



Altstädtter  
**Schießhaus**

*Gaststätte • Biergarten • Eventlocation*

# Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie bei uns im Altstädter Schießhaus zu Gast sind! Hier, am Geburtsort der Erlanger Bergkirchweih, hat fränkische Kulinarik eine lange Tradition. In unserem neu gestalteten Gasthaus und dem schönen Biergarten servieren wir traditionelle fränkische Gerichte, garniert mit etwas alpenländischen „Schmankerln“.

Küchenchef Jan Heinl sorgt für allseits beste Zubereitung und Qualität. Unsere Wurst- und Fleischwaren beziehen wir beim „Bratwurst-Weltmeister“ Jürgen Reck, unser Fisch stammt aus der Eltersdorfer Fischzucht Heinl und unser Gemüse wächst zum Großteil im Nürnberger Knoblauchsland.

Lassen Sie es sich gut schmecken! Wir wünschen Ihnen stimmungsvolle und genussreiche Stunden bei uns!

Ihre Gastgeber

Nicole Weinberg, Till Stürmer, Jan Heinl  
und das Altstädter Schießhaus Team





**Altstädter  
Schießhaus**  
Gaststätte • Biergarten • Eventlocation

## KLEINIGKEITEN & BROTZEITEN

### Hochzeitssuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel, Grießnocke und Flätle

€7.90

### Feldsalat mit Speck

Feldsalat mit krossen Speckwürfeln, Croutons und gerösteten Kernen

€8.90

### Schießhaus-Kanapees

Perfekt vorweg! Geröstetes Bauernbrot nach Gusto des Küchenchefs. Fragen Sie beim Service nach den heutigen Belägen, auf Wunsch vegetarisch

€7.80

### Schweizer Wurtsalat

Wurtsalat mit Käse und saurer Gurke, angemacht im Essig-Sud, dazu Bauernbrot

€9.50

### Fränkischer Gerupfter

"Obazda" auf fränkisch, serviert mit Radieschen, Zwiebel und Bauernbrot

€9.50

### Brotzeitplatte

Mit Stadtwurst, Pressack, Pfefferbeisser, Bratenrilettes, Gerupfter, Bergkäse und Emmentaler, serviert mit saurer Gurke, Radieschen, Butter und Bauernbrot

€16.50

p.P.

Brot extra

€2.50

Butter extra

€0.50

## HAUPTGERICHTE

### Drei mit Kraut

Vom "Bratwurst-Weltmeister" Jürgen Reck. Mit Sauerkraut, Haussenf und Bauernbrot

€14.80

### Schweinebraten \*

In Majoran-Kümmel-Sauce, mit Rahmwirsing und Klößen

€17.80

### Krenfleisch \*

Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce, mit Blaukraut und Klößen

€22.50

### Ofenfrisches Schäufele

In Majoran-Kümmel-Sauce, mit Sauerkraut und Klößen

€20.80

### Schnitzel "Wiener Art" \*

Mit Kartoffel-Gurkensalat (oder Pommes) und Preiselbeeren

€16.80

### Rinderrouladen \*

In Burgundersauce, mit Speck, dazu Blaukraut und Klöße

€21.50

### Ochsenbäckchen \*

Geschmornte Ochsenbäckchen in Burgundersauce, mit geträufeltem Kartoffelpüree und wildem Brokkoli

€28.90

### Bachsablingsfilet \*

In Butter gebraten mit Rahmkohlrabi und hausgemachten Kartoffelpätzchen

€25.50

### Beilagensalat

€4.30

## Senioren Portion

alle mit \* gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich - dann um 4.00€ günstiger

Hinweise zu unseren Allergenen finden Sie auf der letzten Seite



# Altstädter Schießhaus

Gaststätte • Biergarten • Eventlocation

## VEGETARISCHES

### Auberginenschnitzel \*

*in Semmel-Panade, mit gerösteten Kern-Crumble, Zitronenquark und Kartoffel-Gurkensalat*

€16.80

### Käsespätzle \*

*Mit würzigem Bergkäse, garniert mit Rösti-zwiebeln*

€14.50

## SALATE

### Salat mit Hähnchenbrust \*

*Bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Croutons, dazu Baguette*

€14.80

### Schießhaus-Salat \*

*Bunter Salat mit gebratenen Pilzen, Trauben-Chutney, Hüttenkäse und Kernen, dazu Baguette*

€16.50

### Beilagensalat

*Bunter Salat mit unserer Haus-Vinaigrette*

€4.30

## KINDER-GERICHTE

### Kloß mit Soß

€4.80

### Spätzle mit Soß

€4.80

### Portion Pommes

€4.50

### Kinder-Schnitzel

€9.80

## DESSERTS

### Apfelküchle

€8.50

*Drei Stück, mit Zimtzucker und Vanilleeis*

### Bayrisch Creme

€8.50

*mit Fruchtkompott der Saison*

### Kaiserschmarrn

€10.80

*Frisch zubereitet und leicht karamellisiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenkompott. Wahlweise mit, oder ohne Rum-Rosinen*

### Kaiserschmarrn-Pfanne für vier Personen

€34.00

*Zum Teilen in der Mitte, serviert mit Apfelmus und Zwetschgenkompott. Wahlweise mit, oder ohne Rum-Rosinen*

## KAFFEE

### Espresso

€2.50

### Espresso Doppio

€3.50

### Tasse Kaffee

€3.30

### Cappuccino

€3.50

### Milchkaffee

€3.80

### Tasse Tee

€3.50

## FRÄNKISCHE EDELBRÄNDE

### Hertleins Streitberger

2cl

€8.50

*Williams Christ Birne, Obstler, Schlehengeist, Himbeergeist.*

*Prämierte Destillate aus der fränkischen Schweiz*

Hinweise zu unseren Allergenen finden Sie auf der letzten Seite





# Altstädter Schießhaus

Gaststätte • Biergarten • Eventlocation

## APERITIF

Aperol Spritz	€6.90
Alm Spritz	€6.50
Sarti Lemon Spritz	€6.90
Rhabarber Spritz	€6.50
Crodino Spritz <small>alkoholfrei</small>	€5.90

## PRICKELNDES

Secco Rosé <small>Veneto, Italien, feinperlig</small>	0,1l €4.30 0,75l €29.00
Secco alkoholfrei <small>Fränkischer feinherber Traubensecco</small>	0,75l €29.00
Winzersekt <small>Feinperlender Rieslingsekt vom Weingut Markus Meier</small>	0,75l €45.00
Lallier Brut <small>Manchmal muss es eben Champagner sein!</small>	0,75l €95.00

## ALKOHOLFREIES

Tafelwasser still, spritzig	0,4l €3.90
Pepsi Cola, Pepsi Zero,	
Cola Mix	0,4l €4.80
Almdudler	0,4l €4.80
Zitronenlimo, Orangenlimo	0,4l €4.80
Saftschorle <small>Apfel, Rhabarber, Holunder, Maracuja</small>	0,4l €4.80
Bad Brambacher Gartenlimo <small>Zitrone, Pink Grapefruit, Johannisbeere</small>	0,5l €5.80
Bad Brambacher	
Mineralwasser <small>Still, medium</small>	0,75l €6.90

## HAUSGEMACHTE LIMO

Holunder-Maracuja-Minze	
Rhabarber-Erdbeer	
Hopfen-Apfel-Quitte	
Ingwer-Zitrone-Honig	€6.90

## HOCHPROZENTIGES

Landlikör Pflaume <small>(20%)</small>	2cl €2.80
Landlikör Williams Birne <small>(20%)</small>	2cl €2.80
Landlikör Haselnuss <small>(20%)</small>	2cl €2.80
Jägermeister <small>(35%)</small>	2cl €3.00
Streitberger Bitter <small>Fränkischer Kräuterlikör (35%)</small>	2cl €3.50
Hertleins Streitberger Obstbrände <small>(40%)</small>	2cl €3.80

*Williams Christ Birne, Obstler, Schlehengeist, Himbeergeist.  
Prämierte Destillate aus der fränkischen Schweiz*

## DRINKS

Gin Tonic	€8.50
Gin Lizzy Tonic	€11.90
Aperol Tonic	€8.50
Wodka Lemon	€8.80
Whisky Cola	€8.80
Rum Cola	€8.80



**Altstädter**  
**Schießhaus**  
*Gaststätte · Biergarten · Eventlocation*

## BIER

Vom Fass

Mönchshof Hell	0,5l €4.90 Maß €9.50
Mönchshof Kellerbier	0,5l €5.30 Maß €9.50
Mönchshof Festbier	0,5l €5.50 Maß €10.50
Mönchshof Naturradler	0,5l €4.90 Maß €9.50
Altstädter Hausbier	0,5l €5.50 Maß €10.50
Kapuziner Weizen	0,5l €5.30
Kapuziner Weizen Alkoholfrei	0,5l €5.30
Kitzmann Pils	0,5l €4.70
Mönchshof Schwarzbier	0,5l €5.50
Mönchshof Naturradler Blutorange	0,5l €4.90
Mönchshof Naturradler Alkoholfrei	0,5l €4.90
Mönchshof Naturtrüb Alkoholfrei	0,5l €5.30
Kapuziner Kellerweizen	0,5l €5.50
Kapuziner Leichtes Weizen	0,5l €5.30

## FRANKENWEIN WEISS

Silvaner <i>Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker</i>	0,2l €6.80 0,75l €24.00
Franken Cuvée <i>Weingut Schloss Hallburg, Volkach</i>	0,2l €7.50 0,75l €27.50
Weißenburgunder <i>Weingut Schloss Hallburg, Volkach</i>	0,2l €7.80 0,75l €28.00
Scheurebe <i>Winzerhof Stahl, Auernhofen</i>	0,2l €8.80 0,75l €32.50

## FRANKENWEIN ROT

Domina <i>Weingut Rippstein, Sand am Main</i>	0,2l €6.80 0,75l €24.00
Cuvée Rot <i>Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker</i>	0,2l €7.50 0,75l €27.50

## AUS DEM WEINKELLER

Sulzfelder Sauvignon Blanc <i>Zehnthof Luckert, Sulzfeld am Main</i>	0,75l €39.50
Silvaner Erste Lage <i>Weingut Rudolf May, Rosenthalberg, VDP</i>	0,75l €49.00
Riesling Hallburg <i>Weingut Schloss Hallburg, Volkach</i>	0,75l €36.00
Grauburgunder <i>Weingut am Stein, Würzburg</i>	0,75l €45.50
Primitivo di Manduria <i>Weingut Pietra Pura, Apulien, DOP</i>	0,75l €36.50

## *Events*

Ob Hochzeit, Firmenfeier oder Familienfest – wir bieten Ihnen die perfekte Planung für Ihr Event mit fränkischer Gemütlichkeit.

Mit professioneller Unterstützung, viel Liebe zum Detail und einer persönlichen Note machen wir Ihr Event unvergesslich. Vom ersten Moment an kümmern wir uns um alles – von der Dekoration bis zur Ablaufplanung – und schaffen eine Atmosphäre, die Ihre Gäste begeistert.

Lassen Sie sich von unserer Erfahrung und Kreativität inspirieren und genießen Sie ein Event, das ganz nach Ihren Wünschen gestaltet wird.

Scannen Sie den QR-Code und kontaktieren Sie uns für Ihr individuelles Angebot – wir freuen uns, Ihr Event zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen!



## *Catering*

Ob edles Fingerfood, mediterrane Highlights oder fränkische Klassiker – unser Catering-Service bietet Ihnen eine exquisite Auswahl, die Ihre Veranstaltung unvergesslich macht.

Genießen Sie kulinarische Vielfalt für jeden Anlass!

Lassen Sie sich von unseren kreativen Köstlichkeiten verwöhnen und sorgen Sie für einen genussvollen Rahmen, ganz nach Ihren Wünschen.

Scannen Sie den QR-Code und kontaktieren Sie uns für Ihr individuelles Angebot.



## *Bergkirchweih*

Fränkisch – fröhlich – feiern – die Bergkirchweih wartet auf Sie!

Tagsüber geht es gemütlich zu mit volkstümlicher Musik, feinem fränkischen Speisen und natürlich dem guten Mönchshof Bier. Perfekt für Familien, Senioren, Vereine oder Firmen. Abends schalten wir um auf Party-Modus hier darf die junge Generation (und die Junggebliebenen) dann ausgelassen feiern!

Scannen Sie den QR-Code und reservieren Sie bequem Ihren Tisch für die Bergkirchweih. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch zum Berch!



<b>SPEISEN</b>	
Hochzeitssuppe	G1, H, A, 2
Feldsalat mit Speck	G1, H
Schießhaus-	G1, A, L, B
Kanapees	
Schweizer Wurstsalat	A, 10
Fränkischer	A, G1
Gerupfter	
Brotzeitplatte	G1, 10, L, A, M
Drei mit Kraut	G1, 1, 10, 11
Schweinebraten	G1, 2, L
Krenfleisch	G1, A, L
Ofenfrisches	G1, 2, L
Schäufele	
Schnitzel „Wiener Art“	G1, L, A
Rinderrouladen	D, G1, L, 2, M
Ochsenbäckchen	G1, L, M
Bachsablingsfilet	G1, A, B
Auberginenschnitzel	G1, A
Käsespätzle	G1, A
Salat mit	G1
Hähnchenbrust	
Schießhaus-Salat	A, L, F
Beilagensalat	G1, L
Kloß mit Soß	G1
Spätzle mit Soß	G1, A, L
Pommes	G1
Kinderschnitzel	G1, A, L
Apfelküchle	G1, A
Bayrisch Creme	A
Kaiserschmarrn	G1, A
Spargelcremesuppe	G1, A, L
Spargelsalat	G1, M, H
Portion Fränkischer Spargel	G1, H, M, L, A
Schnitzel mit Spargel	G1, M, L, A, H
Schweinefilet-Medallions	M, L, A, H

<b>GETRÄNKE</b>	
Aperol Spritz	M, 2
Alm Spritz	M, 2, 6
Sarti Lemon Spritz	M, 2, 6
Rhabarber Spritz	M, 2
Secco Rosé	M
Secco Alkoholfrei	M, 9
Winzersekt	M
Lallier Brut	M
Pepsi Cola, Pepsi	1, 2, 4
Zero, Cola Mix	
Almdudler	2, 9
Zitronenlimo,	2, 9
Orangenlimo	
Hopfen-Apfel-Quitte-Limo	2, 9
Mönchhof Hell, Kellerbier, Festbier, Schwarzbier, Altstädter Hausbier, Kitzmann Pils, Kapuziner Weizen	G4
Kapuziner	G1, G4
Kellerweizen, leichtes Weizen	
Mönchshof	G4, 9
Naturradler, Naturradler	
Blutorange, Naturradler	
Alkoholfrei, Naturtrüb	
Alkoholfrei	
Kapuziner Weizen	G1, G4, 9
Alkoholfrei	
Silvaner, Franken Cuvée,	M
Weißburgunder, Scheurebe, Domina, Cuvée Rot, Sulzfelder	
Sauvignon Blanc, Riesling Hallburg, Grauburgunder, Primitivo die Manduria	
Landlikör Pflaume, Williams Birne, Haselnuss, Jägermeister	2
Gin Tonic, Gin Lizzy	6
Tonic	
Aperol Tonic, Wodka	2, 6
Lemon	
Whisky Cola, Rum Cola	1, 2, 4

Allergene und Zusätze:

A Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose) | B Fisch | C Krebstiere | D Senf | E Sesam

F Schalenfrüchte (F1 Mandel | F2 Haselnuss | F3 Walnuss | F4 Cashew | F5 Pekanuss | F6 Paranuss | F7 Pistazie | F8 Macadamia | F9 Queenslandnuss)

G Glutenhaltiges Getreide (G1 Weizen | G2 Roggen | G3 Dinkel | G4 Gerste | G5 Hafer | G6 Kamut) | H Eier | I Soja | J Lupine | K Erdnüsse | L Sellerie

M Schwefeloxid und Sulfite | N Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 geschwärzt | 4 koffeinhaltig | 5 mit Süßstoffen (enthält Phenylalanin)

6 Chininhaltig | 7 gewachst | 8 Taurin | 9 mit Antioxidationsmitteln | 10 mit Phosphat | 11 mit Geschmacksverstärker