

getränke

fassbiere

Original Nürnberger Rotbier von Tucher	0,5 l	4,40 €
<small>Im Eichenholzfass gereift!</small>		
Tucher Urbräu Hell	0,5 l	4,20 €
Tucher Helles Hefe Weizen	0,5 l	4,20 €
Kellerbier	0,5 l	4,20 €
Radler*	0,5 l	4,20 €



flaschenbiere

Tucher Urfränkisch Dunkel	0,5 l	4,20 €
Tucher Helles Hefe Weizen <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,20 €
Tucher leichtes Hefe Weizen	0,5 l	4,20 €
Tucher Reif Bräu <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,20 €
Tucher Radler* <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,20 €
Tucher Pilsener	0,5 l	4,20 €

alkoholfreie getränke

Tafelwasser sprudelnd	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	3,00 €
Mineralwasser Selters Classic	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €
Mineralwasser Selters Naturell	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €
Mirinda	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,30 €
Schwip Schwap, Zitronenlimonade*	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,30 €
Pepsi Cola*	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,30 €
Pepsi Cola light*	0,33 l	3,30 €
Almdudler**	0,35 l	4,00 €
Eistee***	0,4 l	3,80 €
Hausgemachte Limo (s. Tagesangebot)	0,4 l	3,80 €

säfte und schorlen

Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Trauben-, Maracuja-, Johannisbeersaft	0,4 l	4,40 €
als Schorle	0,4 l	3,80 €

kaffee

Espresso	2,50 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,50 €

weine und sekt

WEISSWEINE OFFEN:

Winzer Sommerach		
Tucherhof Hauswein Abfüllung	0,2 l	5,50 €
<small>Franken Silvaner; fruchtig, trocken</small>		
Weingut Fischer		
Bacchus halbtrocken	0,2 l	5,50 €
als Schorle	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	5,50 €

Winzerhof Stahl		
Nachschlag, trocken	0,2 l	5,50 €

ROSÉWEINE OFFEN:

Weingut Castell-Castell		
Franken Rotling halbtrocken	0,2 l	5,50 €

ROTWEINE OFFEN:

Winzer Sommerach		
Hauswein Domina	0,2 l	5,50 €
Terre di Campo Sasso Primitivo, Puglia	0,2 l	5,50 €

SEKT, PROSECCO & PERLWEIN:

Prosecco „Casa dei Faveri“	0,1 l	5,00 €
Aperol Sprizz	0,2 l	5,50 €

schnäpse & spirituososen

Aus der Brennerei Thomas Prinz am Bodensee

Williams Birne 40% vol	2 cl	3,50 €
Himbeerbrand 40% vol	2 cl	3,50 €
Obstler 40% vol	2 cl	3,50 €
Haselnuss 40% vol	2 cl	4,00 €

Holzfassgereifte

Alte Williams Birne 41% vol	2 cl	4,50 €
Alte Marille 40 % vol	2 cl	4,50 €
Ramazotti 30 % vol	4 cl	3,50 €
Jägermeister 35 % vol	2 cl	3,00 €
Fernet Branca 40 % vol	2 cl	3,00 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey 43 % vol	2 cl	3,00 €
	gespritzt*	5,50 €



TUCHERHOF

GASTHOF · BIERGARTEN MIT LIVEMUSIK

speise - & getränkekarte

*) Wasser, Kohlensäure, Farbstoff Zuckercouleur E150, Süßstoffe Aspartam und Acesulfam-K, Säuerungsmittel Phosphorsäure und Zitronensäure, Konservierungsstoff Natriumbenzoat, Aroma Koffein, Aroma

**) Natürliches Mineralwasser, Zucker, Kohlensäure, natürliche Aromen (Kräuterextrakte), Säuerungsmittel Zitronensäure, Farbstoff Ammoniumsulfid-Zuckercouleur

***) Wasser, Zucker, Honig (0,18%), Grüntee-Extrakt (0,14%), Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, natürliche Aromen, Aroma-Ginseng

speisen

salate

Salat vegan ^{A,A2,C}	7,50 €
Saisonaler Salat, Krautsalat, rote Zwiebeln, Karotten, Gurken, Tomaten, Kräuter, Baguette & Hausdressing	
Sommersalat mit gebratenen Maishühnchen Streifen ^{A, A2, C}	12,50 €
Saisonaler Salat, Krautsalat, rote Zwiebeln, Karotten, Gurken, Tomaten, Kräuter, Baguette & Hausdressing	
Garnelen Salat ^{A,A2,C}	15,50 €
Saisonaler Salat, Krautsalat, rote Zwiebeln, Karotten, Gurken, Tomaten, Kräuter, Baguette & Hausdressing	
Bauernsalat mit Fetakäse ^{A,A2,C}	12,50 €
Saisonaler Salat, Fetakäse, Oliven, Peperoni, rote Zwiebeln, Tomaten, Kräuter, Gurken, Baguette & Hausdressing	
Tucherhof Salat ^{A,A2,C,M,5,H,G,C,N}	12,50 €
halb Salat, halb hausgemachter Kartoffelsalat, gebackene Schnitzelstreifen, Baguette & Hausdressing	
Unser Haus Dressing: Kräuteressig, Olivenöl, Zucker, Rapsöl, Salz & Pfeffer	

deftige brotzeiten

Brotzeitbrett ^{M,2,9,O,G,5}	9,50 €
Brotzeitallerlei, mittelscharfer Senf, Kren & Brot	
Brotzeitkarussell für 4 ^{M,2,9,O,G,5}	9,00 € pro Person
Brotzeitallerlei, mittelscharfer Senf, Kren & Brot	
Fleischsülze mit Musik & Brot ^{M,2,9,O}	7,90 €
Nürnberger Stadtwurst mit Musik, Brot ^{M,2,9}	8,50 €
„Gerupfter Käs“ (vormals „Obatzda“), Brot ^{G,A}	9,80 €
aus Brie, Butter, Limburger, Paprika, Kümmel, Zwiebeln und an „Schluck“ Bier	
Rettich und Schnittlauchbrot ^{A,A2,G,H}	6,50 €
Extra-Portion Brot vom Kalchreuther Bäcker ^{A,H}	0,50 €

schäufele und braten

Mit einem Beilagensalat.	
Schweinebraten ^{L,M,7,A,G,2,0}	12,50 €
mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut	
Gewürzbraten ^{L,M,7,A,G,2,0}	13,50 €
mit Gewürzen von unserem Bauern Karl Schuster aus Pyras, mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut	
Schäufele ^{L,M,7,A,G,2,0}	14,50 €
mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut	

schnitzel vom schwein

Mit einem Beilagensalat.	
½ Schnitzel gebacken ^{H,G,C,M,N,A,5}	9,50 €
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	
Schnitzel gebacken ^{H,G,C,M,N,A,5}	13,50 €
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	
½ Jägerschnitzel (paniert) mit frischem Champignonrahm ^{H,G,C,M,N,A,5}	11,50 €
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	
Jägerschnitzel (paniert) mit frischem Champignonrahm ^{H,G,C,M,N,A,5}	14,50 €
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	

vom grill

Fränkische Bratwürste ^{2,5,M,A,H}	2 Stück 8,80 €
aus der Landmetzgerei Karl Schuster, Pyras mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat, Kren & Brot	
Orig. Nürnberger Rostbratwürste ^{2,5,M,A,H}	6 Stück 8,80 €
vom Metzgermeister Wolfgang Pfttner mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat, Kren & Brot	
Currywurst mit Pommes frites ^{M,L,O,2,7}	7,90 €
Mais Hühnchen Steaks ^{5,M,G}	13,50 €
von der Keule, ohne Knochen; mit Kräuterbutter, Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und einem Beilagensalat	

speisen

vegetarisches

Kleine Portion Käsespätzle ^{A,C,G}	9,90 €
mit geriebenem Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln	
Käsespätzle ^{A,C,G}	11,90 €
mit geriebenem Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln	
Gegrillte Zucchini-Küchlein ^{A,C,G,5,M}	10,90 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauerrahm-Kräuter-Dip	
Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Kräuter-Dip ^G	7,50 €

zum nachtisch

Süßer Pfannkuchen (Palatschinken) ^{A,C,F,G,H2}	8,50 €
mit Nuss-Nougatfüllung, Fruchtsalat & Vanilleeis & Sahne	
Tucherhofkugel ^{A,G,3}	6,50 €
große Vanilleeiskugel im Cornflakes-Mantel, Erdbeersauce	



da kommt's her!

Unsere Lieferanten und Partner:

Vom **Metzgermeister Wolfgang Pfttner** beziehen wir unter anderem: Die gute Hausmacher Sülze, Original Nürnberger Rostbratwurst, (die vom Christkindl` s Markt), Debreziner, Pfefferbeisser, Wurst Aufschnitt, Fleisch vom Strohschwein, Nürnberger Stadtwurst.

Vom **Metzger Grillenberger** beziehen wir unsere Schnitzel, Braten und das Schäufele.

Unsere fränkischen Bratwürste, sowie die Blut,- und die Leberwurst, kommen aus der Nähe von Hilpoltstein, von **Karl Schuster**.

Unser Geflügel beziehen wir, zusammen mit dem Rindfleisch, über **Kröswang** aus Pfaffenhofen an der Ilm. Die Tiere stammen aus dem schönen Kärnten, aus dem Lavanttal.

Unsere „Erdbirn“, die Kartoffeln, beziehen wir vom **Bauern Hans Messerer** aus Leipersloh bei Bad Windsbach.

Unser Kloßteig stammt vom **Feinkost-Kramlich** aus Frauenaaurach.

Salate, sowie das Gemüse bringt uns nahezu täglich **Michael Böcklein**, gleich gegenüber, hinterm Marienberg.

„Unser täglich Brot gib uns heute“: **Der Kalchreuther Bäcker**.

Karpfen und Forellen in den Wintermonaten, entstammen den Weihern von **Fisch Heinel** in Erlangen.

Unser Rotbier, gebraut vom **Tucher-Braumeister** am Schillerplatz in Nürnberg. Unsere Biere, eingebraut auf der Stadtgrenze im „Zwei-Städte-Sudhaus“ der **Tucher Brauerei** Nürnberg- Fürth.

Unsere Bohne ist von **Espressone**.



Allergene, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe beziehen sich auch auf daraus hergestellte Erzeugnisse:

A) Glutenhaltiges Getreide, A1) Weizen wie Dinkel und Khorasan-Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Schalenfrüchte, H1) Mandeln, H2) Haselnüsse, H3) Walnüsse, H4) Cashewnüsse, H5) Pekannüsse, H6) Paranüsse, H7) Pistazien, H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesamsamen, O) Schwefeldioxid und Sulphite, P) Lupinen, R) Weichtiere
1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Coffein, 5) Geschmacksverstärker, 6) Phenylalaninquelle, 7) Süßstoffe/Süßungsmittel, 8) Chinin, 9) Phosphate