



## 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.

IMMER SONNTAGS:

### UNSER GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

27,50 €

inkl. ein Glas Prickel oder Saft

VON 9-14 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



Heimat ist kein Ort,  
Heimat ist ein Gefühl.

Wer reist, der lernt.

## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

### BROTKORB "DREIERLEI"

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

### "GEBRATENE KÜRBISSPALTEN"

mit Mozzarella und Kürbiskernen auf Salat 13,80 €

### "CREMIGE ROTE BETE SUPPE"

mit Creme Fraiche, Meerrettich und Apfelwürfeln 7,90 €

### "SALATTELLER "FATAL""

Langsee (natur) 9,60 €

Johannis (Speck) 12,20 €

Knoblauchsland (Gemüse) 13,50 €

Gostenhof (Tomate, Olive, Feta) 13,50 €

### "SAURE ZIPFEL"

2 fränkische Bratwürste in würzigem Essig-Wein-Sud mit  
Gemüse-Julienne und Zwiebeln gegart 11,80 €

... eine mehr 13,60 €

### "ARTISCHOCKE"

römisch-jüdischer Art, fein ausgebacken und serviert mit  
Zitrone, Parmesan und Minze 14,20 €

## NUDELN & CO

### "SPINAT-TOPFEN-NOCKEN"

mit Egerlingen, Kirschtomaten, Salbei und Parmesan 18,20 €

### "NUDELN SALSICCIA FRANCONIA"

breite Bandnudeln mit Brat wurststücken, Spitzkohl, rote  
Zwiebel, Peperonicini, Parmesan - pikant 17,90 €

Vegetarisch: mit knackigem Gemüse 17,90 €

### "HAUSGEBEIZTER LACHS"

mit Blaukraut-Baggers und Tomaten-Paprika Vinaigrette  
17,80 €

### "PAPPA ALLA MARINARA"

toskanische Fisch-Brotssuppe mit Garnelen, Calamaretti,  
Fischfiletstreifen, Ingwer, Koriander und Peperoncini -scharf  
20,80 €

Bitte beachte:

Dies ist eine saisonale Beispielkarte, die von Tag zu Tag Abweichungen aufweisen kann

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



Wer reist, der lernt.

## HAUPTGERICHTE

### "FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE"

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

### "OFENFRISCHES KRUSTEN-SCHÄUFERLE"

mit Kloß, Sauerkraut & Soß' 18,80 €

### "SAUERBRATEN"

mit Kloß, Blaukraut und Soß' 18,80 €

### "MOSTGOCKEL"

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

### "WIENER SCHNITZEL"

vom Kalb, mit Kartoffelsalat 25,50 €

### "LEGUMES BOURGUIGNON"

Vegetarischer Gemüse Schmortopf nach Art eines Boeuf  
Bourguignon, dazu Kartoffelecken 18,20 €

## DESSERT

### "ZWETSCHGENKNÖDEL"

mit Glühweinzwetschgen und Vanille-Eis 8,80 €

### "SCHOKO-KIRSCH-TRÜFFEL"

auf Kirschgrütze 8,80 €

### "CAFFÈ AFFOGATO"

Espresso mit Vanille Eis 4,20 €

Bitte beachte:

Dies ist eine saisonale Beispielkarte, die von Tag zu Tag Abweichungen aufweisen kann

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 €
	0,5L
<b>BIER AUS DER FLASCHE</b>	4,60 €
SCHANZENBRÄU Kehlengold	4,50 €
SCHANZENBRÄU Helles alkoholfrei	4,50 €
... als Radler	

## HEISSGETRÄNKE

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

## APERITIF & DIGESTIF

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

## ERFRISCHENDES

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



## WEIN, WEIN, WEIN

<b>WEINGUT DÜLL - IPSHEIM - FRANKEN</b>	- 0,2L -	<b>WEINGUT PREISINGER - WAGRAM - ÖSTERREICH</b>	- 0,2L -
WINZERSEKT, SILVANER TROCKEN - 0,1L	5,80 €	FRANZESCO ROSÉ FRIZZANTE - 0,1L	5,30 €
SILVANER, TROCKEN	7,50 €	FRÜHROTER VELTLINER "ECHT LÖSSIG"	8,40 €
WEISSBURGUNDER KABINETT, TROCKEN	8,40 €	GRÜNER VELTLINER "ECHT LÖSSIG"	8,40 €
BACCHUS, HALBTROCKEN	7,50 €	ROSÉ VOM ZWEIFELT "ECHT LÖSSIG"	8,40 €
ROTLING ROSE, TROCKEN	7,50 €	ZWEIFELT ROT, TROCKEN	8,50 €
REGENT ROT, TROCKEN	7,90 €		
		<b>WEINGUT WEINLINGER - WAGRAM - ÖSTERREICH</b>	
<b>WINZERHOF GEISSENDÖRFER - BUCHBRUNN - FRANKEN</b>		FRIZZANTE WEISS, GRÜNER VELTLINER - 0,1 L	5,30 €
FREUNDSCHAFT +, HOPFENSECCO, TROCKEN - 0,5L	16,50 €	ROTER VELTLINER, TROCKEN	7,60 €
FREEDOLIN TRAUBENSECCO (0,0%) - 0,1L	4,90 €	BLAUBURGER ROSÉ, TROCKEN	7,60 €
RIESLING SPÄTLESE, FEINFRUCHTIG	8,50 €		
ELDORA WEISSWEIN CUVÉE, TROCKEN	6,90 €	<b>CHATEAU LA TOUR DE BY - BORDEAUX -</b>	
SILVANER SPÄTLESE, HOLZ	9,60 €	<b>FRANKREICH</b>	
SPÄTBURGUNDER ROSE, TROCKEN	7,80 €	LE ROSÉ DE LA TOUR DE BY 2022, ROSÉ TROCKEN	7,60 €
ROTWEIN CUVÉE "MAXIMUS", HALBTROCKEN	7,90 €	BEAU RIVAGE DE BY 2020	7,80 €
		CHÂTEAU LA TOUR DE BY 2019	10,00 €
<b>WEINGUT KONSTANTIN DENGLER - RHEINHESSEN</b>		LA VALIÈRE 2019	7,80 €
LINA'S PERLCHEN, ROTER SECCO, MILD- 0,1L	4,80 €	CHÂTEAU LA ROQ DE BY 2019 - 0,75L -	24,60 €
BACCHUS, HALBTROCKEN	6,50 €		
SAUVIGNON-BLANC, TROCKEN	7,60 €		
CHARDONNAY, TROCKEN	6,80 €		
GRAUER-BURGUNDER, TROCKEN	8,50 €		
SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR, ROSE FEINHERB	7,80 €		

### FLIGHT

**Mini Weinprobe: 3X 0,1L**  
(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 €