



## 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

22,90 €

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 5,80 €

### "PFANNKUCHENSUPPE"

kräftige Gemüse-Consommé mit Petersilien-  
Pfannkuchenstreifen 5,80 €

### "FEINER BROTSALAT"

mit Radieschen und Rauke 9,80 €

### "SALATTELLER "FATAL""

Langsee (natur) 8,50 €  
Johannis (Speck) 10,50 €  
Knoblauchsland (Gemüse) 11,50 €  
Gostenhof (Tomate, Olive, Feta) 11,50 €

### "SARDE IN SAÓR"

marinierte Sardinenfilets mit weißem Balsamico &  
Fenchelsamen auf Salaten 12,80 €

## NUDELN & CO

### "HAUSGEMACHTE SPÄTZLE"

klassisch mit Käse und Röstzwiebeln 14,80 €

### "NUDELN SALSICCIA FRANCONIA"

breite Bandnudeln mit Bratwurststücken, Spitzkohl, rote  
Zwiebel, Peperonicini, Parmesan - pikant 15,80 €

### "FRÄNKISCHE GÄRTNERIN"

Röstgemüse, Kartoffelecken mit feinem pikanten Dip 16,80 €  
... reichlicher für zwei zum Teilen 28,80 €

### "MALFATTI AI FINFERLI"

Spinat-Topfen-Nocken mit Pfifferlingen, Kirschtomaten,  
Salbei, Parmesan 17,80 €

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



Wer reist, der lernt.

## HAUPTGERICHTE

### "FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE"

3 Stück, mit Sauerkraut oder hausgemachtem  
Kartoffelsalat 12,80 €

### "OFENFRISCHES KRUSTEN-SCHÄUFERLE"

mit Kloß, Sauerkraut, Soß 16,80 €

### "MOSTGOCKEL"

"Coq au vin" auf fränkisch, mit Röstkloß 17,80 €

### "WIENER SCHNITZEL"

vom Kalb, mit Kartoffelsalat 22,80 €

### "KABELJAU-FILET"

im Kräutermantel mit gebratener Polenta und  
mediterranem Gemüse 21,80 €

## DESSERT

### "TOPFENKNÖDEL"

mit Zwetschgenröster und Vanille-Eis 7,80 €

### "PANNA COTTA"

auf Karamellspiegel 6,80 €

### "CAFFÈ AFFOGATO"

Espresso mit Vanille Eis 3,60 €

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 Schwarzbier	4,50 €
... als Radler	4,50 €
<b>BIER AUS DER FLASCHE</b>	0,5L
SCHANZENBRÄU Pils 0,33L	4,20 €
SCHANZENBRÄU Kehlengold	4,60 €
SCHANZENBRÄU Helles alkoholfrei	4,50 €

## HEISSGETRÄNKE

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

## APERITIF & DIGESTIF

WAMUT 4CL	4,60 €
<i>edler Kräuterwermut vom Weingut Preisinger</i>	
... mit Tonic	7,90 €
GRANDBOIS APERO 4CL	4,60 €
<i>Aperitifriesling von der Mosel</i>	
... mit Tonic	7,90 €
FRÄNKISCHE OBSTBRÄNDE, -GEISTE, -LIKÖRE 2CL	4,80 €
<i>von der Brennerei Haas</i>	
<i>Williamsbirne, Mirabelle, Haselnuss, Pflaume</i>	
FRANGELICO 2CL	4,20 €
<i>Haselnusslikör aus Mailand</i>	
LA CORTE GRAPPA LUGANA 2CL	5,60 €
<i>Distillerie Franciacorta, Barricate 12 Mesi</i>	
RICARD	5,20 €
<i>Pastis de Marseille, mit Wasser und Eis 4cl</i>	

## ERFRISCHENDES

TAFELWASSER	3,90 €/
<i>prickel oder still 0,4L/1L</i>	5,50 €
VIVA CON AGUA	4,80 €
<i>laut oder leise 0,75L</i>	
NOW LIMONADE	4,20 €
<i>Bio Limo aus der Region</i>	
<i>Fresh Kemon, Sunny Orange, Black Cola, Pink Rhabarber, Red Berries 0,33L</i>	
BAYLA FRUCHTSÄFTE	3,40 €/
<i>Pur oder Schorle: Orange, Maracuja, Apfel Natur, Johannisbeer 0,2L/0,4L</i>	5,20 €
TRAUBENSAFT WEISS	
<i>vom österreichischem Weingut Preisinger 0,2L</i>	3,60 €



## WEIN, WEIN, WEIN

<b>WEINGUT DÜLL - IPSHEIM - FRANKEN</b>	- 0,2L -
WINZERSEKT, SILVANER TROCKEN - 0,1L	5,40 €
SILVANER, TROCKEN	6,90 €
WEISSBURGUNDER KABINETT, TROCKEN	7,50 €
RIESLING, FEINHERB - 0,75L	21,50 €
ROTLING ROSE, TROCKEN	6,90 €
REGENT ROT, TROCKEN	7,50 €

<b>WINZERHOF GEISSENDÖRFER - BUCHBRUNN - FRANKEN</b>	
FREUNDSCHAFT +, HOPFENSECCO, TROCKEN - 0,5L	16,50 €
FREEDOLIN TRAUBENSECCO (0,0%) - 0,1L	4,20 €
SCHEUREBE SPÄTLESE, FEINFRUCHTIG	7,90 €
SILVANER, TROCKEN	7,90 €
SILVANER SPÄTLESE, HOLZ	27,50 €
SPÄTBURGUNDER ROSE, TROCKEN	7,00 €
ROTWEIN CUVÉE "MAXIMUS", HALBTROCKEN	7,20 €

<b>WEINGUT KONSTANTIN DENGLER - RHEINHESSEN</b>	
LINA'S PERLCHEN, ROTER SECCO, MILD- 0,1L	4,80 €
BACCHUS, HALBTROCKEN	5,80 €
SAUVIGNON BLANC, TROCKEN	6,80 €
CHARDONNAY, TROCKEN - 0,75L	19,50 €
SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR, FEINHERB	6,80 €

<b>WEINGUT PREISINGER - WAGRAM - ÖSTERREICH</b>	- 0,2L -
FRANZESCO ROSÉ FRIZZANTE - 0,1l	4,80 €
FRÜHROTER VELTLINER "ECHT LÖSSIG"	7,50 €
GRÜNER VELTLINER "ECHT LÖSSIG"	7,50 €
ROTER VELTLINER RESERVE, HOLZ - 0,75L	35,00 €
ROSÉ VOM ZWEIGELT "ECHT LÖSSIG"	7,50 €
BLAUBURGER ROSÉ, TROCKEN	6,90 €
ZWEIGELT ROT, TROCKEN	7,80 €

<b>CHATEAU LA TOUR DE BY - BORDEAUX - FRANKREICH</b>	
LE ROSÉ DE LA TOUR DE BY 2022, ROSÉ TROCKEN	6,50 €
BEAU RIVAGE DE BY 2020	6,80 €
LA VALIÈRE 2019 - 0,75L -	18,50 €
CHÂTEAU LA ROQ DE BY 2019 - 0,75L -	20,50 €
CHÂTEAU LA TOUR DE BY 2019	10,00 €

## BEGLEITER ZUM WEIN

IMMER VON 16 BIS 18 UHR

### "BROTKORB DREIERLEI"

mit saisonaler Butter, aromatisiertem Olivenöl & Dip 5,80 €

### "KLEINE KÄSEAUFWAHL"

tagesaktuelle Auswahl feiner Käsespezialitäten 6,80 €