

Herzlich willkommen im Nürnberger

BRATWURST RÖSLEIN

Wir sind die Förster's, Ihre **Altstadt-Wirtsleute** im größten Bratwurst Restaurant der Welt direkt am Nürnberger Hauptmarkt im Herzen der Altstadt. Die **Liebe zu unserer fränkischen Heimat**, die **Tradition** unserer Familie und unseres Wirtshauses, die **Verantwortung** für einen sorgfältigen Umgang mit unserer Natur, sind die **Grundsätze**, nach denen wir in unserem Bratwurst Röslein täglich **leben und arbeiten**.

Unser Team und wir haben uns **selbst verpflichtet** für eine **kompromisslos beste Qualität** und den **Einkauf der Waren** bei unseren **regionalen Lieferanten**. Wir **fördern damit die regionalen Erzeuger** und tun etwas für eine **gute Ökobilanz**.

Unser Fleisch von Fränkischen **Strohschweinen**, Steigerwälder **Land-schweinen** oder vom Schrozberger **Angusrind** beziehen wir von **Landwirten** aus der Region. Die Tiere leben **artgerecht, stressfrei** und werden von den Landwirten **persönlich gepflegt**.

Kartoffelprodukte, Sauerkraut, oder Gemüse erhalten wir täglich frisch von Landwirten aus dem **Nürnberger Knoblauchsland** oder aus dem Frankenland.

Schon unser **Großvater, Hermann Förster sen.**, begann im Jahr 1901 in unserer **Altstadtmetzgerei** die köstlichen Nürnberger Rostbratwürste handwerklich herzustellen. Nach diesem **alten Rezept** werden unsere Original Nürnberger heute noch in einer **Handwerks-Metzgerei** in der Altstadt täglich produziert, geliefert und als **frische Rohware auf den Grill gelegt**.

Die **Frankenweine** bringt unser **langjähriger Hauswinzer Rainer Müller** vom **Spitzenweingut Max Müller in Volkach** am Main.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns im Wirtshaus und einen guten Appetit.



Michael mit Luise und Carmen mit Thomas (v.l.n.r.)

Unsere Zertifizierungen und unsere Lieferanten



Bei der Zertifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche in Franken“ ist das **Bratwurst Röslein** mit der **Höchstbewertung von 3 Rauten** ausgezeichnet worden. Geprüft wurden die Kategorien **Produktqualität, Servicequalität, Regionalität, Küche und Lager, Gasträume**.



Unsere **Original Nürnberger Rostbratwürste** tragen das **Schutzsiegel der EU** „Geschützte Geografische Angabe“ und werden in der **Handwerksmetzgerei** in der **Nürnberger Altstadt** gleich hinter der Burg hergestellt. Dies **garantiert 100% gute Qualität und Originalität**.



Das **Rindfleisch** stammt aus der **ANGUS Rinderzucht** der **Familie Dr. Neff** aus **Schroberg** in Franken. Die Rinder sind in Franken geboren und **leben auf Weiden**. Das **Schweinefleisch** stammt von **heimischen Landwirten** der Interessengemeinschaft **Bayerisches Strohschwein e.V.** Die Tiere werden **besonders artgerecht** auf Stroh gehalten. Zudem vom **Steigerwälder Bauenschwein**. Wir verwenden nur **Premium-Markenfleisch der Extraklasse**.



Der Beck

Lecker. Leben. Leidenschaft.

Das **Gemüse** wird täglich frisch aus dem **Nürnberger Knoblauchland** von **heimischen Landwirten** geliefert. Unser **Holzofen-Brot** kommt aus der **Handwerks-Backstube** von „Der Beck“ aus Erlangen.

Original Nürnberger Rostbratwürste

nach Rezept des Altstadtmetzgermeisters Hermann Förster sen.
Qualitätskontrolle durch Metzgermeister und Röslein-Wirt Michael Förster



6 Stück	„ der Klassiker “	9,50 €
8 Stück	„ für Liebhaber “	12,50 €
10 Stück	„ für Feinschmecker “	14,90 €
12 Stück	„ für Kenner “	15,90 €
20 Stück	„ für Experten „	25,90 €

dazu servieren wir Fasskraut ⁽³⁾ oder Meerrettich vom Bauern Wehr,
oder Kartoffelsalat, oder beides

Portion Holzofenbrot 1,50 €

Portion Meerrettich ^(3,5,7) 1,50 €



Abbildung ähnlich

„ Blaue Zipfel im Topf “

6 Stück im Frankenwein-Zwiebelsud mit Lorbeer und Wacholder zubereitet, dazu Holzofenbrot 9,50 €
natürlich können Sie auch gerne 8, 10, 12 oder 20 Stück bestellen

„ Reise durch die Bratwurstküche “

ab 2 Personen. Nürnberger Rostbratwürste, Blaue Zipfel, hausmacher Stadtwurst⁽⁶⁾ vom Grill, und geräucherte Nürnberger Bratwürste, dazu Fasskraut⁽³⁾, Kartoffelsalat, Meerrettich^(3,5,7) und Holzofenbrot pro Person 14,50 €

„ Nürnberger Bratwurstgulasch “

in pikanter Tomaten-Paprika-Soße^(1,2,7), dazu Eierspätzle

9,90 €

Vorspeisen und Suppen

„Obatzder“

1 Kugel Obatzder aus Brie, rahmigem Frischkäse, Butter, Zwiebeln und mildem Paprika, dazu eine hausgebackene Breze 5,50 €



„Zwei auf der Gabel“

zwei Original Nürnberger Rostbratwürste auf der Gabel mit Meerrettich oder Senf 3,50 €

Klare Ochsenbrühe

mit Pfannkuchenstreifen 5,50 €

Hausgemachter Leberknödel

in kräftiger Ochsenbrühe mit frischer Petersilie 6,90 €

Knoblauchländer Salate



Kleine Salatschale

bunt gemischt, als Beilage zum Hautgericht, oder als Vorspeise, mit Joghurt- oder Balsamdressing 3,90 €



„Röslein - Salat“

großer, bunt gemischter Salat mit Balsamdressing und Scheiben vom fränkischen ANGUS-Roastbeef, dazu Stangenweißbrot 14,50 €

Schmankerln aus der Heimatküche

Kulinarische Reise durch die fränkische Küche

ab 2 Personen

frisch aus dem Ofen servieren wir Ihnen die besten Spezialitäten aus unserer Küche mit **Schäufele, Freiland-Ente, Steigerwälder Bauernschwein-Haxe** und **Original Nürnberger Rostbratwürsten** vom Grill, dazu gibt es Fasskraut⁽³⁾, Apfelblaukraut, Kartoffelklöße, Semmelknödel und Dunkelbiersoße 19,90 € pro Person



Abbildung ähnlich

Wirtshaus Menü



Klare Ochsenbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

Schmankerl-Teller

mit Steigerwälder Bauernschweinebraten, zwei Original Nürnberger Rostbratwürste, dazu Fasskraut⁽³⁾ oder Apfelblaukraut, Kartoffelkloß und Dunkelbiersoße

Hausgemachte Apfelküchle

im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker, dazu Vanilleeis und Sahne

23,90 €

Leibgerichte aus der Heimatküche

Ofen - Schäufole

vom Steigerwälder Bauernschwein oder vom Strohschwein mit
Kartoffelkloß und Biersoße groß 15,90 €. extra groß 19,90 €
dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut oder Fasskraut⁽³⁾ 3,90 €

STEIGERWÄLDER
BAUERNSCHWEIN
DAS PREMIUM-MARKENFLEISCH DER EXTRAKLASSE



Ihr Küchenchef Heinz Eitel



Knusprige Freiland - Ente

mit Beifuß im Ofen gegrillt, in eigener Soße mit Orangen,
dazu Kartoffelkloß, halbe Ente 16,90 € viertel Ente 12,90 €
dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut 3,90 €

Landschwein-Haxe

vom Steigerwälder Bauernschwein, im Ofen gegrillt, mit Kartoffelkloß
und Dunkelbiersoße, halbe Haxe 13,90 € ganze Haxe 15,90 €
dazu empfehlen wir Ihnen Speck-Krautsalat^(2,3) 3,90 €

Landschweinebraten

vom Steigerwälder Bauernschwein, geschmort, mit Kartoffelkloß
und Dunkelbiersoße 12,90 €
dazu empfehlen wir Ihnen Fasskraut⁽³⁾ vom Bauern Wehr 3,90 €

Leibgerichte

aus der Heimatküche

Pfannen-Schnitzel

vom Steigerwälder Bauernschwein, paniert und knusprig
in der Pfanne gebraten, mit lauwarmen Kartoffelsalat 14,90 €
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale 3,90 €

Original Wiener Schnitzel

vom fränkischen Kalb, paniert und knusprig
in der Pfanne gebraten, mit lauwarmen Kartoffelsalat 19,90 €
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale 3,90 €

„Braumeister – Schnitzel“

vom Steigerwälder Bauernschwein, mit Schinken⁽⁶⁾ und Käse⁽¹⁾ gefüllt,
paniert und knusprig gebacken, dazu Pommes frites. 15,90 €
dazu empfehlen wir Ihnen eine kleine Salatschale 3,90 €

Fränkisches Angus-Rind

aus der Heimatküche



Angus - Sauerbraten

in einer Soße mit Nürnberger Lebkuchen, mit Semmelknödel
und Preiselbeeren 16,90 €
dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut 3,90 €

Rinder - Roulade

vom fränkischen Weiderind, handgerollt mit Gemüse und Speck gefüllt,
mit kräftiger Soße und Kartoffelkloß 17,90 €
dazu empfehlen wir Ihnen Apfelblaukraut 3,90 €

Fisch

aus heimischen Gewässern

Saibling

Filet auf der Haut rösch gebraten,
mit Zitronenbutter und Butterkartoffeln 18,90 €
dazu empfehlen wir Ihnen einen bunten Salat 3,90 €



Halber Fränkischer Karpfen

nach fränkischer Art knusprig gebacken,
mit Kartoffelsalat, oder Blattsalat mit Kartoffelsalat 16,90 €

Wir verwenden nur beste Qualität. Manche Produkte enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wie folgt: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (5) geschwefelt (6) mit Phosphat (7) Süßungsmittel
*koffeinhaltig, farbstoffhaltig **Konservierungsstoff und Benzoesäure
***koffeinhaltig, Konservierungsstoff und Benzoesäure. Die Allergen-kennzeichnung erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern

Vegetarisches und Veganes

aus der Heimatküche

Hausgemachter Kartoffelauflauf

mit Steinpilzen, dazu geröstete Walnußkerne und Petersilienöl,
mit einem bunten Salat 12,90 €



Vegane Kartoffel - Eintopf

mit Knoblauchländer Saisongemüse
und einem bunten Salat 11,90 €

„ Röslein - Salat „

großer, bunt gemischter Salat mit Balsam dressing,
dazu Stangenweißbrot 11,90 €



Beilagen zu Ihrem Hauptgericht



vom Bauern Wehr aus dem Knoblauchland:

Sauerkraut aus dem Fass ⁽³⁾	€ 3,90
Frischer Meerrettich, gerieben(3,5,7)	€ 1,50
Apfelblaukraut ⁽⁷⁾	€ 3,90

von unserem Kartoffelerzeuger, Familie Töpfer aus Neuburg:

Kartoffelkloß handgerollt	€ 3,50
Kartoffelkloß mit Bratensoße	€ 3,90
Kartoffelsalat	€ 3,90
Salzkartoffeln	€ 3,90
Pommes frites	€ 3,90
Krautsalat ⁽⁷⁾ mit Speckwürfeln	€ 3,90

aus Beck's fränkischer Backstube:

Holzofenbrot vom großen Laib	€ 1,10
Breze	€ 1,60
Brötchen	€ 0,90
Preiselbeeren ⁽³⁾	€ 1,50
Fränkisches Apfelkompott ^(3,7)	€ 3,50

Vesper & Brotzeit

„ Nürnberger Stadtwurst⁽⁶⁾ mit Musik „

mit Essiggurke und Zwiebeln, dazu Holzofenbrot und Butter 8,50 €

„ Obatzder „

Drei Kugeln Obatzder aus Brie, rahmigem Frischkäse, Butter, Zwiebeln
und mildem Paprika, dazu eine hausgebackene Breze 8,50 €

Nachspeisen

knusprige Apfelküchle

hausgemacht aus fränkischen Äpfeln, im Weißbiersteig gebacken,
mit Vanilleeis, Sahne und Minze 6,90 €

„ Förster's Michel „

kleiner Kuchen nach Hausrezept im Weckglas gebacken,
mit Vanilleeis und Sahne 6,90 €



Abbildung ähnlich

Kaiserschmarrn **auf Nachfrage**

jede Portion in der Pfanne á la minute zubereitet, mit fränkischem
Apfelkompott⁽³⁾ im Pfünnchen serviert, mit oder ohne Rosinen
als Nachtisch 8,50 € als Hauptgang 9,90 €

Jede Portion Kaiserschmarrn bereiten wir gerne frisch für Sie zu. Dafür benötigen wir in der Küche etwas mehr Zeit. Bitte fragen Sie unseren Service, ob es zurzeit möglich ist.

