



## WILLKOMMEN IM GASTHAUS PEGNITZTAL - WEINLOKAL & SPEISEWIRTSCHAFT -

Was der Franke nicht kennt, das isst er nicht.  
Wenn der Franke nun reist, lernt er doch Neues kennen.  
Aber wer kann schon so viel reisen, wie er Appetit haben  
könnte!?

Wir haben uns ein Jahr lang Zeit genommen, sind durch  
Wüsten und Wälder, über Meere und Flüsse, entlang  
steiniger Küsten und blühenden Feldern gereist, Herzen und  
Gaumen stets auf der Suche nach kulinarischen  
Mitbringseln für unser schönes Frankenland.

Nun wollen wir unsere Entdeckungen mit euch teilen, wollen  
euch heranzuführen an die delikatsten Schätze der Welt um uns  
herum: wir haben mit Einheimischen gesprochen und  
gekocht, haben uns Rezepte und Weisheiten mitgeben  
lassen und sind bereit, hier im schönen Frankenland  
mediterrane Köstlichkeiten auf die Teller zu zaubern.  
Aber einer der schönsten Momente des Reisens ist auch  
immer das Heimkommen. Zurück nach Hause, zu den  
Wurzeln, zu den Liebsten. Unsere Basis ist Nürnberg. Und  
der Tradition zuliebe bleibt das Gasthaus Pegnitztal  
Fränkisch, regionale und saisonale Klassiker, Gemüse aus  
unserem geliebten Knoblauchsland, Weine und Biere aus  
der Umgebung.

Und wen das Fernweh packt, der gönnt seinem Gaumen  
einen Kurztrip in die Sonne.

Heimatverbunden und familiär, mit Blick über den  
Tellerrand hinaus und auf die weite Welt gerichtet, so sehen  
wir uns und auch unsere Partner in Wine. Auf unserer  
Weinkarte findet ihr eine bunte Auswahl verschiedenster  
Rebsorten und Weinstile, vieles exklusiv aus der Region und  
der größte Teil direkt vom Winzer bezogen.

AB JUNI 2024

**JEDEN 1. SONNTAG IM MONAT**

**UNSER GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET**

27,50 €

inkl. ein Glas Prickel oder Saft

VON 10-14:30 UHR

Ein Abend in der Küche des Lieblingsrestaurants verbringen  
und selber kochen, leckere Weine und Speisen im privaten  
Ambiente verköstigen oder die weite Welt des Weins direkt  
mit dem Winzer kennen lernen?

Unsere Räumlichkeiten bieten das besondere Ambiente für

**GEBURTSTAGE, FIRMENFEIERN UND PRIVATE ANLÄSSE.**

Gemeinsam mit unseren Winzern und Partnern arbeiten wir  
auf Anfrage eure Veranstaltung aus und beschenken euch und  
euren Gästen unvergessliche Erlebnisse ganz individuell  
zusammen gestellt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitte unbedingt den  
Service informieren und/oder nach unserer gekennzeichneten  
Karte fragen

# DEM FRANKEN SEINE LIEBLINGE



## KLEINES FÜR VORWEG

### **BROTKORB "DREIERLEI" V**

mit saisonal angemachter Kräuterbutter,  
aromatisiertem Olivenöl und hausgemachtem Dip  
6,80 €

### **"FRÜHLINGSSUPPE" V/V+**

mit Eierstich oder Griesnockerl 6,80 €



Perfect Match: fruchtiger, nicht zu leichter  
Weißwein mit angenehmen Säurespiel und  
kernigem Charakter, z.B. Frühroter Veltliner,  
Weingut Preisinger, Wagram, Österreich

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER ...

### **"SALATELLER "FATAL""**

Langsee (natur) 9,60 € V+  
Johannis (Speck) 12,20 €  
Knoblauchsland (Gemüse) 13,50 € V+  
Gostenhof (Tomate, Olive, Feta) 13,50 € V

### **"SAURE ZIPFEL"**

3 fränkische Bratwürste in würzigem Essig-Wein-Sud mit  
Gemüse-Julienne und Zwiebeln gegart 13,60 €  
... eine weniger 11,80 €

### **"HAUSGEBEIZTER LACHS"**

mit Gemüse Ratatouille & Meerrettichcreme 17,80 €  
oder mit Gurkensalat und Weißbrot 16,90 €



Am besten begleitet von einem leichten,  
strukturierten Weißwein, frisch, nicht zu fruchtig,  
etwas verspielt, z.B. Eldora Weißweincuvée,  
Winzerhof Harald Geißendörfer, Franken

### **"FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE"**

3 Stück, mit Sauerkraut oder hausgemachtem  
Kartoffelsalat 14,80 €

Beachten Sie auch die zusätzliche  
saisonalen oder internationalen  
Spezialitäten auf unserer Tafel!

... Denn was der Franke nicht kennt,  
isst er halt doch!



## ZUM SATT WERDEN

### "OFENFRISCHES KRUSTEN-SCHÄUFERLE"

mit Kloß, Sauerkraut & Soß' 18,80 €

### "SILVANERHUHN"

"Coq au vin" auf fränkisch: in Weißwein mariniertes Suprême von der Maispoularde, dazu Kartoffelecken 20,30 €

Was kann da besser passen als ein schöner, runder Silvaner?



Rund und mild, frisch aus dem klassisch fränkischen Bochsbeutel  
Winzerhof Geißendörfer,, Buchbrunn

### "WIENER SCHNITZEL"

vom Kalb, mit Kartoffelsalat 25,50 €

### "SAUERBRATEN"

mit Blaukraut, Soß und Kloß 18,80 €

Dazu ein schön kräftiger Rotwein mit eingebundenen Taninen und starkem Charakter, zum Beispiel



Domina Alte Reben, Weingut Konstantin Dengler,  
Rheinhessen

### "NUDELN SALSICCIA FRANCONIA"

Bandnudeln mit fränkischen Bratwurststücken, Spitzkohl, rote Zwiebel, Peperoncini, Parmesan 17,90 €  
(vegetarisch oder vegan mit Gemüse statt Wurst möglich) V/V+

### "SPINAT-TOPFEN-NOCKEN" V

mit Egerlingen, Kirschtomaten und Parmesan 18,20 €

### "SERVIETTENKNÖDEL" V

mit hausgemachter Pilzrahmsauce 12,80 €

## FÜR DESSERT GIBT'S NEN EXTRA MAGEN

### "ZWETSCHGENKNÖDEL"

MIT ROTWEINZWETSCHGEN UND VANILLE-EIS 8,80 €

### "JOGHURT-ZITRONEN-MOUSSE"

MIT WALDBEER-KOMPOTT 6,30 €

### "WALDBEER CREME"

MIT ZIMT- STREUSELN UND ZITRONEN SORBET 7,30 €

### "CAFFÈ AFFOGATO"

ESPRESSO MIT VANILLE EIS 4,20 €

### "AFFOGATO AL LIMONE"

ZITRONEN SORBET MIT FRÄNKISCHEM SECCO 5,60 €

## MITTWOCH BIS FREITAG

11:30 - 14:30

### RÖSTKLÖSSE "FATAL"

der fränkische Klassiker in verschiedenen Varianten:

Langsee (Natur) 10,50€

St. Johannis (mit Speck) 12,50€

Knoblauchland (mit Gemüse) 13,50€

Gostenhof (mit Tomate, Feta und Oliven) 13,50€

Erlenstegen (mit Lachs) 15,50€

... auf Wunsch mit Ei gebraten (+2,50€)



DIE AUFGEFÜHREN PREISE BEZIEHEN SICH,  
WENN NICHT ANDERS VERMERKT, AUF  
UNSEREN AUSSCHANKSTANDART VON 0,2 L

# WEIN, WEIN, WEIN

## WEINGUT DÜLL - IPSHEIM - FRANKEN

WINZERSEKT, SILVANER TROCKEN - 0,1L	5,80 €
SILVANER, TROCKEN	7,50 €
WEISSBURGUNDER KABINETT, TROCKEN	8,40 €
ROSE (DORNFELDER, REGENT), TROCKEN	7,50 €
REGENT ROT, TROCKEN	7,90 €

## WINZERHOF GEISSENDÖRFER - BUCHBRUNN - FRANKEN

ELDORA WEISSWEIN CUVÉE, TROCKEN	6,90 €
SCHEUREBE SPÄTLESE, FRUCHTIG	8,40 €
SILVANER SPÄTLESE, HOLZ	9,60 €
SPÄTBURGUNDER ROSE, TROCKEN	7,80 €
ROTWEIN CUVÉE "MAXIMUS", HALBTROCKEN	7,90 €



FREUNDSCHAFT +, HOPFENSECCO, TROCKEN - 0,1L	5,40 €
---	--------

## WEINGUT KONSTANTIN DENGLER - RHEINHESSEN

LINA'S PERLCHEN, ROTER SECCO, MILD- 0,1L	4,80 €
BACCHUS, HALBTROCKEN	6,50 €
SAUVIGNON BLANC, TROCKEN	7,60 €
CHARDONNAY, TROCKEN	6,80 €
SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR, FEINHERB	7,80 €
SANKT LAURENT ROT, TROCKEN	8,50 €
DOMINA ALTE REBEN ROT, TROCKEN	9,60 €

## WEINGUT PREISINGER - WAGRAM - ÖSTERREICH

MUSKATELLER SEKT BRUT - 0,1L	5,80 €
FRÜHROTER VELTLINER "ECHT LÖSSIG"	8,40 €

## WEINGUT WEINLINGER - WAGRAM - ÖSTERREICH

FRIZZANTE ROSÉ VOM BLAUBURGER - 0,1 L *	5,30 €
GRÜNER VELTLINER KLASSIK, TROCKEN *	7,40 €
RIESLING "WAGRAMTERASSEN", TROCKEN *	8,40 €
CHARDONNAY RIED STEINBERG, TROCKEN *	8,60 €
BLAUBURGER ROSÉ, TROCKEN	7,60 €
INERIO ZWEIFELT RESERVE, TROCKEN *	8,60 €

## CHATEAU LA TOUR DE BY - BORDEAUX - FRANKREICH

LE ROSÉ DE LA TOUR DE BY 2022, ROSÉ TROCKEN *	7,60 €
CHÂTEAU LA TOUR DE BY 2019 (BORDEAUX BLEND)	10,00 €
LA VALIÈRE 2019 40/50 MERLOT/CAB. SAUVIGNON	7,80 €
LA ROQUE DE BY 2019, 50/50 MERLOT/CAB. SAUVIGNON	7,80 €

## ALKOHOLFREIER WEINGENUSS:

FREEDOLIN TRAUBENSECCO (0,0%) - 0,1L	4,90 €
WINZERHOF GEISSENDÖRFER, BUCHBRUNN, FRANKEN	
WEISSER WINZERTRAUBENSAFT - 0,2 L	3,80 €
WEINGUT KONSTANTIN DENGLER, RHEINHESSEN	

## FLIGHT

**Mini Weinprobe: 3X 0,1 L**  
(zusammengestellt von uns)

FLIGHT PRICKEL	14,80 €
FLIGHT WEISS	11,80 €
FLIGHT WEISS DEUTSCH	11,40 €
FLIGHT WEISS ÖSTERREICH	12,20 €
FLIGHT ROSÉ	12,20 €
FLIGHT ROT	13,40 €

\*ZUR ZEIT LEIDER AUSGETRUNKEN, AB ENDE MAI WIEDER ERHÄLTlich

Heimat ist kein Ort,  
Heimat ist ein Gefühl...



Wer reist, der lernt.

## BIER

<b>BIER VOM FASS</b>	0,5L
SCHANZENBRÄU Helles	4,50 €
SCHANZENBRÄU Rotbier	4,50 €
SCHANZENBRÄU Pegnitzgold	4,80 €
... als Radler	4,50 €/ 4,80 €
<b>BIER AUS DER FLASCHE</b>	
SCHANZENBRÄU Pils 0,33 /Kellerpils 0,5	4,20/4,60 €
SCHANZENBRÄU Helles alkoholfrei 0,5	4,50 €

## APERITIF & DIGESTIF

KIR CLASSIQUE	4,80 €
WAMUT 4CL	7,90 €
edler Kräuterwermut vom Weingut Preisinger	4,80 €
... mit Tonic	
FRÄNKISCHE OBSTBRÄNDE, -GEISTE, -LIKÖRE 2CL	
von der Brennerei Haas	4,80 €
Schlehe, Kümmel, Himbeer, Haselnuss, Pflaume, Zitrone	
FRANGELICO 2CL	5,90 €
Haselnusslikör aus Mailand	
LA CORTE GRAPPA LUGANA 2CL	5,40 €
Distillerie Franciacorta, Barricate 12 Mesi	
RICARD	
Pastis de Marseille, mit Wasser und Eis 4cl	

## HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2,40 €
CAFÉ CREME	2,90 €
CAPPUCCINO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	4,20 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,50 €
CHAI LATTE	4,70 €
... mit Espresso	5,50 €
BIO TEE	3,40 €
Earl Grey, Jasmin, Herbal Refresh, Kamille, Cassis- Cranberry, Relax Ayurvital	
CARAJILLO	5,20 €
Espresso mit Vecchia Romana und karamellisiertem Zucker	

## ERFRISCHENDES

TAFELWASSER	3,90 €/5,50 €
prickel oder still 0,4L/1L	
VIVA CON AGUA	6,20 €
laut oder leise 0,75L	
NOW LIMONADE	4,60 €
Bio Limo aus der Region	
Fresh Lemon, Sunny Orange, Black Cola, Pink Rhabarber, Red Berries 0,33L	
BAYLA FRUCHTSÄFTE	3,60 €/ 5,20 €
Orange, Maracuja, Apfel Natur, Johannisbeere 0,2L/0,4L	
... als Schorle 0,2L/0,4L	3,30 €/ 4,80 €
Traubensaft Weiß	3,80 €
vom Weingut Konstantin Dengler 0,2L	