

# getränke

## fassbiere

Tucher Rotbier	0,5 l	4,40 €
Tucher Urbräu Hell	0,5 l	4,20 €
Tucher Helles Hefe Weizen	0,5 l	4,20 €
Kellerbier	0,5 l	4,20 €
Radler*	0,5 l	4,20 €

## flaschenbiere

Tucher Urfränkisch Dunkel	0,5 l	4,20 €
Tucher Helles Hefe Weizen <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,20 €
Tucher leichtes Hefe Weizen	0,5 l	4,20 €
Tucher Reif Bräu <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,20 €
Jever Radler* <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,20 €
Tucher Pilsener	0,5 l	4,20 €

## alkoholfreie getränke

Tafelwasser sprudelnd	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	3,00 €
Mineralwasser Selters Classic	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €
Mineralwasser Selters Naturell	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €
Mirinda	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,30 €
Schwip Schwap, Zitronenlimonade*	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,30 €
Pepsi Cola*	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,30 €
Pepsi Cola light*	0,33 l	3,30 €
Almdudler**	0,35 l	4,00 €
Eistee***	0,4 l	3,80 €
Hausgemachte Limo (s. Tagesangebot)	0,4 l	3,80 €

## säfte und schorlen

Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Trauben-, Maracuja-, Johannisbeersaft als Schorle	0,4 l	4,40 €
	0,4 l	3,80 €

## kaffee

Espresso	2,50 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,50 €

## weine und sekt

### WEISSWEINE OFFEN:

<b>Weingut Fischer</b>			
Bacchus halbtrocken	0,2 l	5,50 €	
als Schorle	0,2 l	3,90 €	
	0,4 l	5,50 €	
<b>Silvaner</b> fruchtig, trocken	0,2 l	5,50 €	
als Schorle	0,2 l	3,90 €	
	0,4 l	5,50 €	

### Winzerhof Stahl

Silvaner trocken	0,2 l	5,50 €
------------------	-------	--------

### ROSÉWEINE OFFEN:

<b>Weingut Castell-Castell</b>		
Franken Rotling halbtrocken	0,2 l	5,50 €

### ROTWEINE OFFEN:

<b>Winzer Sommerach</b>		
Hauswein Domina	0,2 l	5,50 €
Terre di Campo Sasso Primitivo, Puglia	0,2 l	5,50 €

### SEKT, PROSECCO & PERLWEIN:

Prosecco „Casa dei Faveri“	0,1 l	5,00 €
Aperol Sprizz	0,2 l	5,50 €

## schnäpse & spirituososen

### Aus der Brennerei Thomas Prinz am Bodensee

Williams Birne 40% vol	2 cl	3,50 €
Himbeerbrand 40% vol	2 cl	3,50 €
Obstler 40% vol	2 cl	3,50 €
Haselnuss 40% vol	2 cl	4,00 €

### Holzfassgereifte

Alte Williams Birne 41% vol	2 cl	4,50 €
Alte Marille 40 % vol	2 cl	4,50 €
Ramazotti 30 % vol	4 cl	3,50 €
Jägermeister 35 % vol	2 cl	3,00 €
Fernet Branca 40 % vol	2 cl	3,00 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey 43 % vol	2 cl	3,00 €
gespritzt*		5,50 €



# TUCHERHOF

GASTHOF · BIERGARTEN MIT LIVEMUSIK

## speise - & getränkekarte



\*) Wasser, Kohlensäure, Farbstoff Zuckercouleur E150, Süßstoffe Aspartam und Acesulfam-K, Säuerungsmittel Phosphorsäure und Zitronensäure, Konservierungsstoff Natriumbenzoat, Aroma Koffein, Aroma

\*\*) Natürliches Mineralwasser, Zucker, Kohlensäure, natürliche Aromen (Kräuterextrakte), Säuerungsmittel Zitronensäure, Farbstoff Ammonsulfid-Zuckercouleur

\*\*\*) Wasser, Zucker, Honig (0,18%), Grüntee-Extrakt (0,14%), Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, natürliche Aromen, Aroma-Ginseng

# speisen

## salate

**Salat vegan** <sup>A, A2, C</sup> 7,50 €  
Saisonaler Salat, Krautsalat, rote Zwiebeln, Karotten, Gurken, Tomaten, Kräuter, Baguette & Hausdressing

**Wintersalat** mit gebratenen Maishühnchen Streifen <sup>A, A2, C</sup> 12,50 €  
Saisonaler Salat, Krautsalat, rote Zwiebeln, Karotten, Gurken, Tomaten, Kräuter, Baguette & Hausdressing

**Feldsalat mit Ziegenkäse** <sup>G, N, 5</sup> 11,50 €  
Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse & Honig

**Tucherhof Salat** <sup>A, A2, C, M, 5, H, G, C, N</sup> 12,50 €  
halb Salat, halb hausgemachter Kartoffelsalat, gebackene Schnitzelstreifen, Baguette & Hausdressing

**Unser Haus Dressing:**  
Kräuteressig, Olivenöl, Zucker, Rapsöl, Salz & Pfeffer

## suppe

**Gutshofsuppe** 4,40 €  
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen

## deftige brotzeiten

**Brotzeitbrett** <sup>M, 2, 9, O, G, 5</sup> 9,50 €  
Brotzeitallerlei, mittelscharfer Senf, Kren & Brot

**Brotzeitkarussell für 4** <sup>M, 2, 9, O, G, 5</sup> pro Person 9,00 €  
Brotzeitallerlei, mittelscharfer Senf, Kren & Brot

**Griebenschmalzbrot** <sup>A, 2</sup> 4,90 €  
2 Scheiben Brot mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln<sup>A</sup>

**Räucherfischteller** 12,50 €  
Geräuchertes Forellenfilet & geräuchertes Makrelenfilet, Kren, Preiselbeer Konfitüre, Butter, Brot & Baguette

**Extra-Portion Brot vom Kalchreuther Bäcker** <sup>A, H</sup> 0,50 €

## karpfen

Ab Saisonbeginn bis Februar/März. Gewicht auf 50g gerundet.

**Karpfen** <sup>H, G, C, M, N, A</sup> pro 100g 2,50 €  
gebacken, mit Kartoffel<sup>M, 5</sup>, Gurkensalat, Endiviensalat

**Karpfenfilet** <sup>H, G, C, M, N, A</sup> pro 100g 4,50 €  
gebacken, mit Kartoffel<sup>M, 5</sup>, Gurkensalat, Endiviensalat

## schäufele und braten

Mit einem Beilagensalat.  
**Schweinebraten** <sup>L, M, 7, A, G, 2, 0</sup> 12,50 €  
mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut

**Gewürzbraten** <sup>L, M, 7, A, G, 2, 0</sup> 13,50 €  
mit Gewürzen von unserem Bauern Karl Schuster aus Pyras, mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut

**Schäufele** <sup>L, M, 7, A, G, 2, 0</sup> 14,50 €  
mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut

## schnitzel vom schwein

Mit einem Beilagensalat.  
**½ Schnitzel gebacken** <sup>H, G, C, M, N, A, 5</sup> 9,50 €  
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

**Schnitzel gebacken** <sup>H, G, C, M, N, A, 5</sup> 13,50 €  
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

**½ Jägerschnitzel (paniert) mit frischem Champignonrahm** <sup>H, G, C, M, N, A, 5</sup> 11,50 €  
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

**Jägerschnitzel (paniert) mit frischem Champignonrahm** <sup>H, G, C, M, N, A, 5</sup> 14,50 €  
mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

**Tucherhofschnitzel** <sup>H, G, C, M, N, A, 5</sup> 14,50 €  
mit Schinken und Käse gefüllt, mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

## vom grill

**Fränkische Bratwürste** <sup>2, 5, M, A, H</sup> 2 Stück 8,80 €  
aus der Landmetzgerei Karl Schuster, Pyras  
3 Stück 10,80 €  
mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat, Kren & Brot

**oder als Saure Zipfel** <sup>2, 5, M, A, H</sup>  
im Essig Sud mit Zwiebeln und Brot

**Orig. Nürnberger Rostbratwürste** <sup>2, 5, M, A, H</sup> 6 Stück 8,80 €  
vom Metzgermeister Wolfgang Pfettner  
9 Stück 10,80 €  
mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat, Kren & Brot

**oder als Saure Zipfel** <sup>2, 5, M, A, H</sup>  
im Essig Sud mit Zwiebeln und Brot

**Currywurst mit Pommes frites** <sup>M, L, O, 2, 7</sup> 7,90 €

**Mais Hühnchen Steaks** <sup>5, M, G</sup> 13,50 €  
von der Keule, ohne Knochen; mit Kräuterbutter, Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und einem Beilagensalat

# speisen

## vegetarisches

**Kleine Portion Käsespätzle** <sup>A, C, G</sup> 9,90 €  
mit geriebenem Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln

**Käsespätzle** <sup>A, C, G</sup> 11,90 €  
mit geriebenem Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln

**Gegrillte Zucchini-Küchlein** <sup>A, C, G, 5, M</sup> 10,90 €  
mit Sauerrahm und hausgemachtem Kartoffelsalat

## vegan

**Gemüse Pfanne** <sup>L, 5, H7</sup> 15,50 €  
Wurzelgemüse, Ingwer, Kirschtomaten, Champignons, Kartoffeln, vegane -Kräuter-Pesto

**FOOD FOR FUTURE! Essen und Helfen!**  
Wann immer dieses Gerichte bestellt wird, wird von CLICK A TREE! ein Baum gepflanzt. Der inkludierte Anteil im Essen beträgt 5,- netto zu Gunsten der Organisation.



## zum nachtisch

**Süßer Pfannkuchen (Palatschinken)** <sup>A, C, F, G, H2</sup> 8,50 €  
mit Nuss-Nougatfüllung, Fruchtsalat & Vanilleeis & Sahne

**Tucherhofkugel** <sup>A, G, 3</sup> 6,50 €  
große Vanilleiskugel im Cornflakes-Mantel, Erdbeersauce

**Hausgemachte Apfelküchle** <sup>A, C, F, G, H2</sup> 7,50 €  
mit Zimtucker, Vanilleiskugel und Sahne



## da kommt's her!

### Unsere Lieferanten und Partner:

Vom Metzgermeister Wolfgang Pfettner beziehen wir unter anderem: Die gute Hausmacher Sülze, Original Nürnberger Rostbratwurst, (die vom Christkindl`s Markt), Debreziner, Pfefferbeisser, Wurst Aufschnitt, Fleisch vom Strohschwein, Nürnberger Stadtwurst.

Vom Metzger Grillenberger beziehen wir unsere Schnitzel, Braten und das Schäufele.

Unsere fränkischen Bratwürste, sowie die Blut- und die Leberwurst, kommen aus der Nähe von Hilpoltstein, von Karl Schuster.

Unser Geflügel beziehen wir, zusammen mit dem Rindfleisch, über Kröswang aus Pfaffenhofen an der Ilm. Die Tiere stammen aus dem schönen Kärnten, aus dem Lavanttal.

Unsere „Erdbirn“, die Kartoffeln, beziehen wir vom Bauern Hans Messerer aus Leipersloh bei Bad Windsbach.

Kloßteig stammt von der Familie Heigl in Abensberg.

Salate, sowie das Gemüse bringt uns nahezu täglich Michael Böcklein, gleich gegenüber, hinterm Marienberg.

„Unser täglich Brot gib uns heute“: Der Kalchreuther Bäcker.

Karpfen und Forellen in den Wintermonaten, entstammen den Weihern von Fisch Heigl in Erlangen.

Unser Rotbier, gebraut vom Tucher-Braumeister am Schillerplatz in Nürnberg. Unsere Biere, eingebraut auf der Stadtgrenze im „Zwei-Städte-Sudhaus“ der Tucher Brauerei Nürnberg- Fürth.

Unsere Bohne ist von Espresso.