



WIRTSHAUS ALBRECHT



# Servus

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 Stehaußschank, 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.



# 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** 19,50 €

*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 3,50 €

**Bio Elisen Lebkuchen** 5 Stück 13,50 €

**Minibrezen Albrecht** 0,50 €

*Mini Salzbrezen, 10 g*



## Bier vom Fass

**Tucher Urbräu Hell [Alk. 4,9 % vol]** 0,5 l 3,90 €

*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 4,90 €

*Bernsteinfarben und tiefgründig-kraftvoll*

*Spiegelt den Ursprung des Nürnberger Brauhandwerks wider und wird nach überliefelter Rezeptur gebraut. Mit jeweils vier Malzsorten wird es als Vollbier und Starkbier eingebraut.*

**Tucher Kellerbier Naturtrüb [Alk. 5,5 % vol]** 0,5 l 4,90 €

**Tucher Pils [Alk. 5,0 % vol]** 0,5 l 4,90 €

*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 4,90 €

*Hell und hefetrüb*

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

**Tucher Russe [Alk. 2,5 % vol]** 0,5 l 4,90 €

*Hefe Weizen mit Zitronenlimo*

**Tucher Radler [Alk. 2,5 % vol]** 0,5 l 4,90 €

*Tucher Urbräu Hell mit Zitronenlimo*

**Tucher Urbräu Hell Schnitt [Alk. 4,9 % vol]** 0,25 l 3,00 €



## Bier aus der Flasche

Tucher Nürnberger

Christkindlesmarkt Bier [Alk. 5,7 % vol]

0,5 l 4,90 €

*Das Tucher Nürnberger Christkindlesmarkt Bier begeistert mit kräftigem Malz und dezenter Hopfennote – ein echtes Festbier.*

Tucher Urfränkisch Dunkel [Alk. 5,0 % vol]

0,5 l 4,90 €

*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 4,50 €

*Goldgelb und feinwürzig*

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



## Bier aus der Flasche

Tucher Dunkles Hefe Weizen [Alk. 5,2 % vol] 0,5 l 4,90 €

*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 4,90 €

*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 4,90 €

*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 4,90 €

*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* 12,50 €  
*Snackboard a little bit of everything with farmer's bread*

**Brotzeitbrettl für Zwei** 19,90 €  
*von Allem a bissl mehr mit Bauernbrot*  
*Snackboard for two, a little bit of everything with farmer's bread*

☛ **Kasbrettl** *so a Kas mit Bauernbrot* 13,50 €  
*Cheeseboard, just cheese with farmer's bread*

☛ **Obazda** *hausgemacht, mit roten Zwiebeln, Bauernbrot* 8,00 €  
*Obazda home made, with red onions, farmer's bread*

**Schweizer Wurstsalat** *Zwiebeln, Radieschen, Käse, Bauernbrot* 8,50 €  
*Swiss sausagesalad, onions, radish, cheese, farmer's bread*

**Weißwurstsalat** *Brezeln, Radieschen, süßer Senf* 8,50 €  
*Weißwurstsalad, Munich sausage, pretzel, radish, sweet mustard*

**Tafelspitz Carpaccio** *Käferbohnen, Kürbiskern-Mayo, Bauernbrot* 14,90 €  
*Boiled beef carpaccio ( Tafelspitz ), beetlebeans, pumpkin seed - mayonnaise, farmer's bread*

☛ **Aufstrich mit Brot** *vegan, Kürbiskern, Paprika, Bierzwiebeln* 9,90 €  
*Spread with bread, vegan, pumpkin seed, paprika, beer onions*



## Brotzeit

*Cold dishes*

**Fleischküchle** *lauwarm mit Bauernbrot* 9,50 €  
Meatballs lukewarm with farmer's bread

☛ **Schnittlauchbrot** *was gsundes* 3,50 €  
Chivesbread, something healthy

**Kalter Braten** *Wildkräutersalat, Radieschen, Bauernbrot* 9,50 €  
Cold roast pork with wildherbs salad, radish, farmer's bread

**Kalte geräucherte Forelle** 12,50 €  
*Wildkräutersalat, Meerrettich, Bauernbrot*  
Cold smoked trout, wildherbs salad, horseradish, farmer's bread

## Von der Suppenkelle

*From the soup ladle*

**Tagessuppe** */Soup of the day* 5,50 €

☛ **Kartoffelsuppe** */Potatosoup* 4,90 €



## Wurstküche

*Sausage kitchen*

**Nürnberger Rostbratwürste** 6 St. 9,50 € / 9 St. 13,50 €

*mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut*

*Nuremberg sausage with potatosalad or cabbage*

**2 Fränkische Bratwürste** 11,50 €

*mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut*

*2 Franconian sausages with potatosalad or cabbage*

**Saure Zipfel** 6 St. 9,50 € / 9 St. 14,50 €

*in Zwiebelsud, Lorbeere, Wachholder, Bauernbrot*

*Saure Zipfel boiled in a onion broth, laurel, juniper, farmer's bread*

**Pfälzer Brühwurst** Kraut mit Bauernbrot 12,90 €

*Palatinate cooked sausage, cabbage, farmer's bread*

**1 Paar Weißwürste** süßer Senf, Brezel 8,50 €

*1 Pair Weißwürste ( Munich sausage ), sweet mustard, pretzel*

**1 Weißwurst Extra** / *Munich sausage extra* 2,90 €

## Beilagen | Extras

*Side dishes / Extras*

❖ Brezel Extra / <i>Pretzel extra</i>	2,00 €
❖ Meerrettich Extra / <i>Horseradish</i>	1,00 €
❖ Bauernbrot Extra / <i>Farmer's bread</i>	1,80 €
❖ Kartoffelsalat oder Kartoffel-Gurken-Salat <i>Potatosalad or potato-cucumber-salad</i>	4,90 €
❖ Sauerkraut / <i>Cabbage</i>	4,50 €
❖ Kloß / <i>Potato dumpling</i>	2,50 €

❖ vegetarisch    ❁ vegan



## Warme Schmankerl

*Warm delicacy*

**Kloß mit Sauce** 6,50 €

*Dumpling with gravy*

**Gröstl** mit Ei, Zwiebel, Braten gezupft 14,50 €

*Gröstl with egg, onion, shredded roast*

**Schweinebraten** 2 Klöße, Sauce 14,90 €

*Roasted pork, 2 potato dumplings, sauce*

**Schäufele** ofenfrisch, 2 Klöße, Sauerkraut 19,50 €

*Pork shoulder (Schäufele) oven fresh, 2 potato dumplings, cabbage*

**Hirschgulasch** Walnuss Spätzle, Zwiebelconfit 19,50 €

*Vension goulash, walnut spaetzle, onionconfit*

**Tafelspitz** Babykartoffeln, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce 18,50 €

*Boiled beef (Tafelspitz), baby potatoes, root vegetables, chives sauce*

**Fleischkückle** Bratkartoffeln, Röstzwiebeln 12,50 €

*Meatball, roasted potatoes, roasted onions*

**Cordonbleu** 18,50 €

*Buttermilch, Kürbis, Ziegenkäse, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat*

*Cordonblue, buttermilk, pumpkin, goat cheese, roasted potatoes or potato salad*

**Rosa gebratene Entenbrust** Apfelkraut, Selleriepuree 22,50 €

*Pink roasted duck breast, apple cabbage, celery puree*



## Warmer Schmankerl

*Warm delicacy*

☛ <b>Spinatknödel</b>	<i>Schmelztomate, Nussbutter, Parmesan</i>	11,90 €
	<i>Spinage dumpling, melting tomatoes, nutbutter, parmesan cheese</i>	
☛ <b>Käsespaetzle</b>	<i>Röstzwiebeln, Bierzwiebeln</i>	9,50 €
	<i>Cheese spaetzle with roasted onions</i>	
☛ <b>Kürbisragout</b>	<i>Babykartoffeln, Ziegenkäse, Walnuss-Honig</i>	14,50 €
	<i>Pumpkin ragout, babypotatoes, goat cheese, walnuthoney</i>	
<b>Forelle</b>	<i>Müllerin Art, Mandelbroccoli</i>	18,50 €
	<i>Trout miller style, almond broccoli</i>	
<b>Zander gebraten</b>	<i>Kürbis, Babykartoffeln, Zitrone</i>	16,90 €
	<i>Zander fried, pumpkin, babypotatoes, lemon</i>	



## Salate

*Salad*

☛ Beilagensalat / <i>Side dish salad</i>	5,50 €
☛ Gemischter Salat / <i>Mixedsalad</i>	11,50 €
+ Kürbis / <i>Pumpkin</i>	1,50 €
+ Kürbis im Speckmantel / <i>Pumpkin with a bacon wrap</i>	2,50 €
+ Tafelspitz Carpaccio / <i>Boiled beef carpaccio</i>	3,00 €

## Dessert

*Dessert*

☛ Bratapfel Panna Cotta <i>Baked apple Panna Cotta</i>	7,50 €
☛ Apfelstrudel Vanille Zwetschge <i>Apple strudel Vanilla Plum</i>	8,50 €
☛ Chefkochs Liebling <i>Schokoküchlein, Schokomousse, Schokoerde</i> <i>Chef's darling chocolate cake, chocolate mousse, chocolate crumb</i>	11,50 €

Bitte erfragen Sie die Allergene beim Personal.

☛ vegetarisch    ☚ vegan



## Alkoholfreie Getränke

*Soft drinks*

Tafelwasser	0,25 l	1,90 €
Mineralwasser Selters <i>Classic/Naturell</i>	0,5 l	4,50 €
Mineralwasser Selters <i>Classic/Naturell</i>	0,25 l	2,50 €
Pepsi Cola/Pepsi Zero	0,3 l	3,90 €
SchwippSchwapp	0,3 l	3,90 €
SchwippSchwapp Orange	0,3 l	3,90 €
7 Up	0,3 l	3,90 €
<b>Saft</b> <i>Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber (Schlö'r)</i>	0,2 l	2,90 €
<b>Saftschorle</b> <i>Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber (Schlö'r)</i>	0,3 l	3,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,90 €
Ginger Ale	0,2 l	2,90 €



## Spritz

<b>Albrecht Spritz</b>	<i>Rhabarbersaft, Prosecco, Soda, Minze</i>	7,50 €
<b>Aperol Spritz</b>	<i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>	7,50 €
<b>Campari Spritz</b>	<i>Campari, Prosecco, Soda, Orange</i>	7,50 €
<b>Limoncello Spritz</b>	<i>Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone</i>	7,50 €
<b>Hugo</b>	<i>Holunderblüten sirup, Prosecco, Soda</i>	7,50 €
<b>Lillet Berry</b>	<i>Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix</i>	7,50 €
<b>Sarti Spritz</b>	<i>Sarti rosa, Prosecco, Soda, Limette</i>	7,50 €
<b>Weinschorle</b>		6,00 €

## Alkoholfrei

*Nonalcoholic*

<b>San Bitter Soda</b>	<i>San Bitter, Soda, Orange</i>	6,50 €
<b>Crodino Soda</b>	<i>Crodino Bitter, Soda, Orange</i>	6,50 €
<b>Martini Floreale</b>	<i>Martini Floreale, Soda, Zitrone</i>	6,50 €
<b>Martini Vibrante</b>	<i>Martini Vibrante, Soda, Orange</i>	6,50 €
<b>Gin Tonic alkoholfrei</b>	<i>Gin alk. frei, Tonic Water</i>	7,50 €



## Cocktails

**Whiskey Sour** *Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangenscheibe* 10,50 €

**Espresso Martini** *Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Kaffeebohnen* 11,00 €

**Aperol Sour** *Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangenscheibe* 9,50 €

**Negroni** *Martini Rubino, Campari, Gin, Orangenzeste* 9,00 €

## Cocktails

*Alkoholfrei | Nonalcoholic*

**Martini Floreale 2.0** 7,50 €

*Martini Floreale, Orangensaft, Tonic Water, Zitronenscheibe*

**Martini Vibrante 2.0** 7,50 €

*Martini Vibrante, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda, Minze*



## Highballs

### Longdrinks

Cuba Libre	<i>Rum, Cola, Limette</i>	9,00 €
Gin & Tonic	<i>Gin, Tonic Water, Gurke</i>	8,50 €
Vodka Lemon	<i>Vodka, Bitter Lemon</i>	8,50 €
Vodka Soda	<i>Vodka, Zitronensaft, Soda</i>	8,00 €

## Warme Getränke

Espresso	2,30 €
Espresso doppelt	3,40 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Kaffee	3,40 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Tee ( <i>Diverse Sorten</i> )	3,00 €



## Digestif 2 cl

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



## Rum, Whiskey & Cognac 4cl

Bacardi Carta Blanca	5,00 €
Havana Club 3 Jahre	7,00 €
Jack Daniel's	6,00 €
Jim Beam	6,00 €
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

FRANKEN	0,2 l	Flasche
Silvaner von Keuper, Weingut Hofmann <i>trocken, fruchtig</i>	7,00 €	24,00 €
Riesling Keuper & Kalk, Weingut Hofmann <i>trocken</i>	8,00 €	27,00 €
Scheurebe Weingut Hofmann <i>feinherb, sanfte Säure, saftiger Abgang</i>	8,00 €	27,00 €
Weissburgunder Weingut Hofmann <i>kräftig, würzig</i>	8,00 €	27,00 €
PFALZ		
Riesling Weingut Gönnheim <i>leicht moussierend, weiche Säure</i>	7,00 €	24,00 €
Weissburgunder Weingut Gönnheim <i>harmonische Balance, kräftig, saftig, mineralisch</i>	7,00 €	24,00 €
Grauburgunder Weingut Gönnheim <i>kernig, feine Mineralität, zurückhaltende Fruchtsäure</i>	7,00 €	24,00 €



0,2 l      Flasche

### PFALZ

**Sauvignon** Weingut Gönnheim      7,00 €      24,00 €  
*frisch, deutlich moussierend, knackig, präsente Säure*

### ÖSTERREICH

**Grüner Veltliner** Federspiel Classic, Domäne Wachau      7,50 €      26,00 €  
*lebhafte Säure, Obstaromen, Gewürze, Zitrus*

### SÜDTIROL

**Cuvée IGT** Bianco 448, Girlan      7,50 €      26,00 €  
*aromatisches Bouquet, trocken, ausgewogen, feine Säure*

## Offene Roséweine

**Rosé, Rosenrot** Weingut Hofmann, Ipsheim      7,00 €      24,00 €  
*feinsäuerlich, mineralisch*

## Offene Rotweine

**Spätburgunder** von Keuper, Weingut Hofmann, Ipsheim      8,00 €      27,00 €  
*feine Röstaroma, langer Abgang*

**Dornfelder** Kirchner, Pfalz      7,00 €      24,00 €  
*kompakt, komplex, sehr fruchtig, kräftig, volles Aroma*

**Vernatsch Fass 9** Girlan, Südtirol      8,00 €      29,00 €  
*leicht, erfrischend, saftig, Holzausbau*



## Weissweine

### DEUTSCHLAND

#### SILVANER

**Silvaner** Zehnthof Luckert, VDP, Franken 28,50 €  
*trocken, vielschichtige Fruchfülle, stoffig, gradlinig, feine Säure*

**Silvaner, Alte Rebe** Zehnthof Luckert, VDP, Franken 39,00 €  
*glasklare Mineralik, intensive Frucht, saftig, cremig, fein, harmonisch*

**Blauer Silvaner** Zehnthof Luckert, VDP, Franken 39,00 €  
*würzig, cremig, klare Mineralik, ausgeprägte Struktur*

#### RIESLING

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

**Riesling** In den zehn Morgen, VDP, Nahe 28,50 €  
*saftig am Gaumen, frische abgerundete Säure*

**Riesling Eisquell** Battenfeld Spanier, VDP, Rheinhessen 28,50 €  
*eine mineralische Würzigkeit, saftig, frisch*

**Riesling Nierstein** Erste Lage, Battenfeld Spanier, VDP, Rheinhessen 49,00 €



## WEISSBURGUNDER

**Weissburgunder** Kirchner, Stadtmauer, VDP, Pfalz 24,00 €  
*feinsaftig, zart, lebendig, frisch, feste Struktur*

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

**Weissburgunder** Battenfeld Spanier, VDP, Rheinhessen 28,50 €  
*gradlinig, aparte Frucht, balancierter Körper*

**Weissburgunder Reserve** Battenfeld Spanier, VDP, Rheinhessen 36,50 €  
*vielseitiges Aromaspiel, cremig im Gaumen*

## GRAUBURGUNDER

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

**Grauburgunder** Lergenmüller, VDP, Pfalz 25,00 €  
*klar, feinsaftig*

**Grauburgunder** Wagner-Stempel, VDP, Rheinhessen 29,00 €  
*salzige Mineralik, klar, feinsaftig, belebend frisch, leichte herbe Würze*

**Grauburgunder von Löss** Franz Keller, VDP, Baden 28,50 €  
*mineralisch, ausgezeichnete Säure, elegant*



## CHARDONNAY

**Chardonnay** Domäne Bergstraße, VDP, Rheinhessen 26,50 €  
*schlanke, süßliche Frucht, präsente Säure, herbe pflanzliche Noten*

**Chardonnay** Lergenmüller, VDP, Pfalz 37,00 €  
*fruchtiges Bouquet, elegante Saftigkeit, feine Mineralität*

## SAUVIGNON

**Sauvignon** Michael Andres, VDP, Pfalz 29,00 €  
*spannungsvoll, mineralische Konturen, feinstes Säurespiel*

**Sauvignon** Rebholz, VDP, Pfalz 39,00 €  
*kräftig, fruchtig, Tiefgang*

## ÖSTERREICH

**Grüner Veltliner** Domäne Wachau, Himmelstiege Smaragd 39,00 €  
*leuchtende Farbe, fruchtig-balsamische Nuancen, angenehm trocken, griffig und aromatisch*

## SÜDTIROL

**Weissburgunder DOC** Grlan 28,50 €  
*frisch, fruchtig, trocken, eingebundene Säure, mineralische Anklänge*

**Pinot Grigio DOC** Grlan 28,50 €  
*voll, weich, trocken, harmonisch, langes Finale*

**Chardonnay DOC** Glarea, Tramin 36,00 €  
*langer Abgang, Holzausbau*

**Weissburgunder DOC** Eich, Kornell 34,00 €  
*wenig Säure, frischer Abgang, aromatisch*



## SÜDTIROL

**Sauvignon DOC** Cosmas, Kornell 34,00 €  
*herrlich frisch, saftig, mineralisch, lang am Gaumen*

**Cuvée** Terlaner, Terlan 39,00 €  
*mineralisch, lang am Gaumen, cremig*

**Sauvignon DOC** Winkl, Terlan 49,00 €  
*sehr frisch, straff, strukturiert*

## VENETIEN

**Lugana DOC** Valpantena 28,50 €  
*frische Eleganz, ausgewogene Struktur*

## Roséweine

**T-Cuvée Rosé** Tramin, Südtirol 24,50 €  
*delikates Aroma, frischer Geschmack*

## Rotweine

### DEUTSCHLAND

**Spätburgunder** Rings, VDP, Pfalz 39,00 €  
*fruchtige Aromen, würzig, harmonisch*

**Pinot Noir** Spreitzer, VDP, Rheingau 28,50 €  
*frisch, saftig, weiche Tannine*



## SÜDTIROL

**Lagrein Rosso DOC** Tramin 28,50 €  
*mittlerer Körper, angenehmer Abgang*

## PIEMONTE

**Nebbiolo Langhe DOC** El Sartu, Parusso 39,00 €  
*Bouquet von reifen Früchten*

**Barbera d Asti DOC** Ca di Pian, La Spinetta 39,00 €  
*feinwürzig und samtig*

**Barbera DOC** Campomoro, Accornero 28,00 €  
*fruchtig, samtige Säure, guter Nachhall*

## TOSKANA

**Rosso di Montepulciano DOCG** Dei 32,00 €  
*ausgewogen, feine Tannine*

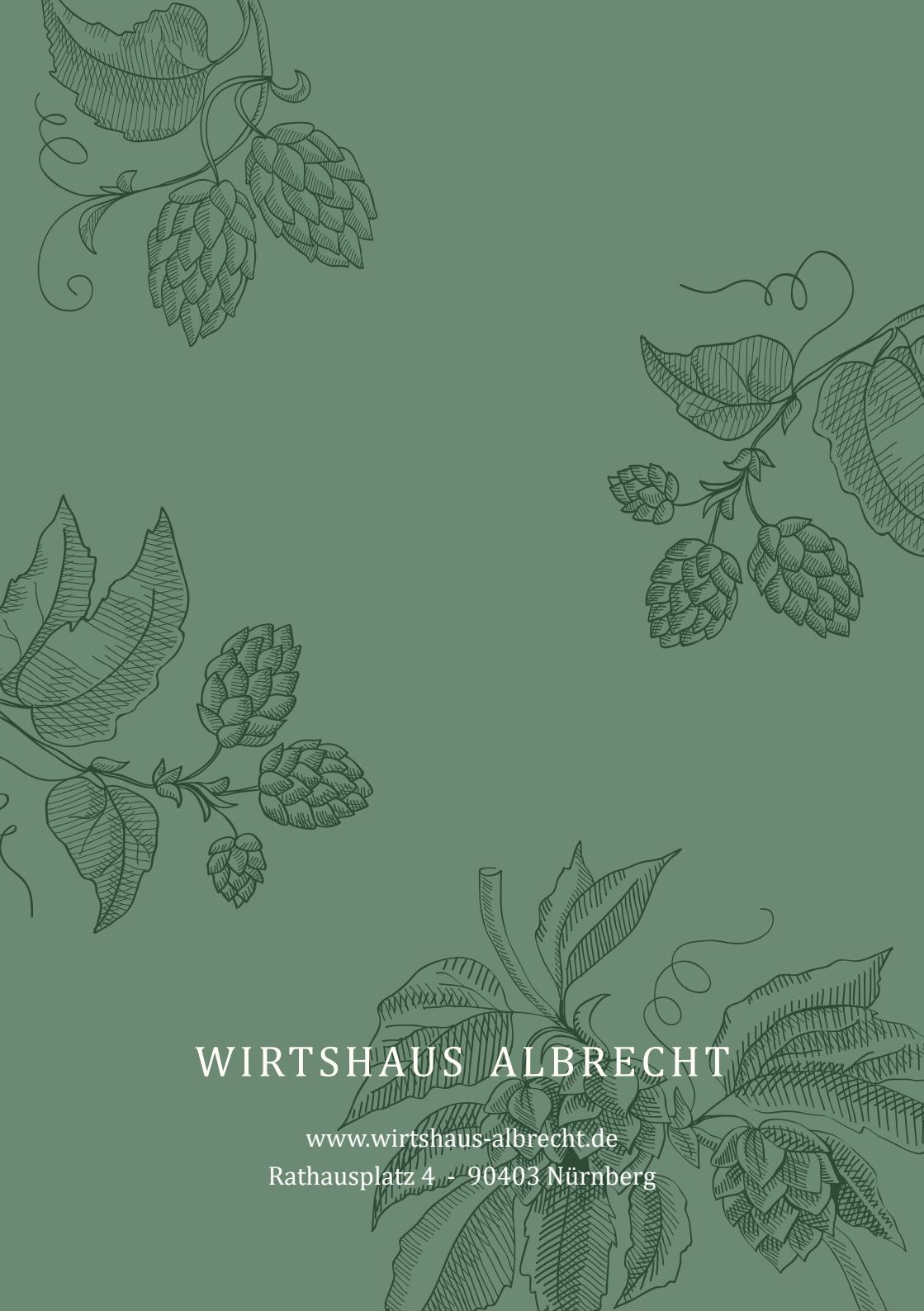
**Rosso Toscana IGT** Antinori 36,00 €  
*zarter Holzton, weiche Tannine*

**Rosso di Casanova Toscana IGT** La Spinetta 29,00 €  
*elegantes langanhaltendes Finale, feingliedrige Säure*

**Chianti Classico DOCG** Castello di Brolio 32,00 €  
*samtige komplexe Struktur, große Harmonie*

## APULIEN

**Primitivo, Tagaro IGT** Apulien 28,50 €  
*würzige Noten, fruchtige Beeren*

A detailed black and white line drawing of hop plants. It features several large, serrated leaves with prominent veins. Interspersed among the leaves are several large, conical hop cones. Some small, curved tendril-like structures are also visible, particularly in the upper left and right corners.

# WIRTSCHAUS ALBRECHT

[www.wirtshaus-albrecht.de](http://www.wirtshaus-albrecht.de)

Rathausplatz 4 - 90403 Nürnberg