,50 €  
dazu empfehlen wir Ihnen Fasskraut<sup>(3)</sup> vom Bauern Wehr 5,50 €

## *Leibgerichte aus der Heimatküche*

### *Pfannen-Schnitzel*

vom Steigerwälder Bauernschwein, paniert und knusprig  
in der Pfanne gebraten, mit lauwarmen Kartoffelsalat 22,50 €  
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale 5,50 €

### *Original Wiener Schnitzel*

vom fränkischen Kalb, paniert und knusprig  
in der Pfanne gebraten, mit lauwarmen Kartoffelsalat 28,90 €  
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale 5,50 €

### *„ Braumeister – Schnitzel „*

vom Steigerwälder Bauernschwein, mit Schinken<sup>(6)</sup> und Käse<sup>(1)</sup> gefüllt,  
paniert und knusprig gebacken, dazu Pommes frites. 24,50 €  
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale 5,50 €

### *Putensteak vom Grill*

mit Kräuterschmand und Kartoffel-Rösti 19,90 €  
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale 5,50 €

## *Fränkisches Angus-Rind*

### *aus der Heimatküche*



### *Angus - Sauerbraten*

in einer Soße mit Nürnberger Lebkuchen, mit Semmelknödel  
und Preiselbeeren 21,80 €  
dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut 5,50 €

### *Rinder - Roulade*

vom fränkischen Weiderind, handgerollt mit Gemüse und Speck gefüllt,  
mit kräftiger Soße und Kartoffelkloß 21,80 €  
dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut 5,50 €

# *Fisch*

## *aus heimischen Gewässern*

### *Fluss-Zander*

Filet auf der Haut rösch gebraten,  
mit Haselnuss-Butter und Butterkartoffeln 23,90 €  
dazu empfehlen wir Ihnen einen bunten Salat 5,50 €



### *Halber Fränkischer Karpfen oder Filet vom Karpfen*

je nach Verfügbarkeit, nach fränkischer Art knusprig gebacken,  
mit Kartoffelsalat, oder Blattsalat mit Kartoffelsalat 22,50 €

Wir verwenden nur beste Qualität. Manche Produkte enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wie folgt: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (5) geschwefelt (6) mit Phosphat (7) Süßungsmittel  
\*koffeinhaltig, farbstoffhaltig \*\*Konservierungsstoff und Benzoesäure  
\*\*\*koffeinhaltig, Konservierungsstoff und Benzoesäure. Die Allergen-kennzeichnung erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern

## *Vegetarisches und Veganes aus der Heimgemüseküche*



### *Hausgemachter Kartoffelauflauf*

mit Steinpilzen, dazu geröstete Walnußkerne und Petersilienöl,  
mit einem bunten Salat 16,90 €



### *Hirse-Gemüsepfännchen*

mit gegrillter Paprika und Zucchini, dazu Kräuterkartoffel 15,90 €



### *Veganer Kartoffel - Eintopf*

mit Knoblauchländer Saisongemüse  
und einem bunten Salat 16,90 €



### *„ Röslein - Salat „*

großer, bunt gemischter Salat mit Balsamdressing,  
dazu Stangenweißbrot 14,90 €



# Beilagen zu Ihrem Hauptgericht



## vom Bauern Wehr aus dem Knoblauchland:

Sauerkraut aus dem Fass <sup>(3)</sup>	€ 5,50
Frischer Meerrettich, gerieben <sup>(3,5,7)</sup>	€ 2,50
Apfelblaukraut <sup>(7)</sup>	€ 5,50

## von unserem Kartoffelerzeuger, Familie Töpfer aus Neuburg:

Kartoffelkloß handgerollt	€ 4,50
Kartoffelkloß mit Bratensoße	€ 5,50
Kartoffelsalat	€ 5,50
Salzkartoffeln	€ 5,50
Pommes frites	€ 5,50
Krautsalat <sup>(7)</sup> mit Speckwürfeln	€ 5,50

## aus Beck's fränkischer Backstube:

Holzofenbrot vom großen Laib	€ 2,50
Breze	€ 2,90
Brötchen	€ 1,90
Preiselbeeren <sup>(3)</sup>	€ 1,90
Fränkisches Apfelkompott <sup>(3,7)</sup>	€ 3,90

## Vesper & Brotzeit

„ *Nürnberger Stadtwurst<sup>(6)</sup> mit Musik* „

mit Essiggurke und Zwiebeln, dazu Holzofenbrot und Butter 16,50 €

„ *Obatzder* „

Drei Kugeln Obatzder aus Brie, rahmigem Frischkäse, Butter, Zwiebeln  
und mildem Paprika, dazu eine hausgebackene Breze 16,50 €

# Nachspeisen

## *knusprige Apfelküchle*

hausgemacht aus fränkischen Äpfeln, im Weißbiersteig gebacken,  
mit Vanilleeis, Sahne und Minze 9,50 €

## *„ Förster's Michel „*

kleiner Kuchen nach Hausrezept im Weckglas gebacken,  
mit Vanilleeis und Sahne 9,90 €



Abbildung ähnlich

## *Kaiserschmarrn* **auf Nachfrage**

jede Portion in der Pfanne á la minute zubereitet, mit fränkischem  
Apfelkompott<sup>(3)</sup> im Pfünnchen serviert, mit oder ohne Rosinen  
als Nachtisch 12,90 € als Hauptgang 14,90 €

Jede Portion Kaiserschmarrn bereiten wir gerne frisch für Sie zu. Dafür benötigen wir in der Küche etwas mehr Zeit. Bitte fragen Sie unseren Service, ob es zurzeit möglich ist.