



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 Stehhauschank, 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 „im Stehausschank“ 0,5 l 3,90 €

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

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 überlieferter Rezeptur gebraut. Mit jeweils vier Malzsorten wird es als Vollbier und Starkbier eingebraut.

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

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

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 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 4,90 €

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 4,90 €



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 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 was mit Bauernbrot* 13,90 €
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* 13,90 €
Cheeseboard, just cheese with farmer's bread

 **Obazda** *hausgemacht, mit roten Zwiebeln, Bauernbrot* 8,90 €
Obazda home made, with red onions, farmer's bread

Schweizer Wurstsalat 12,50 €
Wurst, Zwiebeln, Radieschen, Käse, Bauernbrot
Swiss sausagesalad, onions, radish, cheese, farmer's bread

Fränkischer Wurstsalat 10,90 €
Wurst, Zwiebeln, Essiggurke, Bauernbrot
Franconian sausage salad, onions, pickle, farmer's bread

Tafelspitz Carpaccio *Kürbiskern-Mayo, Bauernbrot* 15,50 €
Boiled beef carpaccio (Tafelspitz), pumpkin seed – mayonnaise, farmer's bread




Brotzeit

Cold dishes

-  **Brezel** /Pretzel 2,50 €
-  **Schnittlauchbrot** *was gsundes* 3,50 €
Chivesbread, something healthy
- Kalter Braten** 9,50 €
Wildkräutersalat, Radieschen, Bauernbrot
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

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



Wurstküche

Sausage kitchen

Nürnberger Rostbratwürste 6 St. 10,90 € / 9 St. 14,90 €

mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut

Nuremberg sausage with potatosalad or cabbage

2 Fränkische Bratwürste 13,90 €

mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut

2 Franconian sausages with potatosalad or cabbage

Saure Zipfel 6 St. 10,90 € / 9 St. 14,90 €

in Zwiebelsud, Lorbeere, Wachholder, Bauernbrot

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

Bratwurstvariation 15,90 €

3 Nürnberger, 1 Fränkische und 1 geräucherte Bratwurst mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut

Sausage selection: 3 Nuremberg, 1 Franconian and 1 smoked sausage

with potatosalad or cabbage

1 Paar Weißwürste süßer Senf, Brezel 10,50 €

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

1 Weißwurst Extra /Munich sausage extra 2,90 €

Beilagen / Extras

Side dishes / Extras

🌿 Brezel Extra /Pretzel extra 2,50 €

🌿 Meerrettich Extra /Horseradish 1,00 €

🌿 Bauernbrot Extra /Farmer's bread 1,80 €

🌿 Kartoffel-Gurken-Salat /potato-cucumber-salad 4,90 €

🌿 Sauerkraut /Cabbage 4,50 €

🌿 Kloß /Potato dumpling 2,50 €

🌿 Brezenknödel /Pretzel dumplings 2,90 €

🌿 vegetarisch 🌿 vegan



Warme Schmankerl

Warm delicacy

Gröstl <i>mit Ei, Zwiebel, Braten gezipft</i> <i>Gröstl with egg, onion, shredded roast</i>	14,90 €
Schweinebraten <i>2 Klöße, Sauce</i> <i>Roasted pork, 2 potato dumplings, sauce</i>	14,90 €
Schäufele <i>ofenfrisch, 2 Klöße, Sauerkraut</i> <i>Pork shoulder (Schäufele) oven fresh, 2 potato dumplings, cabbage</i>	19,90 €
Lammhaxe rösch <i>Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat</i> <i>Crispy lamb shank with roasted potatoes or potato salad</i>	17,90 €
Tafelspitz <i>Bratkartoffeln, Wurzelgemüse, Meerrettichsauce</i> <i>Boiled beef (Tafelspitz), roasted potatoes, rootvegetables, horseradish sauce</i>	18,90 €
Fleischküchle <i>Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat, Röstzwiebeln</i> <i>Meatball, roasted potatoes or potato salad, roasted onions</i>	13,90 €
Cordonbleu <i>Gefüllt mit Schinken, Käse, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat</i> <i>Cordonblue, ham, cheese, roasted potatoes or potato salad</i>	18,90 €
Hirschgulasch <i>Walnuss Spätzle, Zwiebelconfit</i> <i>Vension goulash, walnutspaetzle, onionconfit</i>	19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat</i> <i>Wiener Schnitzel (veal), roasted potatoes or potato salad</i>	23,90 €
Fränkisches Allerlei <i>Schweinebraten, Fleischküchle,</i> <i>3 Nürnberger Bratwürste, Kraut, Kloß, Sauce</i> <i>Franconian medley, roast pork, meatball, 3 Nuremberg sausages, cabbage, dumpling, sauce</i>	21,90 €



Warme Schmankerl

Warm delicacy

Lachsforellenfilet *Blattspinat, Kartoffeln* 19,50 €
Salmon trout fillet, leaf spinach, potatoes

Zander gebraten *Kartoffeln, Grillgemüse, Thymian-Zitrone-Sauce* 17,90 €
Zander fried, potatoes, grilled vegetables, thyme-lemon-sauce

vegetarisch / veggy

🍃 **Kloß mit Sauce** 6,90 €
Dumpling with sauce

🍃 **Spinatknödel** *Schmelztomate, Tomatensugo, Parmesan* 13,90 €
Spinage dumpling, melting tomatoes, Tomato sauce, parmesan cheese

🍃 **Käsespätzle** *Röstzwiebeln, Bierzwiebeln* 11,90 €
Cheese spaetzle with roasted onions

🍃 **Gemüseragout** *Bratkartoffeln* 14,50 €
Vegetable ragout, roasted potatoes

🍃 **Gröstl mit Ei, Zwiebel** 12,90 €
Gröstl with egg, onion

🍃 **Brezenknödel mit Rahm-Pilze** 13,90 €
Pretzel dumplings with mushroom cream sauce

Kinder Menü

Children's menu

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

🍃 **Käsespätzle** *Cheese spaetzle* 7,90 €

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



Salate

Salad

- | | |
|---|---------|
| 🌿 Beilagensalat / <i>Side dish salad</i> | 5,50 € |
| 🌿 Gemischter Salat / <i>Mixedsalad</i> | 11,50 € |
| + Tafelspitz Carpaccio / <i>Boiled beef carpaccio</i> | 3,50 € |
| + Bratwurst / <i>sausage</i> | 3,00 € |
| + Zander / <i>zander</i> | 5,90 € |
| + Lachsforelle / <i>salmon trout</i> | 5,40 € |
| 🌿 + Bergkäse / <i>mountain cheese</i> | 3,00 € |

Dessert

Dessert

- | | |
|---|---------|
| 🌿 Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel
<i>Bavarian cream with fruit coulis</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.



Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Tafelwasser	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser Selters <i>Classic/Naturell</i>	0,5 l	4,90 €
Mineralwasser Selters <i>Classic/Naturell</i>	0,25 l	3,50 €
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 €
Saft <i>Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber (Schlör)</i>	0,2 l	3,50 €
Saftschorle <i>Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Rhabarber (Schlör)</i>	0,3 l	3,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale	0,2 l	3,50 €



Spritz

Albrecht Spritz <i>Rhabarbersaft, Prosecco, Soda, Minze</i>	7,90 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>	7,90 €
Campari Spritz <i>Campari, Prosecco, Soda, Orange</i>	7,90 €
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone</i>	7,90 €
Hugo <i>Holunderblütensirup, Prosecco, Soda</i>	7,90 €
Lillet Berry <i>Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix</i>	7,90 €
Sarti Spritz <i>Sarti rosa, Prosecco, Soda, Limette</i>	7,90 €
Weinschorle	6,00 €

Alkoholfrei

Nonalcoholic

San Bitter Soda <i>San Bitter, Soda, Orange</i>	6,90 €
Crodino Soda <i>Crodino Bitter, Soda, Orange</i>	6,90 €
Martini Floreale <i>Martini Floreale, Soda, Zitrone</i>	6,90 €
Martini Vibrante <i>Martini Vibrante, Soda, Orange</i>	6,90 €
Gin Tonic alkoholfrei <i>Gin alk. frei, Tonic Water</i>	8,50 €



Coctails

Whiskey Sour	<i>Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangenscheibe</i>	10,50 €
Espresso Martini	<i>Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Kaffeebohnen</i>	11,50 €
Aperol Sour	<i>Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangenscheibe</i>	9,50 €
Negroni	<i>Martini Rubino, Campari, Gin, Orangenzeste</i>	9,50 €

Coctails Alkoholfrei

Nonalcoholic

Martini Floreale 2.0		7,90 €
<i>Martini Floreale, Orangensaft, Tonic Water, Zitronenscheibe</i>		
Martini Vibrante 2.0		7,90 €
<i>Martini Vibrante, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda, Minze</i>		



Highballs

Longdrinks

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

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>	3,50 €



Digestif 2cl

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



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

	0,2 l	Flasche
FRANKEN		
Silvaner von Keuper, Weingut Hofmann <i>trocken, fruchtig</i>	7,50 €	26,00 €
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>	7,50 €	26,00 €
Weissburgunder Weingut Gönnheim <i>harmonische Balance, kräftig, saftig, mineralisch</i>	7,50 €	26,00 €
Grauburgunder Weingut Gönnheim <i>kernig, feine Mineralität, zurückhaltende Fruchtsäure</i>	7,50 €	26,00 €



0,2l Flasche

PFALZ

Sauvignon Weingut Gönnheim 7,50 € 26,00 €
frisch, deutlich moussierend, knackig, präsenre Säure

ÖSTERREICH

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

SÜDTIROL

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

Offene Roséweine

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

Offene Rotweine

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

Dornfelder Kirchner, Pfalz 7,50 € 26,00 €
kompakt, komplex, sehr fruchtig, kräftig, volles Aroma

Vernatsch Fass 9 Grlan, Südtirol 8,00 € 29,00 €
leicht, erfrischend, saftig, Holzbausbau



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

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

Silvaner Selection Weingut Hofmann, Franken 32,50 €
lebendige Säure, nachhaltiger Abgang

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, Kühling-Gillot, VDP, Rheinhessen 49,00 €
intensiv, dichte Mineralität

Riesling Alte Rebe Carl Loewen, Mosel 34,00 €
mineralisch, fruchtig



WEISSBURGUNDER

Weissburgunder Kirchner, Stadtmauer, VDP, Pfalz 26,50 €
feinsaftig, zart, lebendig, frisch, feste Struktur

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

Weissburgunder Battenfeld Spanier, VDP, Rheinhessen 29,50 €
gradlinig, aparte Frucht, balancierter Körper

Weissburgunder Reserve Battenfeld Spanier, VDP, Rheinhessen 39,00 €
vielseitiges Aromaspiel, cremig im Gaumen

Weissburgunder Kloster Eberbach, Rheinhessen 35,00 €
elegant, langer Abgang

GRAUBURGUNDER

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

Grauburgunder Waßmer, Baden, VDP, Pfalz 27,50 €
ausgewogen, frisch

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

Grauburgunder von Löss Franz Keller, VDP, Baden 29,50 €
mineralisch, ausgezeichnete Säure, elegant



CHARDONNAY

Chardonnay Domäne Bergstraße, VDP, Rheinhessen 27,50 €
schlanke, süßliche Frucht, präsenre Säure, herbe pflanzliche Noten

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

SAUVIGNON

Sauvignon Weingut Gönheim 26,00 €
frisch, deutlich moussierend, knackig, präsenre Säure

ÖSTERREICH

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

SÜDTIROL

Weissburgunder DOC Giralan 28,50 €
frisch, fruchtig, trocken, eingbundene Säure, mineralische Anklänge

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

Chardonnay DOC Glarea, Tramin 36,50 €
langer Abgang, Holzbausbau

Weissburgunder DOC Eich, Kornell 36,50 €
wenig Säure, frischer Abgang, aromatisch



SÜDTIROL

Sauvignon DOC Cosmas, Kornell 36,50 €
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 29,50 €
frische Eleganz, ausgewogene Struktur

Roséweine

T-Cuvée Rosé Tramin, Südtirol 25,50 €
delikates Aroma, frischer Geschmack

Rotweine

DEUTSCHLAND

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



SÜDTIROL

Lagrein Rosso DOC Tramin 29,50 €
mittlerer Körper, angenehmer Abgang

PIEMONTE

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

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

TOSKANA

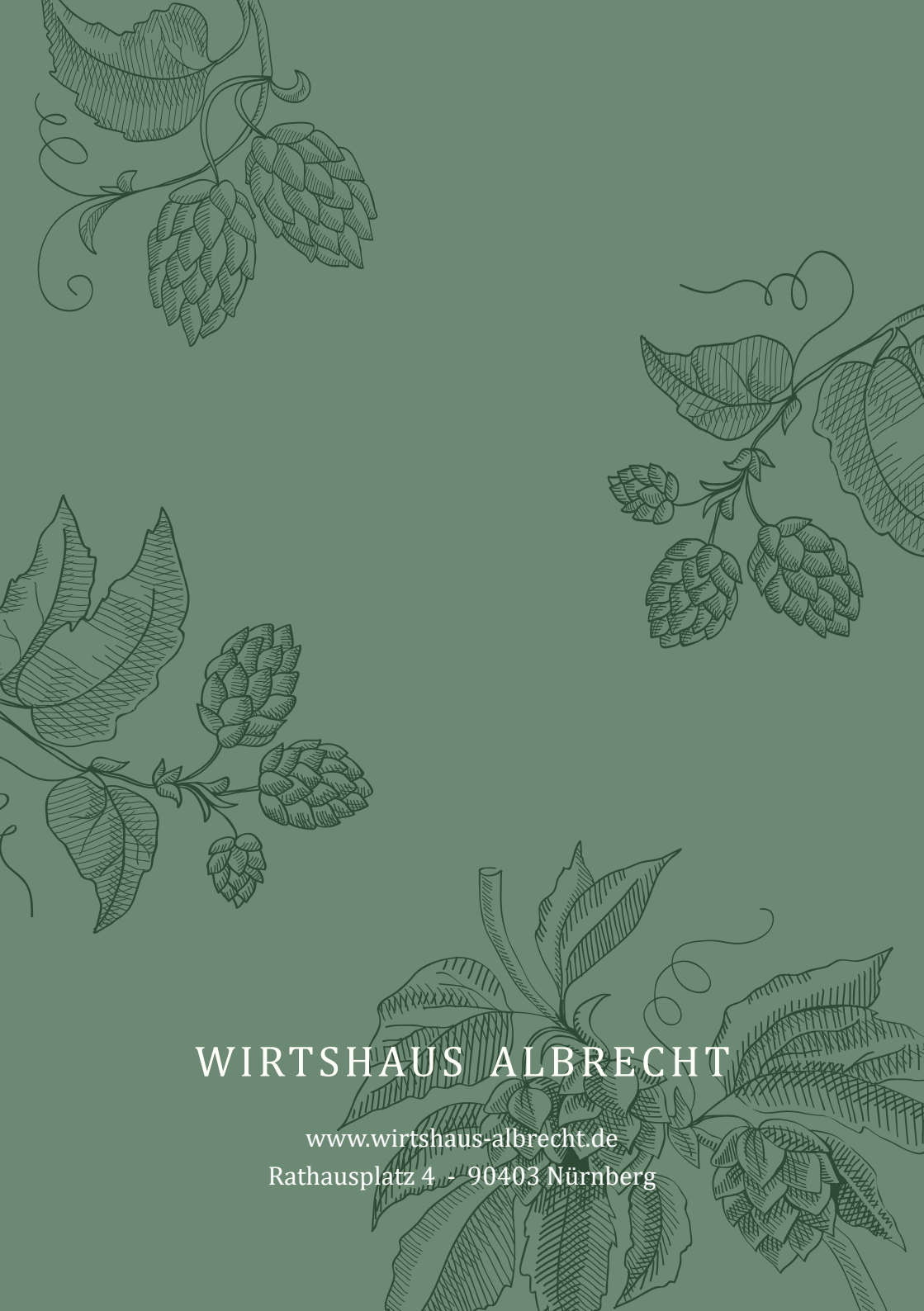
Rosso di Montepulciano DOCG Dei 32,00 €
ausgewogen, feine Tannine

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

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

APULIEN

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



WIRTSHAUS ALBRECHT

www.wirtshaus-albrecht.de

Rathausplatz 4 · 90403 Nürnberg