Tucher

MAUTKELLER

BRAUHAUS NÜRNBERG

BRAUHAUS SPEISEN & GETRÄNKE

Servus und herzlich Willkommen

IM MAUTKELLER BRAUHAUS

Schön, dass Sie da sind! Wir freuen uns sehr, Sie im historischen Gewölbe der Mauthalle anno 1498 begrüßen zu dürfen. Als gebürtige Nürnberger sind wir mit der traditionellen fränkischen Küche groß geworden – und haben später natürlich auch das berühmte Bier aus Franken lieben gelernt.

Mit der Eröffnung unseres Brauhauses geht für uns ein langersehnter Herzenswunsch in Erfüllung! Wir können unsere Leidenschaft für fränkische Brau- und Kochkunst mit unserer beruflichen Passion verbinden: Menschen zu begeistern.

Direkt vor Ort gebrautes Bier und hochwertige Speisen – mit Liebe aus frischen, regionalen Zutaten für Sie hergestellt – das ist das Mautkeller Brauhaus in Nürnberg.

An Guudn wünschen
Simon & Andreas Röschke

Simon & Andreas Röschke
MAUTKELLER-WIRTE

Seit 1855
Tucher
Nürnberg

DA STECKT VIEL Liebe drin.

Im Namen der Tucher Privatbrauerei heißen wir Sie im Mautkeller Nürnberg herzlich willkommen. In diesem denkmalgeschützten Gebäude haben wir zwei Konzepte vereint. Zum einen unser Tucher Brauhaus Nürnberg im Mautkeller: Eine kleine, aber feine Hausbrauerei, aus deren Sudkesseln unser Tucher Urbräu unfiltriert und unser Tucher Rotes Lagerbier unfiltriert sowie weitere saisonale Spezialitäten kommen, die Sie exklusiv nur hier verkosten können. Zum anderen die Gastronomie des Tucher Mautkellers: Dieser gesellige, aufwändig gestaltete Ort besticht durch sein einmaliges Ambiente, in der die Nürnberger Brauhistorie, die Chronik des Mautkellers und die Geschichte von Tucher lebendig werden. Hier kann man die Marke Tucher spüren, erleben und vor allem genießen!

Im Jahr 1672 wurde das „Städtische Weizenbräuhaus“ errichtet und der Braubetrieb aufgenommen. Es ist damit das offizielle Gründungsjahr unserer Privatbrauerei. Als Nürnberg im Jahr 1806 an Bayern ging, wurde das „Städtische Weizenbräuhaus“ zum „Königlich-bayerischen Weizenbräuhaus“ ernannt. Im Jahr 1855 verkaufte das Königreich Bayern schließlich das Königliche Bräuhaus an die Familie von Tucher. Diese benannten ihr Bräuhaus in „Freiherrlich von Tucher'sche Brauerei“ um. Darauf gehen die Wurzeln unserer namensgebenden Marke zurück: Tucher. Das Stadtbier.

Bräuhaus
GASPARY - BOKULZ - ZIEMANN

UNSERE Tucher Hausbiere

HIER VOR ORT FRISCH FÜR SIE GEBRAUT
NUR IM MAUTKELLER ERHÄLTLICH

URBRÄU HELL UNFILTRIERT

HEFETRÜB UND FRUCHTIG-WÜRZIG

Die Hopfensorte „Spalter Select“ aus regionalem Anbau verleiht unserem Tucher Urbräu Hell unfiltriert in Verbindung mit sorgfältig ausgewählten hellen Malzen einen fruchtig-würzigen Charakter. Im Stile eines fränkischen Hellen ergibt sich daraus eine natürlich trübe, frische Bierspezialität mit dezent süßlicher Süffigkeit. G4

ALKOHOLGEHALT: 5,1 % VOL. STAMMWÜRZE: 12,5 %

HALBE 0,5 L 4,80 € **MASS 1,0 L 9,50 €**

ROTES LAGERBIER UNFILTRIERT

HEFETRÜB UND FILIGRAN-FEIN

Mit einer geschmacksprägenden Komposition aus vier eigens ausgewählten Malzsorten brauen wir unser Tucher Rotes Lagerbier unfiltriert. Besonderen Wert legen wir bei dieser naturtrüben Nürnberger Bierspezialität auf ihren filigranen Charakter und ihre zugleich bestechende Farbbrillianz. G4

ALKOHOLGEHALT: 5,0 % VOL. STAMMWÜRZE: 12,8 %

HALBE 0,5 L 4,80 € **MASS 1,0 L 9,50 €**

HAUSBIER-RADLER

Wahlweise mit unserem Tucher Urbräu Hell unfiltriert oder unserem Tucher Rotes Lagerbier unfiltriert G4

ALKOHOLGEHALT: 2,6 % VOL.

HALBE 0,5 L 4,80 €

HIER VOR ORT FRISCH FÜR SIE GEBRAUT
NUR IM MAUTKELLER ERHÄLTLICH

Weizenbiere

TUCHER HELLES HEFE WEIZEN G1 | G4

HELL UND HEFETRÜB

Die hauseigene Hefe sowie spezielle Weizen- und helle Gerstenmalze geben diesem Bier seinen hefearomatischen Charakter: im Antrunk prickelnd zitronig, mit einer vollmundigen Bananen- und Kiwinote. Ein erfrischend prickelndes Hefeweizen.

ALKOHOLGEHALT: 5,2 % VOL. STAMMWÜRZE: 11,8 %

TUCHER DUNKLES HEFE WEIZEN G1 | G4

TIEFDUNKEL, HEFETRÜB UND RÖSTAROMATISCH

ALKOHOLGEHALT: 5,2 % VOL. STAMMWÜRZE: 11,8 %

TUCHER HEFE WEIZEN ALKOHOLFREI G1 | G4

BERNSTEINFARBEN UND FRUCHTAROMATISCH

ALKOHOLGEHALT: <0,5 % VOL.

WEIZEN-RADLER / COLA-WEIZEN G1 | G4 | 2 | 4

TUCHER HELLES HEFE WEIZEN MIT ZITRONENLIMONADE ODER COLA

ALKOHOLGEHALT: 2,6 % VOL.

HALBE 0,5 L 4,90 €

Tucher Traditionsbiere

TUCHER URFRÄNKISCH DUNKEL

FEURIG-DUNKEL UND RÖSTAROMATISCH **HALBE 0,5 L 4,80 €**

Die ausgewogene Kombination von „Tucher Urmalz“ und „Tucher Röstmalz“ sorgen beim Urfränkisch Dunkel für einen ganz eigenen und zugleich kräftigen Charakter. Wie es eben für ein fränkisches Dunkel typisch ist. G4

ALKOHOLGEHALT: 5,0 % VOL. STAMMWÜRZE: 12,3 %

TUCHER KELLERBIER NATURTRÜB

HONIGFARBEN UND VOLLMUNDIG-SÜFFIG **HALBE 0,5 L 4,80 €**

Die richtige Lagerung ist bei diesem Kellerbier naturtrüb von entscheidender Bedeutung: Es reift in aller Seelenruhe und wird naturtrüb abgefüllt. G4

ALKOHOLGEHALT: 5,3 % VOL. STAMMWÜRZE: 12,5 %

TUCHER PILS

HELLES GELBGOLD UND FEINHERB **HALBE 0,5 L 4,80 €**

Mit Stolz blickt Tucher auf die große Hopfenstadt Nürnberg und braut ein Bier nach Pilsener Brauart. Ausgewählte Hopfen und weiches Wasser aus eigenem Brunnen sorgen für ein feinherbes Pils mit intensiver Hopfenblume, ganz nach Nürnberger Art. G4

ALKOHOLGEHALT: 5,0 % VOL. STAMMWÜRZE: 11,8 %

TUCHER REIFBRÄU ALKOHOLFREI

GOLDGELB UND MILD-WÜRZIG **HALBE 0,5 L 4,80 €**

Ein würziges alkoholfreies Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt. Eine echte Alternative ohne Alkohol für alle, die gerne unbeschwert genießen. G4

ALKOHOLGEHALT: <0,5 % VOL.

UNSERE OFFENEN Weine

WEISS

SILVANER QBA [M] Winzerhof Stahl. Schöner, klarer Fruchtgeschmack mit Anklängen an Apfel, Litschi und ein Hauch Zitrus. Perfekte Säure. **0,1 L 3,10 € 0,2 L 5,80 €**

SCHEUREBE QBA [M] Winzerhof Stahl. Sehr aromatisch mit komplexen Fruchtaromen. Frisch und saftig, ohne schwer zu sein. Feine Mineralik und moderate Säure. **0,1 L 3,10 € 0,2 L 5,80 €**

RIESLING [M] Winzerhof Stahl. Mit Pfirsich und Aprikose in der Nase und einer mineralischen, aber dennoch weichen Säure. Ein idealer Speisenbegleiter. **0,1 L 3,10 € 0,2 L 5,80 €**

WEINSCHORLE [M] **0,2 L 4,80 €**

ROSÉ

NACHSCHLAG DRINK PINK [M] Winzerhof Stahl. Kräftig roséfarbener Frühlingswein, duftig in der Nase, angenehm trocken und weich. Cremige Note mit Nuancen von hellen Beeren. **0,1 L 3,20 € 0,2 L 6,20 €**

ROT

ROT! CUVÉE QBA [M] Winzerhof Stahl. Frisch, rund und harmonisch präsentiert er sich in der Nase und am Gaumen. Rote Früchte und eine dezente Gewürznote. **0,1 L 3,60 € 0,2 L 6,90 €**

CASTELL-CASTELL 1224 CUVEE [M] Castell'sches Domänenamt. Lebhaftes Rubinrot. Intensive Aromen von Brombeeren, Anklänge von Lakritz, geschmeidiges Tannin. Feinwürzig, komplex, harmonisch. **0,1 L 4,90 € 0,2 L 9,60 €**

Weine IN DER FLASCHE

WEISS

CASTELL-CASTELL RIVANER QBA [M] Castell'sches Domänenamt. Jugendliche Frucht paart sich mit harmonisch-trockenem Geschmack. Pikanter Duft von Muskatnuss und Melone. **0,75 L 19,00 €**

CASTELL-CASTELL SILVANER QBA [M] Castell'sches Domänenamt. Anregender Silvaner mit erfrischend-ausgewogenem Säure-Süße-Spiel. Ausgefallene Frucht nach frischen Birnen, Limetten und Kräutern. **0,75 L 20,50 €**

SCHLOSS CASTELL WEISSBURGUNDER [M] Castell'sches Domänenamt. Schmeichelnde Nase nach Stachelbeere, Pfirsich und Litschi. Rundum harmonisch und cremig, milde Säure. Langer feiner Abgang. **0,75 L 24,00 €**

GRÜNER VELTLINER KREMSTAL [M] Rainer Wess. Leuchtendes Grüngelb, frischer Duft von Stachelbeeren, grünem Apfel und Kräutern. Belebende Struktur, saftige Fruchtfülle, mineralischer Nachhall. **0,75 L 24,90 €**

SAUVIGNON BLANC [M] Winzerhof Stahl. Strohgelb im Glas, mit einem frischen Duft nach Stachelbeere und Holunderblüte. Saftig und aromatisch am Gaumen. **0,75 L 28,00 €**

GRAUBURGUNDER „BULLSHIT" [M] Emil Bauer. Harmonisch mit frischer Säure, goldgelb im Glas und in der Nase gelbe Früchte. Abgerundet durch einen Touch Honig und leichte Gewürze. **0,75 L 28,00 €**

RIESLING SCHIEFERSPIEL [M] Markus Hüls. Duft nach Apfel, weißem Weinbergpfirsich, Bergamotte, Macis und Feuerstein. Facettenreich, dicht, aromatisch und spannungsvoll. **0,75 L 33,00 €**

IL GRUCCIONE LUGANA DOC [M] Nunzio Ghiraldi. Ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Noble Mineralität, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. **0,75 L 31,00 €**

Weine IN DER FLASCHE

ROSÉ

CASTELL-CASTELL ROTLING QBA [M] Castell'sches Domänenamt. In der Nase werden Erdbeeren und Akzente von Himbeeren, am Gaumen unkompliziert mit erfrischend harmonischem Charakter. **0,75 L 19,00 €**

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ [M] Maison Aix. Elegant, frisch, harmonisch mit Aromen von Zitrus, getrockneten Kräutern, Himbeeren, Erdbeeren sowie einem cremigen Abgang. **0,75 L 34,00 €**

ROT

PRIMITIVO POSTA PIANA IGP [M] Cantine Paradiso. Tief gefärbt, reich und konzentriert, mit Aromen von Kirsche, Gewürznelke, wilden Brombeeren, Himbeeren und Gewürzen. **0,75 L 26,90 €**

CRIANZA [M] Rioja Vega. Fruchtbetontes Bouquet trifft kraftvolle Fülle. Süße Aromen von Erdbeeren, Cassis und saftigen Kirschen. Röstige Akzente aus Karamell und Zimt. **0,75 L 26,00 €**

SCHLOSS CASTELL SPÄTBURGUNDER [M] Castell'sches Domänenamt. Der Duft erinnert an Waldbeeren. Am Gaumen ist er filigran und feingliedrig mit viel Präsenz im Abgang. **0,75 L 29,00 €**

CUVEE C.A.B. FAMILIENGEWÄCHS [M] Winzer Sommerach. Samtig mit einem Duft von vollreifen dunklen Kirschen, Kaffeearomen, leichten Zedernholznoten und Eukalyptus. Kräftige Tannine. **0,75 L 36,00 €**

ST. EMILION GRAND CRU [M] Chateau Rozier. Dieser Top-Wein aus dem Bordeaux hat einen sehr eleganten Duft von reifen Früchten. Sein Abgang ist butterweich und unendlich lang. **0,75 L 58,00 €**

CASTELL CUVEE "C" [M] Castell'sches Domänenamt. Das Spitzencuvée, ausgebaut im Barriquefass, vereint Frucht, Kraft und Dichte. **0,75 L 61,00 €**

A WENG MEHR ZUM Anstoßen

PRICKELNDES

FRAENZI PERLWEIN [M]
Fürstlich Castell'sches Domänenamt — 0,1 L 4,80 €

APEROL SPRITZ [M|2]
Aperol, Prosecco, Mineralwasser — 0,2 L 6,80 €

WEIZEN SPRITZ [G1|G4|M]
Weizenbier, Grapefruit, Fraenzi Perlwein und Hauslimonade — 0,2 L 6,90 €

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL [M] — FLASCHE 82,00 €

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSÉ [M] — FLASCHE 99,00 €

RUINART BRUT CHAMPAGNER [M] — FLASCHE 112,00 €

RUINART BRUT ROSÉ CHAMPAGNER [M] — FLASCHE 142,00 €

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE

STREITBERGER BITTER
Alte Kurhausbrennerei Hans Hertlein — 2,0 CL 3,50 €

JÄGERMEISTER
Mast-Jägermeister — 2,0 CL 3,50 €

NÜRNBERGER TRICHTER
GEFA Nürnberger Likörfabrik Bacchus-Kellerei — 2,0 CL 3,50 €

„UNSERE MILDE HASELNUSS“ HASELNUSSGEIST
Edelbrennerei Haas — 2,0 CL 4,10 €

„GUTE LUISE“ BIRNENBRAND
Edelbrennerei Haas — 2,0 CL 4,10 €

SCHLEHENGEIST
Edelbrennerei Haas — 2,0 CL 4,10 €

ZWETSCHGENBRAND AUS DEM PORTWEINFASS
Lindelberg Brennerei Zeiss — 2,0 CL 4,90 €

„WILLDER ERICH“
Williamsbrand unfiltriert, Destillerie Lantenhammer — 2,0 CL 7,80 €

MIRABELLENBRAND
Destillerie Lantenhammer — 2,0 CL 7,80 €

LONGDRINKS

GIN TONIC [6|9]
Tanqueray London Dry Gin mit Tonic Water — 0,3 L 10,50 €

WHISKEY COLA [2|4]
Jack Daniel‘s Old No. 7, Pepsi Cola — 0,3 L 10,50 €

CUBA LIBRE [2|4]
Havana Club 3 Años, Pepsi Cola, Limettensaft — 0,3 L 10,50 €

Original MAUTKELLER Edelbrände

NUR IM MAUTKELLER ERHÄLTLICH

BIERBRAND *Hell*

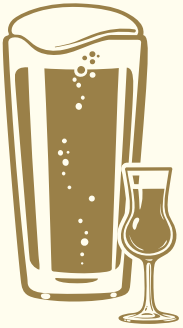
aus unserem hellen Hausbier,
Lindelberg Brennerei Zeiss

2,0 CL 4,50 €

Honig WILLIAMS

Williams Christ Birnenbrand verfeinert
mit fränkischem Blütenhonig, Lindelberg
Brennerei Zeiss

2,0 CL 4,50 €



MAUTIGEDECK

Ein Seidla (0,5 l) helles Hausbier und
ein Original Mautkeller Bierbrand
Hell (2 cl) – gebrannt aus dem
Tucher Urbräu Hell unfiltiritert.

8,90 €

Wollen Sie ein Fläschchen unserer Edelbrände erwerben?
Wenden Sie sich gerne an die Kolleg*innen am Empfang.

Alkoholfreies

SOFTDRINKS

HAUSLIMONADE MIT BIO-ZITRONE	0,2 L 1,90 €	0,5 L 4,70 €
PEPSI COLA [2|4] | PEPSI LIGHT [2|4|5] | MIRINDA ORANGENLIMONADE [2|9] | SEVEN UP ZITRONENLIMONADE | SCHWIP SCHWAP COLA-MIX [2|4]	0,2 L 2,80 €	0,5 L 5,80 €

SÄFTE

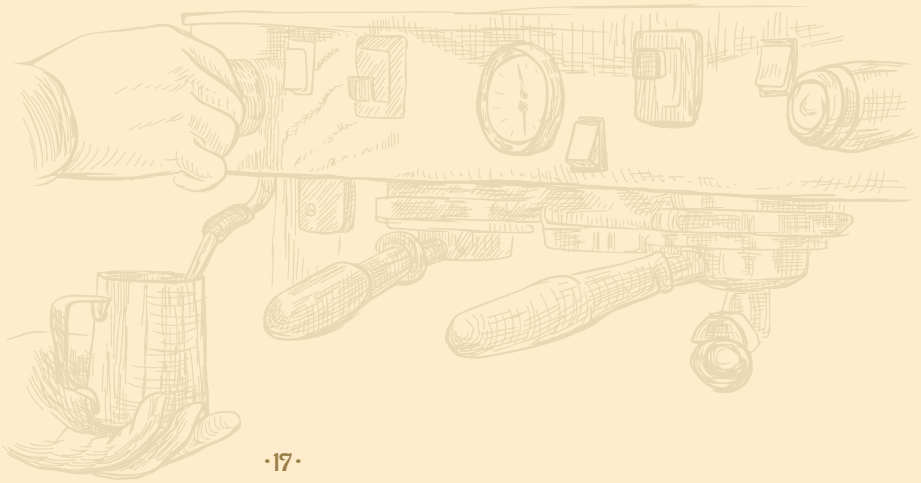
SCHLÖR APFELSAFT NATURTRÜB | ORANGENSAFT | RHABARBERSAFT | MARACUJASAFT | SCHWARZE JOHANNISBEERE	0,2 L 3,20 €	
ALS SCHORLE	0,2 L 2,80 €	0,5 L 5,80 €

MINERALWASSER

SELTERS ORIGINAL CLASSIC | SELTERS ORIGINAL NATURELL	0,25 L 3,10 €	0,75 L 5,90 €

Heißes

ESPRESSO [4]		1,90 €
DOPPELTER ESPRESSO [4]		3,60 €
KAFFEE [4]	NORMAL	3,00 €
	GROSS	4,30 €
CAPPUCCINO [A|4]	NORMAL	3,50 €
	GROSS	4,50 €
LATTE MACCHIATO [A|4]	NORMAL	3,50 €
	GROSS	4,50 €
FLAT WHITE [A|4]	NORMAL	3,90 €
	GROSS	4,90 €
MILCHKAFFEE [A|4]	GROSS	4,50 €
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)		3,50 €



a GFÜHL WÄI daham!

Im Mautkeller Brauhaus haben wir ein gemeinsames Ziel: Dass sich alle unsere Gäste wohl und willkommen fühlen. Das moderne und gleichzeitig urig-warme Ambiente im Gewölbekeller der Mauthalle lädt zum gemütlichen Beisammensein mit Familie und Freunden, mit Kollegen und Geschäftspartnern ein.

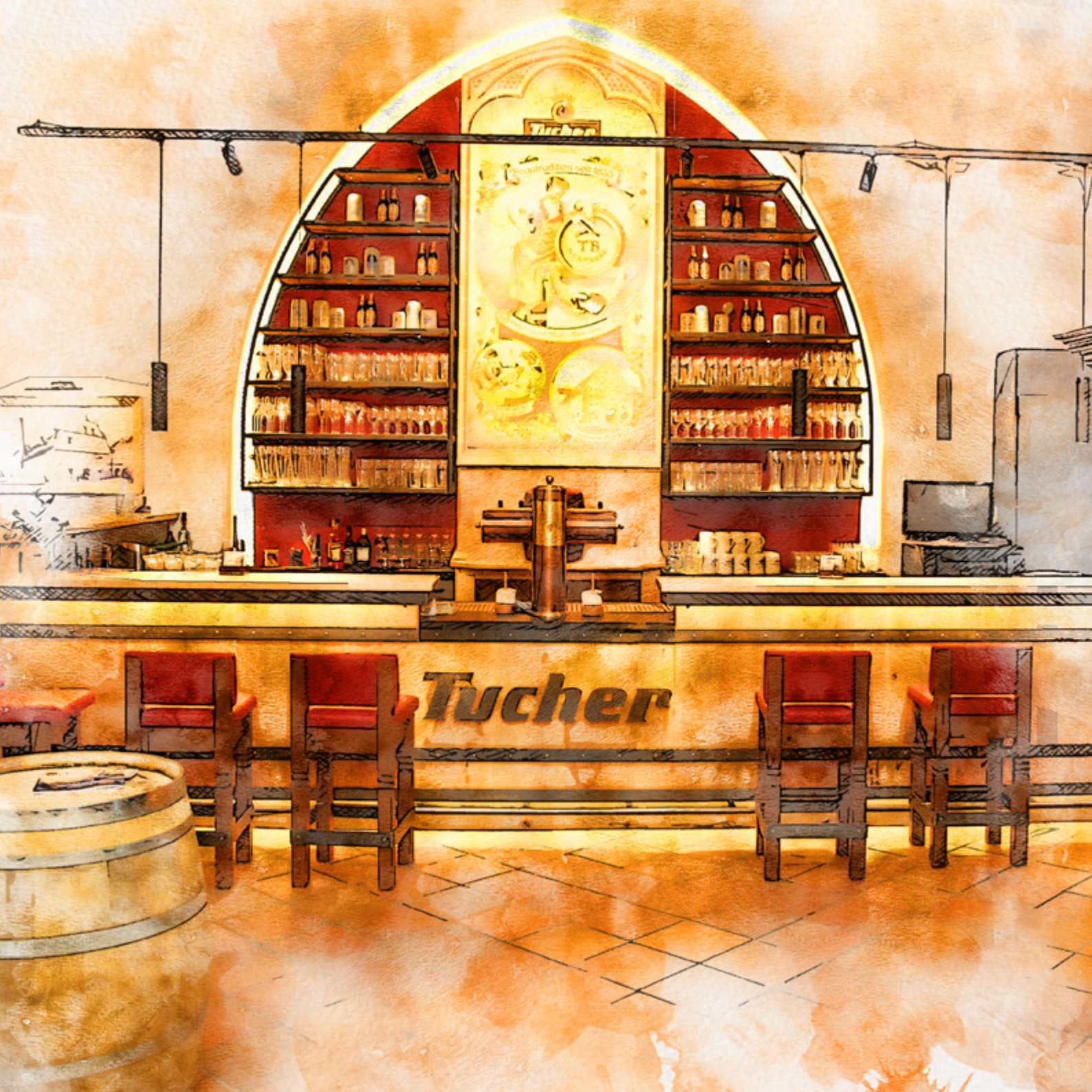
Unser Team von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus der ganzen Welt heißt Sie im Tucher Mautkeller herzlich willkommen. Alle mit einer großen Gemeinsamkeit: Wir sind die geborenen Gastgeber! Ob waschechte Nürnberger, zugereiste Franken oder Touristen aus aller Welt – bei uns soll sich jeder Gast wie zu Hause fühlen und die fränkische Bier- und Essenskultur in vollen Zügen genießen.

Deshalb interpretieren wir die traditionelle, fränkische Brauhaus-Küche für unsere Gäste neu, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist! Echte Renner sind unsere beliebten Brauhaus-Platten (s. nächste Seite). Die fein abgestimmte Kombination mehrerer Köstlichkeiten aus der heimischen Küche lässt keine Wünsche offen.

Früher hieß es: Entweder Schweinebraten oder "6 auf Kraut". Heute gilt: Schweinebraten vom Landschwein UND Original Nürnberger Bratwürste!

Außerdem dürfen natürlich Klassiker wie Schäufele und Sauerbraten sowie eine bunte Auswahl an vegetarischen bzw. veganen Speisen nicht fehlen – alles mit viel Liebe zum Handwerk aus frischen, regionalen Zutaten für Sie zubereitet.

Also lassen Sie es sich schmecken!


Tucher

MAUTKELLER 2 IN 1 BRAUHAUS-SCHMAUS

Nr.1

SCHWEINEBRATEN VOM LANDSCHWEIN & ORIGINAL NÜRNBERGER BRATWÜRSTE

mit Fasssauerkraut, Senf, fränkischem Kren sowie feiner Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelklöße A | D | G1 | G2 | L | M | 1 | 2 | 9

oder

Nr.2

¼ KNUSPRIGE BAUERNENTE NACH „BRAUHAUS-ART“ & SAUERBRATEN VON DER SEMMERROLLE

mit feiner Entenjus & Lebkuchensoße, Apfelblaukraut und hausgemachtem Semmelknödel & Kartoffelkloß A | D | G1 | H | 1 | 9

oder

Nr.3

FILETS VON LACHSFORELLE & ZANDER AUS FRÄNKISCHEN GEWÄSSERN

mit Kräuterschmelz und Butterkartoffeln, dazu gemischter Salat A | B | L |G1 | G5

oder

Nr.4 VEGAN

SELLERIESCHNITZEL IM DINKELFLOCKEN-MANTEL & FRÄNKISCHER GEMÜSESTRUDEL

dazu Kräuter-Risotto & gemischter Salat A | D | G1 | G2 | G5 | H | I | L | M | 1 | 9

PRO PERSON 18,80 €

(FÜR 1 ODER MEHRERE PERSONEN BESTELLBAR)

MAUTKELLER 2 IN 1 BRAUHAUS-SCHMAUS

MIT EINER NACHSPEISE

Nr. 1, 2, 3 oder 4

JULIES KÄSEKUCHEN

lauwarm serviert A | G1 | H | 1 | 9

oder

FRISCHKÄSECREME VOM WEIZENBIER

mit eingelegten Früchten der Saison und karamellisierten Walnüssen A | G1 | F3 | H

oder

GEBACKENE APFELKÜCHLE

vom Apfel aus der Region, im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Sahne A | G1 | H | 1 | 9

oder

HAUSGEMACHTES ROTBIER-SCHOKOLADENMOUSSE

mit handgemachtem Nürnberger Lebkuchenherzchen A | B | L |G1 | G5 | 11

PRO PERSON 24,70 €

(FÜR 1 ODER MEHRERE PERSONEN BESTELLBAR)

MAUTKELLER BRAUHAUS-MENÜ

(AB 4 PERSONEN)

Appetitanreger

REGIONALE VORSPEISENVARIATION

Vegetarische Vorspeisenvariation: Feiner fränkischer Linsensalat mit veganem Käse, geschmorte weiße Bohnen in Tomatensauce (pikant), kleine fränkische Kartoffelsuppe mit Croutons A | D | G1 | G2 | L | M | 1 | 2 | 9 | 11

Hauptgang

ZÜNFTIGE BRAUHAUS-PLATTE

Schweinehaxe vom Landschwein, knusprige Bauernente nach „Brauhaus-Art“ und Original Nürnberger Bratwürste. Dazu Fasssauerkraut, fränkisches Apfelblaukraut und frische Kartoffelklöße mit feiner Dunkelbiersoße A | D | G1 | G2 | G5 | I | L | M | 1 | 9

Nachspeise

SÜSSE DESSERT-PARADE

Feine marinierte Früchte mit hausgemachter Weizenbiercreme, hauseigenes Rotbier–Schokoladenmousse mit handgemachtem Nürnberger Lebkuchenherzchen und gebackenem Apfelküchle mit Bourbon Vanilleeis A | B | L |G1 | G5 | 11

PRO PERSON 35,50 €

MAUTKELLER BRAUHAUS-MENÜ
3 GÄNGE AB 4 PERSONEN

Drei Gänge

EIN FRÄNKISCHES ERLEBNIS FÜR KLEINE UND GROSSE GRUPPEN

WAS Guds VORAB

VORSPEISE — 10,90 €

FRÄNKISCHE ANTIPASTI G1 | G2 | L VEGAN

Mariniertes heimisches Gemüse mit Balsamessig, Distelöl und frischen Kräutern, dazu Petersilien-Dip und Schwarzbrot

SUPPE — 5,90 €

ALTFRÄNKISCHE KARTOFFELSUPPE A | D | L | 1 | 9 AUCH VEGAN MÖGLICH

mit geräuchertem Bündle, Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie, Lauch und Majoran

SALAT — 7,50 €

GEMISCHTER SALAT VEGAN

Blattsalate der Saison und Wildkräuter in feiner Vinaigrette, mit Krautsalat, Karotten-Orangen-Salat und Gurkensalat mit Dill

WAHLWEISE MIT:

- » Knusprigem Speck und Croutons A | G1 | 1 | 9 **+ 2,80 €**
- » Hühnchenstreifen aus der Rotbiermarinade G4 | G5 **+ 5,60 €**
- » Lachsforelle gebraten B | G4 | G5 **+ 7,80 €**

OGMACHTS & Veggedarisch

BROTZEIT

PRO GERICHT 9,50 €

STADTWURST MIT MUSIK D | G1 | G2 | L | 9

3erlei Stadtwurst mit Zwiebeln und gepickelten Gurken, in kräftiger Vinaigrette vom Naturessig, dazu Schwarzbrot

OBATZDA A | D | G1 | G2 | G3 | G4 | H | 2

Camembert feinherb abgeschmeckt mit Butter, Zwiebeln, Paprikapulver, Kümmel und Bier, dazu Schwarzbrot

VEGETARISCH UND VEGAN

PRO GERICHT 14,90 €

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE MIT BERGKÄSE A | G1 | G2 | H

mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

GEMÜSESTRUDEL I | L VEGAN

mit Kräuterrahmsauce und Basmatireis

DER Nämbercher GLASIGGER

DAS NÜRNBERGER ORIGINAL

BRATWURST-KLASSIKER

ORIGINAL NÜRNBERGER BRATWÜRSTE A|D|G1|G2|L|M

wahlweise auf Fasssauerkraut oder Kartoffelsalat, mit Senf, fränkischem Kren und frischem Schwarzbrot

6 STÜCK 9,50 € **9 STÜCK 12,50 €** **12 STÜCK 15,50 €**

SAURE ZIPFEL G4|G5|D|L

Gebrühte Nürnberger Bratwürste aus dem Naturessig-Gewürzsud mit Zwiebeln und frischem Schwarzbrot

6 STÜCK 9,50 € **9 STÜCK 12,50 €** **12 STÜCK 15,50 €**

Unser Tipp

ZWEI GERICHTE AUF EINER PLATTE

FÜR NUR 18,80 €

DEN MAUTKELLER 2 IN 1 BRAUHAUS-SCHMAUS FINDEN SIE AUF SEITE 20.

WAS Gscheids

HAUPTGERICHTE

PRO GERICHT 19,90 €

OFENFRISCHES SCHÄUFELE D|G1|L|M|1
an feiner Dunkelbiersoße, Krautsalat sowie frischen Kartoffelklößen

SCHWEINSHAXE VOM LANDSCHWEIN D|G1|L|M|1
an feiner Dunkelbiersoße, gemischtem Salat sowie frischen Kartoffelklößen

½ KNUSPRIGE BAUERNENTE NACH „BRAUHAUS-ART“ A|D|G1|H|L|1|2|9
an Entenjus, Apfelblaukraut und frischen Kartoffelklößen

SAUERBRATEN VON DER SEMMERROLLE A|G1|H|L|1|2|9
an feiner Lebkuchensoße, Apfelblaukraut und frischen Semmelknödeln

SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM LANDSCHWEIN A|D|G1|H
mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat

LACHSFORELLE AUS FRÄNKISCHEN GEWÄSSERN A|D|L|G1|G5|1|9
im Kräuterbett gegart, auf Ragout von Butterkarotten, Lauch und Kartoffeln

SELLERIESCHNITZEL IM DINKELFLOCKEN-MANTEL A|D|L|H|I|M|G1|G2|G5|1|9 VEGAN
mit Kräuter-Risotto und gemischtem Salat

FÜR DIE Glanner

KINDERGERICHTE

PRO GERICHT 4,50 €

NUR FÜR KINDER BIS 9 JAHRE

ZWEI KLÖSSE MIT SOSS' D|L|M

KLEINE PORTION HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE MIT BERGKÄSE A|D|G1|L

KINDERSCHNITZEL MIT POMMES FRITES A|D|G1|H

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES A|D|G1|H|M

WENN'S ned langt

BEILAGEN

Salzkartoffeln A	4,50 €
Kartoffelsalat	3,90 €
Portion Fasssauerkraut oder Apfelblaukraut D|L|1|9	4,50 €
Beilagensalat	4,50 €
Portion Schwarzbrot G1|G2|G4|G5|2	2,50 €
Breze G1	2,00 €
Extra Portion Senf D, Meerrettich, Ketchup H, Mayonnaise D|H oder Preiselbeeren	1,50 €
Aufpreis bei Beilagenänderung	1,50 €

WAS Süß' MO SEI

NACHSPEISEN

PRO GERICHT 5,90 €

JULIES KÄSEKUCHEN A|G1|H|1|9
lauwarm serviert

FRISCHKÄSECREME VOM WEIZENBIER A|G1|F3|H
mit eingelegten Früchten der Saison und karamellisierten Walnüssen

GEBACKENE APFELKÜCHLE A|G1|H|1|9
vom Apfel aus der Region, im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Sahne

HAUSGEMACHTES ROTBIER-SCHOKOLADENMOUSSE A|B|L|G1|G5|11
mit handgemachten Nürnberger Lebkuchenherzchen

ALLERGENE:
A Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | **B** Fisch | **C** Krebstiere | **D** Senf | **E** Sesam
F Schalenfrüchte (F1 Mandel, F2 Haselnuss, F3 Walnuss, F4 Cashew, F5 Pecannuss, F6 Paranuss, F7 Pistazie, F8 Macadamianuss, F9 Queenslandnuss) | **G** Glutenhaltiges Getreide oder deren Hybridstämme (G1 Weizen, G2 Roggen, G3 Dinkel, G4 Gerste, G5 Hafer, G6 Kamut) | **H** Eier | **I** Soja | **J** Lupine
K Erdnüsse | **L** Sellerie | **M** Schwefeldioxid und Sulfite | **N** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE:
1 mit Konservierungsstoff | **2** mit Farbstoff | **3** geschwärzt | **4** koffeinhaltig | **5** mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfan und Aspartam (enthält Phenylalanin) | **6** chininhaltig | **7** gewachst | **8** mit Taurin | **9** mit Antioxidationsmittel | **10** mit Phosphat | **11** mit Geschmacksverstärker

a HISDORISCHS Blätzla

DIE GESCHICHTE DER MAUTHALLE

Wer auf der Historischen Meile Nürnbergs unterwegs ist, kommt an ihr nicht vorbei: der geschichtsträchtigen Mauthalle im Herzen der Nürnberger Altstadt. Und passend zur heutigen Nutzung als zünftiges Wirtshaus hat die Mauthalle eine vorwiegend kulinarische Historie: Um 1500 erbaut, wurde das Gebäude zuerst als Kornspeicher zur Versorgung der ganzen Stadt genutzt. Später diente das beeindruckende Hallengewölbe als Weinkeller („Herrenkeller"). Seit dem 19. Jahrhundert wurde die Mauthalle dann als Hauptzollamt genutzt – und erhielt dadurch ihren heutigen Namen.

1929 eröffnete schließlich das erste Wirtshaus im Keller des prachtvollen Sandsteingebäudes. Fast 100 Jahre später lädt nun der aufwändig renovierte Tucher Mautkeller in moderner, gemütlicher Atmosphäre dazu ein, echte fränkische Braukunst und Wirtshausküche zu genießen.

Großer Hopfenmarkt am Hallplatz vor der Mauthalle

So SCHEE!

FEIERN UND EVENTS IM MAUTKELLER

Ob entspannte Familienfeier, ausgelassene Party oder Weihnachtsfeier von Firmen und Vereinen – das Mautkeller Brauhaus bietet die ideale Location für Ihre Veranstaltung von 5 bis 550 Gästen.

Je nach Personenanzahl und Anlass bieten Ihnen zum Beispiel unsere Ratsherrenstube oder unser Rotbierkeller das perfekte Ambiente für eine geschlossene Gesellschaft. Oder wir reservieren Ihnen einen großen Tisch in unserem Gastraum.

Auch unser kulinarisches Angebot passen wir gerne auf Ihr Event an: Von Buffet, über Plattenservice am Tisch bis zum festen Menü ist alles möglich. Sprechen Sie einfach Ihre Servicekraft an, schreiben Sie eine E-Mail **info@tucher-mautkeller.de** oder rufen Sie an **Tel. 0911-24464433.** Wir beraten Sie gern umfassend!

Ratsherrnstube

Separater Raum im Stile der Nürnberger Patrizier-Geschichte für Veranstaltungen mit bis zu 50 Personen.

Rotbierkeller

Unser großer Saal mit seinen historischen Wandmalereien. Die perfekte Location für geschlossene Gesellschaften mit bis zu 150 Gästen.

Brauhaus Gastraum

Sie können natürlich auch das gesamte Mautkeller Brauhaus für Ihr Event mieten. Inklusive Nebenräume finden bis zu 550 Gäste bei uns Platz.

V5-DE-2022