



WILLKOMMEN IM GASTHAUS PEGNITZTAL - WEINLOKAL & SPEISEWIRTSCHAFT -

Was der Franke nicht kennt, das isst er nicht.
Wenn der Franke nun reist, lernt er doch Neues kennen.
Aber wer kann schon so viel reisen, wie er Appetit haben
könnte!?

Wir haben uns ein Jahr lang Zeit genommen, sind durch
Wüsten und Wälder, über Meere und Flüsse, entlang
steiniger Küsten und blühenden Feldern gereist, Herzen und
Gaumen stets auf der Suche nach kulinarischen
Mitbringseln für unser schönes Frankenland.

Nun wollen wir unsere Entdeckungen mit euch teilen, wollen
euch heranzuführen an die delikatsten Schätze der Welt um uns
herum: wir haben mit Einheimischen gesprochen und
gekocht, haben uns Rezepte und Weisheiten mitgeben
lassen und sind bereit, hier im schönen Frankenland
mediterrane Köstlichkeiten auf die Teller zu zaubern.
Aber einer der schönsten Momente des Reisens ist auch
immer das Heimkommen. Zurück nach Hause, zu den
Wurzeln, zu den Liebsten. Unsere Basis ist Nürnberg. Und
der Tradition zuliebe bleibt das Gasthaus Pegnitztal
Fränkisch, regionale und saisonale Klassiker, Gemüse aus
unserem geliebten Knoblauchsland, Weine und Biere aus
der Umgebung.
Und wen das Fernweh packt, der gönnt seinem Gaumen
einen Kurztrip in die Sonne.

Heimatverbunden und familiär, mit Blick über den
Tellerrand hinaus und auf die weite Welt gerichtet, so sehen
wir uns und auch unsere Partner in Wine. Auf unserer
Weinkarte findet ihr eine bunte Auswahl verschiedenster
Rebsorten und Weinstile, vieles exklusiv aus der Region und
der größte Teil direkt vom Winzer bezogen.

IMMER SONNTAGS:

UNSER GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

22,90 €

inkl. ein Glas Prickel oder Saft

VON 9-14 UHR

Ein Abend in der Küche des Lieblingsrestaurants verbringen
und selber kochen, leckere Weine und Speisen im privaten
Ambiente verköstigen oder die weite Welt des Weins direkt
mit dem Winzer kennen lernen?

Unsere Räumlichkeiten bieten das besondere Ambiente für

GEBURTSTAGE, FIRMENFEIERN UND PRIVATE ANLÄSSE.

Gemeinsam mit unseren Winzern und Partnern arbeiten wir
auf Anfrage eure Veranstaltung aus und beschenken euch und
euren Gästen unvergessliche Erlebnisse ganz individuell
zusammen gestellt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitte unbedingt den
Service informieren und/oder nach unserer gekennzeichneten
Karte fragen



Heimat ist kein Ort,
Heimat ist ein Gefühl.

Wer reist, der lernt.

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

BROTKORB "DREIERLEI"

mit saisonal angemachter Kräuterbutter, aromatisiertem
Olivenöl und hausgemachtem Dip 5,80 €

"FEINER BROTSALAT"

mit Radieschen und Rauke, getrockneten Tomaten und
grünen Oliven 9,80 €

"CREMIGE KÜRBISSUPPE"

mit Rote Bete-Nocken und Kürbiskernöl 6,20 €

"SALATTELLER "FATAL""

Langsee (natur) 8,50 €
Johannis (Speck) 10,50 €
Knoblauchsland (Gemüse) 11,50 €
Gostenhof (Tomate, Olive, Feta) 11,50 €

"SAURE ZIPFEL"

2 fränkische Bratwürste in würzigem Essig-Wein-Sud mit
Gemüse-Julienne und Zwiebeln gegart 10,20 €
... eine mehr 11,80 €

"VITELLO "TONNATO""

Kalbs-Carpaccio, mit würziger Sardellen-Salsa, Kapern,
Oliven, Salate 13,80 €

NUDELN & CO

"SPINAT-TOPFEN-NOCKEN"

mit Egerlingen, Kirschtomaten, Salbei und Parmesan 15,80 €

"NUDELN SALSICCIA FRANCONIA"

breite Bandnudeln mit Bratwurststücken, Spitzkohl, rote
Zwiebel, Peperonicini, Parmesan - pikant 15,80 €
Vegetarisch: mit knackigem Gemüse 15,80 €

"FRISCHE MIESMUSCHELN"

in Weißwein, mit Ingwer, Kräutern und Peperoncini 14,80 €

"PAPPA ALLA MARINARA"

toskanische Fisch-Brotsuppe mit Muscheln, Garnelen,
Calamaretti, Fischfiletstreifen, Ingwer, Koriander und
Peperoncini -scharf 18,60 €

Heimat ist kein Ort,
Heimat ist ein Gefühl...



Wer reist, der lernt.

HAUPTGERICHTE

"FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE"

3 Stück, mit Sauerkraut oder hausgemachtem
Kartoffelsalat 12,80 €

"OFENFRISCHES KRUSTEN-SCHÄUFERLE"

mit Kloß, Sauerkraut, Soß 16,80 €

"MOSTGOCKEL"

"Coq au vin" auf fränkisch, mit Kartoffelecken 17,80 €

"WIENER SCHNITZEL"

vom Kalb, mit Kartoffelsalat 22,80 €

"LEGUMES BOURGUIGNON"

kräftiger Gemüse Schmortopf nach Art eines Boeuf
Bourguignon, dazu Kartoffelecken 17,60 €

DESSERT

"ZWETSCHGENKNÖDEL"

mit Glühweinzwetschgen und Vanille-Eis 7,80 €

"SCHOKO KUSS PANNA COTTA"

auf Schoko-Sauce 6,80 €

"CAFFÈ AFFOGATO"

Espresso mit Vanille Eis 3,60 €

Heimat ist kein Ort,
Heimat ist ein Gefühl...



Wer reist, der lernt.

BIER

BIER VOM FASS	0,5L
SCHANZENBRÄU Helles	4,50 €
SCHANZENBRÄU Rotbier	4,50 €
SCHANZENBRÄU Schwarzbier	4,50 €
BIER AUS DER FLASCHE	0,5L
SCHANZENBRÄU Pils 0,33L	4,20 €
SCHANZENBRÄU Kehlengold	4,60 €
SCHANZENBRÄU Helles alkoholfrei	4,50 €
... als Radler	4,50 €

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2,20 €
CAFÉ CREME	2,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,90 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,20 €
BIO TEE	3,20 €
<i>Earl Grey, Jasmin, Herbal Refresh, Kamille, Cassis-Cranberry, Relax Ayurvital</i>	
CARAJILLO	5,20 €

APERITIF & DIGESTIF

WAMUT 4CL	4,60 €
<i>edler Kräuterwermut vom Weingut Preisinger</i>	
... mit Tonic	7,90 €
GRANDBOIS APERO 4CL	4,60 €
<i>Aperitifriesling von der Mosel</i>	
... mit Tonic	7,90 €
FRÄNKISCHE OBSTBRÄNDE, -GEISTE, -LIKÖRE 2CL	4,80 €
<i>von der Brennerei Haas</i>	
<i>Williamsbirne, Mirabelle, Haselnuss, Pflaume</i>	
FRANGELICO 2CL	4,20 €
<i>Haselnusslikör aus Mailand</i>	
LA CORTE GRAPPA LUGANA 2CL	5,60 €
<i>Distillerie Franciacorta, Barricate 12 Mesi</i>	
RICARD	5,20 €
<i>Pastis de Marseille, mit Wasser und Eis 4cl</i>	

ERFRISCHENDES

TAFELWASSER	3,90 €/5,50 €
<i>prickel oder still 0,4L/1L</i>	
VIVA CON AGUA	4,80 €
<i>laut oder leise 0,75L</i>	
NOW LIMONADE	4,20 €
<i>Bio Limo aus der Region</i>	
<i>Fresh Kemon, Sunny Orange, Black Cola, Pink Rhabarber, Red Berries 0,33L</i>	
BAYLA FRUCHTSÄFTE	3,40 €/ 5,20 €
<i>Orange, Maracuja, Apfel Natur, Johannisbeere</i>	
0,2L/0,4L	
... als Schorle 0,2L/0,4L	2,90 €/ 4,50 €
Traubensaft Weiß	3,60 €
<i>vom österreichischem Weingut Preisinger 0,2L</i>	



WEIN, WEIN, WEIN

WEINGUT DÜLL - IPSHEIM - FRANKEN	- 0,2L -	WEINGUT PREISINGER - WAGRAM - ÖSTERREICH	- 0,2L -
WINZERSEKT, SILVANER TROCKEN - 0,1L	5,40 €	FRANZESCO ROSÉ FRIZZANTE - 0,1l	4,80 €
SILVANER, TROCKEN	6,90 €	FRÜHROTER VELTLINER "ECHT LÖSSIG" - 0,75 L	22,50 €
WEISSBURGUNDER KABINETT, TROCKEN	7,50 €	GRÜNER VELTLINER "ECHT LÖSSIG"	7,50 €
RIESLING, FEINHERB - 0,75L	21,50 €	ROTER VELTLINER RESERVE, HOLZ - 0,75L	35,00 €
ROTLING ROSE, TROCKEN	6,90 €	ROSÉ VOM ZWEIGELT "ECHT LÖSSIG"	7,50 €
REGENT ROT, TROCKEN	7,50 €	BLAUBURGER ROSÉ, TROCKEN - 0,75L	21,50 €
		ZWEIGELT ROT, TROCKEN	7,80 €
WINZERHOF GEISSENDÖRFER - BUCHBRUNN - FRANKEN		CHATEAU LA TOUR DE BY - BORDEAUX -	
FREUNDSCHAFT +, HOPFENSECCO, TROCKEN - 0,5L	16,50 €	FRANKREICH	
FREEDOLIN TRAUBENSECCO (0,0%) - 0,1L	4,20 €	LE ROSÉ DE LA TOUR DE BY 2022, ROSÉ TROCKEN	6,50 €
SCHEUREBE SPÄTLESE, FEINFRUCHTIG	7,90 €	BEAU RIVAGE DE BY 2020	6,80 €
SILVANER, TROCKEN	7,90 €	LA VALIÈRE 2019 - 0,75L -	18,50 €
SILVANER SPÄTLESE, HOLZ	27,50 €	CHÂTEAU LA ROQ DE BY 2019 - 0,75L -	20,50 €
SPÄTBURGUNDER ROSE, TROCKEN	7,00 €	CHÂTEAU LA TOUR DE BY 2019	10,00 €
ROTWEIN CUVEE "MAXIMUS", HALBTROCKEN	7,20 €		
WEINGUT KONSTANTIN DENGLER - RHEINHESSEN			
LINA'S PERLCHEN, ROTER SECCO, MILD- 0,1L	4,80 €		
BACCHUS, HALBTROCKEN	5,80 €		
SAUVIGNON BLANC, TROCKEN	6,80 €		
CHARDONNAY, TROCKEN - 0,75L	5,80 €		
SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR, ROSE FEINHERB	6,80 €		

BEGLEITER ZUM WEIN

IMMER VON 16 BIS 18 UHR

"BROTKORB DREIERLEI"

mit saisonaler Butter, aromatisiertem Olivenöl & Dip 5,80 €

"KLEINE KÄSEAUSWAHL"

tagesaktuelle Auswahl feiner Käsespezialitäten 6,80 €