



Altstädter
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 Heidl 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 Heidl und unser Gemüse wächst zum Großteil im Nürnberger Knoblauchsland.

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

Ihr Gastgeber

Till Stürmer

und das Altstädter Schießhaus Team



VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Pastinakensuppe €7.40

mit frittiertem Rucola und Croutons

Hochzeitssuppe €7.40

*Kräftige Rinderbrühe mit
Leberknödel, Grießnocke und
Flädle*

Feldsalat mit Speck €8.20

*Feldsalat mit krossen Speckwürfeln,
Croutons und gerösteten Kernen*

Fenchel-Salat €8,50

*Roh marinierter Fenchel mit Zitrusfrüchten,
getrockneten Cranberrys, Sonnenblumenkernen und
feinem Grana Padano*

HAUPTGERICHTE

Zwei mit Kraut €11,80

*Vom "Bratwurst-Weltmeister"
Jürgen Reck. Mit Sauerkraut,
Haussenf und Bauernbrot
eine zusätzliche Bratwurst 3.00€

Schweinebraten ★ €16.80

*In Majoran-Kümmel-Sauce, mit
Wirsing und Klobß*

Sauerbraten ★ €22.50

*in Rotwein-Lebkuchen-Sauce, mit
Blaukraut und Klobß*

Schnitzel "Wiener Art" ★ €15.80

*Mit Kartoffel-Gurkensalat (oder
Pommes) und Preiselbeeren*

Ofenfrisches Schäuferle €19.50

*In Majoran-Kümmel-Sauce, mit
Sauerkraut und Klobß*

Rinderrouladen ★ €21.50

*In Burgundersauce, mit Speck,
dazu Blaukraut und Klobß*

Schießhaus Ente €26.50

*Brust und Keule, dazu Beifuß-
Orangen-Sauce, Blaukraut und
Klobß*

Bierkutscher-Steak €27,50

*Rosagebratenes Roastbeef in
feiner Zwiebelsauce, serviert mit
hausgemachten Rösti und Karottengemüse*

Bachsaibling €25.50

*in Butter gebraten mit
Rahmkohlrabi und Kartoffeln*

Senioren Portion

*alle mit ★ gekennzeichneten Gerichte sind auch als
kleinere Portion erhältlich - dann um 3.00€ günstiger*

Hinweise zu unseren Allergenen finden Sie auf der letzten Seite

VEGETARISCHES

Semmelknödel €15.50

mit Waldpilzrahm, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

Auberginenschnitzel ★ €15.80

Auberginenschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Quark (Vegan möglich)

Röst-Kloß €12.20

Gebratene Kartoffelklöße mit Spiegelei, Zwiebeln und Schnittlauch

*Wahlweise mit Speck * 2.00 € Aufpreis*

Beilagensalat €4.30

DESSERTS

Apfelküchle €8.00

Drei Stück, mit Zimtucker und Vanilleeis

Bayrisch Creme €8.00

mit Fruchtkompott der Saison

Kaiserschmarrn €9.80

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

Kaiserschmarrn-Pfanne €32.00
für vier Personen

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

KINDER-GERICHTE

Kloß mit Soß €4.50

Spätzle mit Soß €4.50

Portion Pommes €4.20

Kinder-Schnitzel €9.20

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
Obstbrände (40%) 2cl €3.80

Williams Christ Birne, Obstler, Schlehengeist, Himbeergeist.

Prämierte Destillate aus der fränkischen Schweiz

APERITIFS

Aperol Spritz <i>Aperol, Secco, Soda, Orange</i>	€6.90
Alm Spritz <i>Cinzano, Almdudler, Kräuter</i>	€6.50
Sarti Lemon Spritz <i>Sarti, Bitter Lemon, Grapefruit</i>	€6.90
Rhabarber Spritz <i>Cinzano, Rhabarber, Minze, Secco</i>	€6.50
Crodino Spritz <i>Crodino, Soda, Orange</i>	€5.90

HAUSGEMACHTE LIMO

Holunder-Maracuja-Minze	
Rhabarber-Erdbeer	
Ingwer-Zitrone-Honig	€6.90

PRICKELNDES

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

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

ALKOHOLFREIES

Tafelwasser still, spritzig	0,4l €3.90
Pepsi Cola, Pepsi Zero, Cola Mix	0,4l €4.80
Almdudler	0,35l €4.50
Zitronenlimo, Orangenlimo	0,4l €4.80
Saftschorle <i>Apfel, Rhabarber, Holunder, Maracuja</i>	0,4l €4.80
Bad Brambacher Gartenlimo <i>Zitrone, Pink Grapefruit, Johannisbeere</i>	0,5l €5.80
Bad Brambacher Mineralwasser <i>Still, medium</i>	0,75l €6.90

HOCHPROZENTIGES

Landlikör Zwetschge (20%)	2cl €2.80
Landlikör Williams Birne (20%)	2cl €2.80
Landlikör Haselnuss (20%)	2cl €2.80
Jägermeister (35%)	2cl €3.00
Streitberger Bitter (35%) <i>Fränkischer Kräuterlikör</i>	2cl €3.50
Hertleins Streitberger Obstbrände (40%)	2cl €3.80
<i>Williams Christ Birne, Obstler, Schlehengeist, Himbeergeist.</i>	
<i>Prämierte Destillate aus der fränkischen Schweiz</i>	

BIER

Vom Fass

Mönchshof Hell	0,5l €4.90 Maß €9.50
Mönchshof Kellerbier	0,5l €5.30 Maß €9.50
Mönchshof Hell alkoholfrei	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

Flaschenbier

Kitzmann Pils	0,5l €4.70
Mönchshof Naturradler Blutorange	0,5l €4.90
Mönchshof Naturradler Alkoholfrei	0,5l €4.90
Kapuziner Leichtes Weizen	0,5l €5.30
Kapuziner Bockbier	0,5l €5.30

FRANKENWEIN WEISS

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

FRANKENWEIN ROT

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

AUS DEM WEINKELLER

Silvaner Erste Lage	0,75l €49.00
<i>Weingut Rudolf May, Rossthalberg, VDP</i>	
Riesling Hallburg	0,75l €36.00
<i>Weingut Schloss Hallburg, Volkach</i>	
Grauburgunder	0,75l €45.50
<i>Weingut am Stein, Würzburg</i>	
Primitivo di Manduria	0,75l €36.50
<i>Weingut Pietra Pura, Apulien, DOP</i>	

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!

