

WIRTSHAUS ALBRECHT

Servus und Griaß eich



im Wirtshaus Albrecht, im historischen Rathaus Nürnberg!

Wirtshaus Albrecht ist ein modernes Wirtshaus, das auf fränkisch-bayerische Wurzeln und Traditionen beruht. In den früheren traditionsreichen Ratsstuben erwartet Euch eine moderne, jedoch traditionelle fränkisch-bayerische Küche in einer lockeren Atmosphäre. Fränkische Küche hat weitaus mehr zu bieten, als Schweinebraten und Kloß.

Ob im Wirtshaus, Biergarten oder im altmäuerlichen Gewölbe am Stehausschank, hier trifft sich Jung und Alt zum gemütlichen Beisammensein, mit fränkisch-bayerischen Schmankerln und bestem Bier.

Wir heißen Euch hier bei uns herzlich willkommen!

Eure „Wirtshaus Albrecht-Wirte“

Agata & Martin

Das Wirtshaus Albrecht wurde nach dem deutschen Maler Albrecht Dürer benannt.

Im Jahre 1520 leitete er die Ausmalung und die Ausgestaltung des Großen Saals im Nürnberger Rathaus und zeichnete u. a. den Hirsch – unseren Albrecht.

Unsere Eventräume

Der perfekte Rahmen für Ihr unvergessliches Fest

Ob Familienfeier, Hochzeit, Jubiläum oder Firmenveranstaltung – unsere vielseitigen Räumlichkeiten bieten den idealen Rahmen für Veranstaltungen jeder Art und Größe.







Wirtshaus

*Mit Platz für bis zu **70 Personen** eignet sich hervorragend für private Feiern, Geburtstage oder Firmenabende.*

Schwemme

*Die großzügige Schwemme bietet **110 Sitzplätze** und ist die perfekte Wahl für größere Gesellschaften, Betriebsfeiern.*

Stube

*Die Stube verfügt über **95 Plätze** und verbindet eine angenehme, warme Atmosphäre mit ausreichend Raum für Familienfeste, Tagungen oder festliche Anlässe.*

Gewölbe-Eingang

*Schafft ein einzigartiges Ambiente für Veranstaltungen mit bis zu **65 Gästen**. Ideal für Empfänge, kleinere Feiern oder kulturelle Events.*

Innenhof

*In den warmen Monaten lädt unser idyllischer Innenhof mit **75 Sitzplätzen** zum Feiern ein. Perfekt für Sommerfeste, Empfänge oder entspannte Zusammenkünfte.*

Biergarten

*Der Biergarten bietet Platz für bis zu **250 Personen** und eignet sich hervorragend für große Veranstaltungen, Firmenfeste, Hochzeiten oder öffentliche Feiern im Freien.*

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung und erstellen ein individuelles Angebot, das auf Ihre Wünsche und Anforderungen abgestimmt ist. Sprechen Sie uns an – wir freuen uns darauf, Ihr Event zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

Spezialitäten & Mitbringsel

Specialties & Souvenirs

Edel Bonbon Paperbox 6,90 €
Bonbon-Kunst aus Bayern! Meisterlich verarbeitet, Bonbonspezialitäten in höchster Qualität. Ausgewählte Geschmacksrichtungen.

Bayrisch Malz Bonbons *ca. 80 g* 8,90 €

Männertasche aus Filz 24,90 €
Mit 6 Tucher Nürnberger Christkindlesmarkt Bieren

Lebkuchen Bäckerei 15,00 €
So gelingen Lebkuchen ganz einfach. Das Samtsäckchen enthält die notwendige Backmischung. Fügen Sie nur noch Honig, Ei und Butter hinzu. Mit dem Herz können Sie dann wunderbare Lebkuchen ausstechen. Das genaue Rezept befindet sich auf dem Anhängekärtchen.
Inhalt: 500 g Lebkuchen-Backmischung,
Ausstechform Herz ca. 5 cm, Rezept auf Karte.

Lebkuchengewürz 6,50 €
Gourmet Gewürze mit Premium Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe.
Wir haben unsere schönsten Weihnachtserinnerungen in unser Lebkuchengewürz gepackt. Ein altes Familienrezept, das Gebäck, aber auch weihnachtlichem Braten eine ganz besondere Note aus Anis , Nelken, Zimt, Piment und Macisblüte verleiht.

Original Nürnberger 1 Stück 4,00 €
Bio Elisen Lebkuchen 5 Stück 18,50 €

Minibrezen Albrecht 0,50 €
Mini Salzbrezen, 10 g

Silvaner Weingut Hofmann, Franken 11,90 €

Riesling Weingut Hofmann, Franken 11,90 €

Glühwein Weingut Hofmann, Franken 9,90 €

Bier vom Fass

Tucher Urbräu Hell „im Stehausschank“	0,5 l	3,90 €
Tucher Urbräu Hell *[Alk. 4,9 % vol]*	0,5 l	5,60 €
	Maß 1,0 l	10,90 €

Zartgelb und süffig-mild
Der Hallertauer Hopfen „Tradition“ verleiht unserem Urbräu Hell die feine bittere Note.
Vollmundiger Charakter mit süßlicher Note.

Original Tucher Nürnberger Rotbier *[Alk. 5,5 % vol]*	0,5 l	5,80 €
	Maß 1,0 l	10,90 €

Bernsteinfarben und tiefgründig-kraftvoll
Spiegelt den Ursprung des Nürnberger Brauhandwerks wider und wird nach überlieferter Rezeptur gebraut. Mit jeweils vier Malzsorten wird es als Vollbier und Starkbier eingebraut.

Zirndorfer Kellerbier Naturtrüb *[Alk. 5,5 % vol]*	0,5 l	5,80 €
	Maß 1,0 l	10,90 €

Leicht hefig und vollmundig im Geschmack, naturtrüb und unverfälscht süffig.

Goaßmaß *[Alk. 2,5 % vol]*	1,0 l	12,90 €

Weißbier dunkel, Cola, Kirschlikör

Laternenmaß *[Alk. 2,5 % vol]*	1,0 l	12,90 €

Bier, Zitronenlimo, Kirschlikör

Bier vom Fass

Tucher Pils *[Alk. 5,0 % vol]*	0,5 l	5,80 €

Helles Gelbgold und feinherb
Ausgewählte Hopfen und unser weiches Wasser aus eigenem Brunnen sorgen für ein feinherbes Pils mit intensiver Hopfenblume, ganz nach Nürnberger Art.

Tucher Helles Hefe Weizen *[Alk. 5,2 % vol]*	0,5 l	5,80 €

Hell und hefetrüb
prickelnd zitronig, mit vollmundiger Bananen- und Kiwinote, lang anhaltend frisch und spritzig im Abgang.

Tucher Russe / Colaweizen *[Alk. 2,5 % vol]*	0,5 l	5,80 €

Hefe Weizen mit Zitronenlimo oder Cola

Tucher Radler / Colabier *[Alk. 2,5 % vol]*	0,5 l	5,80 €

Tucher Urbräu Hell mit Zitronenlimo oder Cola

Tucher Urbräu Hell Schnitt *[Alk. 4,9 % vol]*	0,25 l	3,50 €

Bier aus der Flasche

Tucher Urfränkisch Dunkel *[Alk. 5,0 % vol]* 0,5 l 5,80 €

Feurig-dunkel und röstaromatisch
Unser Tucher Urfränkisch Dunkel wird mit einer ausgewogenen Kombination von „Tucher Urmalz“ und „Tucher Röstmalz“ eingebraut. So entsteht ein typisches fränkisches Dunkel, feurig-dunkel und röstaromatisch im Geschmack. So wie man es früher gerne getrunken hat und heute noch gerne in Franken trinkt.

Tucher Freies Hell alkoholfrei *[Alk. 0,5 % vol]* 0,5 l 5,80 €

Goldgelb und feinwürzig
Unser würziges alkoholFREIES Helles mit niedrigem Stammwürzegehalt.
Eine echte Alternative ohne Alkohol für alle, die gerne unbeschwert genießen.

Tucher Radler alkoholfrei *[Alk. 0,5 % vol]* 0,5 l 5,80 €

Brautradition seit 700 Jahren

Seit mehr als 700 Jahren ist das Handwerk des Bierbrauens in Nürnberg belegt. Wie „Nürnberger Hand und Nürnberger Tand“ wurde Nürnberger Bier zu einem Exportschlager der Kaiserstadt. Im Königreich Bayern war sie auch nach dem Ende der reichsstädtischen Zeit die Bierstadt Nummer Eins – als internationaler Handelsplatz für Hopfen sogar Hopfenhauptstadt der Welt.

Ihren Ursprung hat die Nürnberger Braugeschichte im reichsstädtischen Gerstengebot aus dem Jahr 1303. Es besagte, dass zum Bierbrauen ausschließlich Gerste verwendet werden durfte. Bis heute halten wir von Tucher die Fahne der stolzen Nürnberger Brautradition hoch.

Weißbier aus der Flasche

Tucher Dunkles Hefe Weizen *[Alk. 5,2 % vol]* 0,5 l 5,80 €

Tiefdunkel, hefetrüb und röstaromatisch
Unsere hauseigene Hefe und die Kraft dunkel gerösteter Malze sorgen für den aromatischen Charakter mit zugleich fruchtiger Note. Ein dunkles Weizen für Kenner.

Sebaldus Weizen von Tucher *[Alk. 6,0 % vol]* 0,5 l 5,80 €

Sämig-kräftig und hefetrüb
Unser Sebaldus Weizen ist eine Weizenbierspezialität von echtem Schrot und Korn. Es ist benannt nach Sebaldus, seit dem Mittelalter der Schutzpatron der Stadt Nürnberg und somit auch der Brauergilde. Ihm zu Ehren und für alle wahren Bierkenner brauen wir dieses unnachahmliche, kräftige und vollmundige Weizenbier.

Tucher Hefe Weizen Leicht *[Alk. 2,7 % vol]* 0,5 l 5,80 €

Hefetrüb und fruchtig-frisch
Unser leichtes Weizen wird mit reduzierter Stammwürze obergärig eingebraut. Im Geschmack ist es weizenaromatisch und hefig. Der Weizengenuss auf die schlanke Art, mit 40 % weniger Alkohol.

Tucher Hefe Weizen alkoholfrei *[Alk. 0,5 % vol]* 0,5 l 5,80 €

Bernsteinfarben und fruchtaromatisch
Erfrischend fruchtig, mit Hefe aus eigener Reinzucht gebraut, wird ihm der Alkohol erst ganz zum Schluss entzogen – für unverfälschten Weizengenuss. Ideal für alle, die mobil bleiben wollen.

Brotzeit

Cold dishes

Brotzeitbrettl *von Allem a bissl wos mit Bauernbrot* *Snackboard, a little bit of everything with farmer‘s bread*	15,50 €
Brotzeitbrettl für zwei *von Allem a bissl mehr mit Bauernbrot* *Snackboard for two, a little bit of everything with farmer‘s bread*	23,50 €
Kasbrettl *so a Kas mit Bauernbrot* *Cheeseboard, just cheese with farmer‘s bread*	14,50 €
Obazda *hausgemacht, mit roten Zwiebeln, Bauernbrot* *home made obazda, with red onions, farmer‘s bread*	10,50 €
Schweizer Wurstsalat *Wurst, Zwiebeln, Radieschen, Käse, Bauernbrot* *Swiss sausage salad, onions, radish, cheese, farmer‘s bread*	13,90 €
Fränkischer Wurstsalat *Wurst, Zwiebeln, Essiggurke, Bauernbrot* *Franconian sausage salad, onions, pickle, farmer‘s bread*	12,90 €
Fleischküchle, kalt *Essiggurke, Bauernbrot* *Meatball (cold), pickel, farmer´s bread*	9,90 €
Leberkäs, kalt *Essiggurke, Bauernbrot* *Meat loaf (cold), pickle, farmer‘s bread*	8,90 €

vegetarisch *vegan*

Brotzeit

Cold dishes

Bratensülze *Bratkartoffeln* *Roasted pork in aspic (cold), roasted potatoes*	13,90 €
Kalte geräucherte Forelle *Wildkräutersalat, Meerrettich, Bauernbrot* *Cold smoked trout, wildherbs salad, horseradish, farmer's bread*	13,90 €
Kasbrot *Essiggurke* *Cheese sandwich, pickle*	6,90 €
Schweinebratenbrot *Essiggurke* *Roasted pork sandwich (cold), pickle*	7,90 €
Brezel *Pretzel*	2,50 €
Schnittlauchbrot *was gsundes* *Chivesbread, something healthy*	3,90 €

Von der Suppenkelle

From the soup ladle

Kartoffelsuppe / *Potato soup*	6,90 €
Tagessuppe / *Soup of the day*	6,90 €

Wurstküche

Sausage kitchen

Nürnberger Rostbratwürste
mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut
Nuremberg sausages with potato salad or cabbage

6 St.	13,90 €
9 St.	16,90 €
12 St.	19,90 €

2 Fränkische Bratwürste 13,90 €
mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut
2 Franconian sausages with potato salad or cabbage

Saure Zipfel
in Zwiebelsud, Lorbeere, Wachholder, Bauernbrot
Sour poached sausages boiled in a onion and vinegar broth, laurel, juniper, farmer's bread

6 St.	13,90 €
9 St.	16,90 €
12 St.	19,90 €

Bratwurstvariation 18,90 €
3 Nürnberger, 1 Fränkische und 1 geräucherte Bratwurst
mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut
Sausage selection: 3 Nuremberg, 1 Franconian and 1 smoked sausage with potato salad or cabbage

Wir berechnen extra / *We charge extra*

+ Bauernbrot / *Farmer's bread*	2,50 €
+ Brötchen / *Bread rolls*	1,50 €
+ Brezel Extra / *Pretzel extra*	2,50 €

vegetarisch *vegan*

Wurstküche

Sausage kitchen

1 Paar Weißwürste *süßer Senf, Brezel* *1 Pair Weißwürste (Munich sausage), sweet mustard, pretzel*	10,50 €
1 Weißwurst Extra / *Munich sausage extra*	4,90 €
1 Nürnberger Bratwurst Extra *gegrillt oder sauer* *1 extra Nuremberg sausage, grilled or pickled*	2,50 €
1 Fränkische Bratwurst Extra *1 extra Franconian sausage*	3,50 €

Beilagen / Extras

Side dishes / Extras

Beilagenänderung Aufpreis / *Side dish substitution surcharge*	1,50 €
Brötchen / *Bread rolls*	1,50 €
Brezel Extra / *Pretzel extra*	2,50 €
Meerrettich Extra / *Horseradish*	2,00 €
Bauernbrot Extra / *Farmer's bread*	2,50 €
Kartoffel-Gurken-Salat / *Potato–cucumber-salad*	4,90 €
Sauerkraut / *Cabbage*	4,90 €
Kloß / *Potato dumpling*	2,90 €
Brezenknödel / *Pretzel dumplings*	3,90 €
Krautsalat / *Coleslaw*	4,50 €
Apfelblaukraut / *Red cabbage with apples*	4,90 €
Beilagensalat / *Side salad*	4,90 €

Warme Schmankerl

Warm delicacy

Gröstl *mit Ei, Zwiebel, Braten gezupft* 14,90 €
Pan-fried potato with egg, onion, shredded roast
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Fränkisches Biergulasch *Salzkartoffeln* 15,90 €
Franconian beer goulash with salted boiled potatoes
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Schweinebraten *2 Klöße, Sauce* 16,90 €
Roasted pork, 2 potato dumplings, sauce
Dazu empfehlen wir: *Krautsalat 4,50 € /* ***We recommmend:*** *coleslaw 4,50 €*

Sauerbraten fränk. *Brezenknödel, Preiselbeeren, Lebkuchensauce* 20,90 €
Sauerbraten (Beef), franconian style, pretzel dumplings, cranberries, gingerbread sauce
Dazu empfehlen wir: *Blaukraut 4,90 € /* ***We recommmend:*** *red cabbage 4,90 €*

Schäufele *ofenfrisch, 2 Klöße* 20,90 €
Pork shoulder (Schäufele) oven fresh, 2 potato dumplings
Dazu empfehlen wir: *Sauerkraut 4,90 € /* ***We recommmend:*** *cabbage 4,90 €*

Lammhaxe 22,90 €
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat
Crispy lamb shank with roasted potatoes or potato salad
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Tafelspitz 19,90 €
Kartoffeln, Wurzelgemüse, Meerrettichsauce
Boiled beef (Tafelspitz), potatoes, rootvegetables, horseradish sauce
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Fleischküchle *Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat, Röstzwiebeln* 14,90 €
Meatball, roasted potatoes or potato salad, roasted onions
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Cordonbleu 19,90 €
Gefüllt mit Schinken, Käse, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat
Cordonblue, ham, cheese, roasted potatoes or potato salad
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Warme Schmankerl

Warm delicacy

Hirschgulasch *Spätzle* 19,90 €
Vension goulash, spaetzle
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Wiener Schnitzel vom Kalb 26,90 €
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat
Wiener Schnitzel (veal), roasted potatoes or potato salad
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Fränkisches Allerlei 23,90 €
Schweinebraten, Fleischküchle, Nürnberger Bratwürste, Kraut, Kloß, Sauce
Franconian medley, roast pork, meatball, Nuremberg sausages,
cabbage, dumpling, sauce
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Schmankerlplatte ab 2 Personen *pro Person* 28,90 €
Schweinebraten, Fleischküchle, Nürnberger Bratwürste,
Schäuferle, Kraut, Kloß, Sauce
Franconian medley, roast pork, meatball, Nuremberg sausages,
pork shoulder, cabbage, dumpling, sauce
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Gänsebrust *Brezenknödel* 28,90 €
Duck breast, pretzel dumplings
Dazu empfehlen wir: *Blaukraut 4,90 € /* ***We recommmend:*** *red cabbage 4,90 €*

Lachsfilet *Grillgemüse, Kartoffeln, Pfeffersoße* 19,90 €
Salmon trout fillet, grilled vegetables, potatoes, pepper sauce
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Zander gebraten *Kartoffeln, Grillgemüse, Thymian-Zitrone-Sauce* 18,90 €
Zander fried, potatoes, grilled vegetables, thyme-lemon-sauce
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

Kloß mit Sauce, 2 Stck. 6,90 €
Dumpling with sauce, 2 pieces
Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

vegetarisch / veggy

- Spinatknödel *Schmelztomate, Tomatensugo, Parmesan* 14,90 €
  Spinage dumpling, melting tomatoes, tomato sauce, parmesan cheese
  Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

- Käsespätzle *Röstzwiebeln, Bierzwiebeln* 13,50 €
  Cheese spaetzle with roasted onions
  Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

- Kürbisragout *Bratkartoffeln* 14,90 €
  Vegetable ragout, roasted potatoes
  Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

- Brezenknödel mit Rahm-Pilzen 13,90 €
  Pretzel dumplings with creamed mushrooms,
  Dazu empfehlen wir: *Beilagensalat 4,90 € /* ***We recommmend:*** *side salad 4,90 €*

- Vegane Bratwürste *Kartoffelsalat* 14,90 €
  Vegan sausage and potato salad
  Dazu empfehlen wir: *Bauernbrot 2,50 € /* ***We recommmend:*** *farmer's bread 2,50 €*

Kinder Menü

Children's menu

1 Kloß mit Sauce *1 Dumpling with sauce* 5,90 €

- Käsespätzle/Butterspätzle *Cheese spaetzle/ butter spaetzle* 7,90 €

- Spätzle mit Rahm-Pilze 7,90 €
  Spätzle with creamed mushrooms

Salate

Salad

Beilagensalat */Side dish salad*	4,90 €
Gemischter Salat */Mixedsalad*	13,90 €
+ Hähnchenbrust */Chicken breast*	4,90 €
+ Lachs, geräuchert */Smoked salmon*	4,90 €
+ Bergkäse */Mountain cheese*	3,90 €

Dessert

Dessert

Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel *Bavarian cream with fruit coulis*	7,80 €
Apfelstrudel Vanille Zwetschge *Apple strudel vanilla plum*	10,50 €
Lebkuchenstrudel *mit Vanillesouce* *Gingerbread strudel with vanilla sauce*	11,50 €
Chefkoch's süßer Traum *Schokoküchlein, Schokomousse, Schokoerde, Früchte Mix, Vanillesouce, Sahne* *Head chef's sweet dream: chocolate cake, chocolate mousse, chocolate crumb,* *Fruit mix, vanilla sauce, cream*	13,90 €
1 Kugel Eis mit frischen Früchten *1 scoop of ice cream with fresh fruit*	2,80 €

Bitte erfragen Sie die Allergene beim Personal.

vegetarisch *vegan*

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Tafelwasser	0,25 l	2,80 €
Tafelwasser	0,4 l	4,20 €
Mineralwasser Selters *Classic/Naturell*	0,5 l	4,90 €
Mineralwasser Selters *Classic/Naturell*	0,25 l	3,80 €
Pepsi Cola/Pepsi Zero	0,4 l	4,60 €
SchwippSchwapp	0,4 l	4,60 €
SchwippSchwapp Orange	0,4 l	4,60 €
7 Up	0,4 l	4,60 €
Saft *Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber (Schlör)*	0,2 l	3,60 €
Saftschorle	0,4 l	4,60 €
Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber (Schlör)	0,3 l	3,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,60 €
Ginger Ale	0,2 l	3,60 €

Spritz

Albrecht Spritz	*Rhabarbersaft, Prosecco, Soda, Minze*	7,90 €
Aperol Spritz	*Aperol, Prosecco, Soda, Orange*	7,90 €
Campari Spritz	*Campari, Prosecco, Soda, Orange*	7,90 €
Limoncello Spritz	*Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone*	7,90 €
Hugo	*Holunderblütensirup, Prosecco, Soda*	7,90 €
Lillet Berry	*Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix*	7,90 €
Sarti Spritz	*Sarti rosa, Prosecco, Soda, Limette*	7,90 €
Weinschorle		6,50 €

Alkoholfrei

Nonalcoholic

San Bitter Soda	*San Bitter, Soda, Orange*	7,50 €
Crodino Soda	*Crodino Bitter, Soda, Orange*	7,50 €
Martini Floreale	*Martini Floreale, Soda, Zitrone*	7,50 €
Martini Vibrante	*Martini Vibrante, Soda, Orange*	7,50 €
Gin Tonic alkoholfrei	*Gin alk. frei, Tonic Water*	8,50 €

Coctails

Whiskey Sour	*Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangenscheibe*	10,80 €
Espresso Martini	*Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Kaffeebohnen*	11,80 €
Aperol Sour	*Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangenscheibe*	9,80 €
Negroni	*Martini Rubino, Campari, Gin, Orangenzeste*	9,80 €
Himbeer Mojito	*Rum, Rohrzucker, Himbeersirup, Tonic*	9,80 €

Coctails Alkoholfrei

Nonalcoholic

Martini Floreale 2.0 — 7,90 €
Martini Floreale, Orangensaft, Tonic Water, Zitronenscheibe

Martini Vibrante 2.0 — 7,90 €
Martini Vibrante, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda, Minze

Highballs

Longdrinks

Cuba Libre *Rum, Cola, Limette*	9,50 €
Gin & Tonic *Gin, Tonic Water, Gurke*	9,50 €
Vodka Lemon *Vodka, Bitter Lemon*	9,50 €
Vodka Soda *Vodka, Zitronensaft, Soda*	9,00 €
Vodka Red Bull *Vodka, Red Bull*	9,50 €
Vodka Orange	9,50 €

Warme Getränke

Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	3,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Kaffee	3,60 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade *+ Amaretto 2,00 €, + Rum 2,00 €*	3,90 €
Tee *(Diverse Sorten)*	3,60 €
Frischer Ingwertee *mit Zitrone*	4,90 €
Frischer Minztee *mit Zitrone*	4,90 €

Digestif 2 cl

Williamsbirne	4,00 €
Obstler	4,00 €
Mirabellenbrand	4,00 €
Himbeere	4,00 €
Haselnuss	4,00 €
Lantenhammer Williamsbirnenbrand	5,50 €
Lantenhammer Haselnuss	5,50 €
Lantenhammer Schlehengeist	5,50 €
Ramazzotti 4cl	6,00 €
Fernet Branca	4,00 €
Jägermeister	4,00 €

Rum, Whiskey & Cognac 4cl

Bacardi Carta Blanca	5,50 €
Havana Club 3 Jahre	7,50 €
Jack Daniel's	6,50 €
Jim Beam	6,50 €
Four Roses	8,50 €
Hennessy VS	6,50 €

Prosecco & Champagner

	0,1 l	Flasche
Prosecco Albrecht	6,00 €	28,00 €
Ruinart Brut		95,00 €

Offene Weissweine

	0,2 l	Flasche
FRANKEN		
Silvaner von Keuper, Weingut Hofmann *trocken, fruchtig*	8,00 €	27,00 €
Riesling Keuper & Kalk, Weingut Hofmann *trocken*	8,00 €	27,00 €
Scheurebe Weingut Hofmann *feinherb, sanfte Säure, saftiger Abgang*	8,00 €	27,00 €
Grauburgunder Weingut Hofmann *minaralisch*	8,00 €	27,00 €
Weissburgunder Weingut Hofmann *kräftig, würzig*	8,00 €	27,00 €
PFALZ		
Riesling Weingut Gönnheim *leicht moussierend, weiche Säure*	8,00 €	27,00 €
Weissburgunder Weingut Gönnheim *harmonische Balance, kräftig, saftig, mineralisch*	7,50 €	26,00 €
Grauburgunder Weingut Gönnheim *kernig, feine Mineralität, zurückhaltende Fruchtsäure*	8,00 €	27,00 €

	0,2 l	*Flasche*
PFALZ		
Sauvignon Weingut Gönnheim *frisch, deutlich moussierend, knackig, präsente Säure*	7,50 €	26,00 €
ÖSTERREICH		
Grüner Veltliner Federspiel Classic, Domäne Wachau *lebhafte Säure, Obstaromen, Gewürze, Zitrus*	8,00 €	27,00 €
SÜDTIROL		
Cuvée IGT Bianco 448, Girlan *aromatisches Bouquet, trocken, ausgewogen, feine Säure*	7,50 €	26,00 €

Offene Roséweine

Rosé, Rosenrot Weingut Hofmann, Ipsheim *feinsäuerlich, mineralisch*	7,50 €	26,00 €

Offene Rotweine

Spätburgunder von Keuper, Weingut Hofmann, Ipsheim *feine Röstaroma, langer Abgang*	8,00 €	27,00 €
Dornfelder Kirchner, Pfalz *kompakt, komplex, sehr fruchtig, kräftig, volles Aroma*	7,50 €	26,00 €
Vernatsch Fass 9 Girlan, Südtirol l*eicht, erfrischend, saftig, Holzausbau*	8,00 €	29,00 €

Weissweine

DEUTSCHLAND

SILVANER

Silvaner Zehnthof Luckert, VDP, Franken — 32,50 €
trocken, vielschichtige Fruchfülle, stoffig, gradlinig, feine Säure

Silvaner, Alte Rebe Zehnthof Luckert, VDP, Franken — 39,50 €
glasklare Mineralik, intensive Frucht, saftig, cremig, fein, harmonisch

Blauer Silvaner Zehnthof Luckert, VDP, Franken — 39,50 €
würzig, cremig, klare Mineralik, ausgeprägte Struktur

Silvaner Winzerhof Stahl, Franken — 32,50 €
feine Würze, elegante Frucht

Silvaner Selection Weingut Hofmann, Franken — 34,50 €
lebendige Säure, nachhaltiger Abgang

RIESLING

Riesling St. Urbans-Hof, VDP, Mosel — 32,50 €
feinherb, florale Töne, dezente Kräuterwürze, kraftvoll, schöne Säure, Mineralität

Riesling In den zehn Morgen, VDP, Nahe — 29,50 €
saftig am Gaumen, frische abgerundete Säure

Riesling Eisquell Battenfeld Spanier, VDP, Rheinhessen — 32,50 €
eine mineralische Würzigkeit, saftig, frisch

Riesling Nierstein Erste Lage, Kühling-Gillot, VDP, Rheinhessen — 49,50 €
intensiv, dichte Mineralität

Riesling Alte Rebe Carl Loewen, Mosel — 36,50 €
mineralisch, fruchtig

WEISSBURGUNDER

Weissburgunder Kirchner, Stadtmauer, VDP, Pfalz — 27,50 €
feinsaftig, zart, lebendig, frisch, feste Struktur

Weissburgunder Dreissigacker, VDP, Rheinhessen — 33,50 €
kräftiger Körper, Fruchtaromen, mineralisches Finale

Weissburgunder Battenfeld Spanier, VDP, Rheinhessen — 32,50 €
gradlinig, aparte Frucht, balancierter Körper

Weissburgunder Reserve Battenfeld Spanier, VDP, Rheinhessen — 39,50 €
vielseitiges Aromaspiel, cremig im Gaumen

Weissburgunder Kloster Eberbach, Rheinhessen — 35,50 €
elegant, langer Abgang

GRAUBURGUNDER

Grauburgunder Kreuzacker, In den zehn Morgen, VDP, Nahe — 28,50 €
würzig pikante Note, saftig

Grauburgunder Waßmer, Baden, VDP, Pfalz — 29,50 €
ausgewogen, frisch

Grauburgunder Wagner-Stempel, VDP, Rheinhessen — 29,50 €
salzige Mineralik, klar, feinsaftig, belebend frisch, leichte herbe Würze

Grauburgunder von Löss Franz Keller, VDP, Baden — 32,50 €
mineralisch, ausgezeichnete Säure, elegant

CHARDONNAY

Chardonnay Domäne Bergstraße, VDP, Rheinhessen — 29,50 €
schlanke, süßliche Frucht, präsente Säure, herbe pflanzliche Noten

Chardonnay Lergenmüller, VDP, Pfalz — 39,50 €
fruchtiges Bouquet, elegante Saftigkeit, feine Mineralität

SAUVIGNON

Sauvignon Weingut Gönnheim — 26,00 €
frisch, deutlich moussierend, knackig, präsente Säure

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Domäne Wachau, Himmelstiege Smaragd — 39,50 €
leuchtende Farbe, fruchtig-balsamische Nuancen, angenehm trocken, griffig und aromatisch

SÜDTIROL

Weissburgunder DOC Girlan — 29,50 €
frisch, fruchtig, trocken, eingbundene Säure, mineralische Anklänge

Pinot Grigio DOC Girlan — 29,50 €
voll, weich, trocken, harmonisch, langes Finale

Chardonnay DOC Glarea, Tramin — 37,50 €
langer Abgang, Holzausbau

Weissburgunder DOC Eich, Kornell — 37,50 €
wenig Säure, frischer Abgang, aromatisch

WIRTSHAUS ALBRECHT

SÜDTIROL

Sauvignon DOC Cosmas, Kornell — 37,50 €
herrlich frisch, saftig, mineralisch, lang am Gaumen

Cuvée Terlaner, Terlan — 39,50 €
mineralisch, lang am Gaumen, cremig

Sauvignon DOC Winkl, Terlan — 49,50 €
sehr frisch, straff, strukturiert

VENETIEN

Lugana DOC Valpantena — 32,50 €
frische Eleganz, ausgewogene Struktur

Roséweine

T-Cuvée Rosé Tramin, Südtirol — 28,90 €
delikates Aroma, frischer Geschmack

Rotweine

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Rings, VDP, Pfalz — 39,50 €
fruchtige Aromen, würzig, harmonisch

SÜDTIROL

Lagrein Rosso DOC Tramin — 32,50 €
mittlerer Körper, angenehmer Abgang

PIEMONT

Nebbiolo Langhe DOC El Sartu, Parusso — 39,50 €
Bouquet von reifen Früchten

Barbera DOC Campomoro, Accornero — 32,50 €
fruchtig, samtige Säure, guter Nachhall

TOSKANA

Rosso di Montepulciano DOCG Dei — 36,50 €
ausgewogen, feine Tannine

Rosso Toscana IGT Antinori — 36,50 €
zarter Holzton, weiche Tannine

Rosso di Casanova Toscana IGT La Spinetta — 35,50 €
elegantes langanhaltendes Finale, feingliedrige Säure

APULIEN

Primitivo,Tagaro IGT Apulien — 32,50 €
würzige Noten, fruchtige Beeren

Mögen Sie lieber italienisch?

OGGI - Lebensfreude, ausgesuchte Weine,
traditionelle Küche und ein la Dolce Vita



OGGI - Trattoria della nonna | Augustinerstrasse 2 | 90403Nürnberg

Und gleich nebenan befindet sich die
Prosciutteria / Bottega del Vino / Il Disperato



Bottega del Vino/Il Disperato | Augustinerstrasse 4 | 90403 Nürnberg



WIRTSHAUS ALBRECHT

www.wirtshaus-albrecht.de
Rathausplatz 4 · 90403 Nürnberg