

getränke

fassbiere

Tucher Rotbier	0,5 l	4,80 €
<small>Im Eichenholzfass gereift!</small>		
Tucher Urbräu Hell	0,5 l	4,50 €
Tucher Helles Hefe Weizen	0,5 l	4,50 €
Zirndorfer Kellerbier	0,5 l	4,50 €
Radler	0,5 l	4,50 €

flaschenbiere

Tucher Urfränkisch Dunkel	0,5 l	4,50 €
Tucher Helles Hefe Weizen <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,50 €
Tucher leichtes Hefe Weizen	0,5 l	4,50 €
Tucher Reif Bräu <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,50 €
Tucher Radler* <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,50 €
Tucher Pilsener	0,5 l	4,50 €
Grüner Natur Radler <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	4,50 €

alkoholfreie getränke

Tafelwasser sprudelnd	0,2l	1,60 €
	0,4l	3,00 €
Mineralwasser Selters Classic	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Mineralwasser Selters Naturell	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
Mirinda	0,2l	1,90 €
	0,4l	3,50 €
Schwip Schwap, Zitronenlimonade*	0,2l	1,90 €
	0,4l	3,50 €
Pepsi Cola*	0,2l	1,90 €
	0,4l	3,50 €
Pepsi Cola light*	0,33l	3,50 €
Almdudler**	0,35l	4,00 €
Eistee***	0,4l	3,80 €
Hausgemachte Limo (s. Tagesangebot)	0,4l	3,80 €

säfte und schorlen

Apfelsaft, Orangensaft	0,2l	2,20 €
Trauben-, Maracuja-, Johannisbeersaft	0,4l	4,40 €
als Schorle	0,4l	4,00 €

kaffee

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

weine und sekt

WEISSWEINE OFFEN:			
Weingut Fischer			
Silvaner Kabinett Volkacher Kirchberg, trocken	0,2l	5,50 €	
als Schorle	0,2l	4,00 €	
	0,4l	5,50 €	
Bacchus Volkacher Kirchberg, halbtrocken	0,2l	5,50 €	
als Schorle	0,2l	4,00 €	
	0,4l	5,50 €	
Winzerhof Stahl			
Silvaner QbA	0,2l	5,50 €	
als Schorle	0,2l	4,00 €	
	0,4l	5,50 €	

ROSÉWEINE OFFEN:			
Winzerhof Stahl			
Nachschlag Drink Pink	0,2l	5,50 €	

ROTWEINE OFFEN:			
Weingut Fischer			
Hauswein Domina QbA Volkacher Kirchberg, trocken	0,2l	5,50 €	
Primitivo IGT, Terre die Campo Sasso	0,2l	6,50 €	

SEKT, PROSECCO & PERLWEIN:			
Casa Farive Prosecco Millesimato			
Brut DOC Valdobbiadene	0,1l	5,00 €	
	0,75l	35,00 €	
Aperol Sprizz mit Prosecco	0,2l	5,50 €	
Aperol Sprizz mit Silvaner	0,2l	5,50 €	

schnäpse & spirituososen

Aus der Brennerei Thomas Prinz am Bodensee			
Williams Birne 40% vol	2cl	3,50 €	
Himbeerbrand 40% vol	2cl	3,50 €	
Obstler 40% vol	2cl	3,50 €	
Schlehe 40% vol	2cl	3,50 €	

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



TUCHERHOF

GASTHOF · BIERGARTEN MIT LIVEMUSIK

speise - & getränkekarte

*¹) Wasser, Kohlensäure, Farbstoff Zuckercouleur E150, Süßstoffe Aspartam und Acesulfam-K, Säuerungsmittel Phosphorsäure und Zitronensäure, Konservierungsstoff Natriumbenzoat, Aroma Koffein, Aroma

**²) Natürliches Mineralwasser, Zucker, Kohlensäure, natürliche Aromen (Kräuterextrakte), Säuerungsmittel Zitronensäure, Farbstoff Ammoniumsulfid-Zuckercouleur

***³) Wasser, Zucker, Honig (0,18%), Grüntee-Extrakt (0,14%), Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, natürliche Aromen, Aroma-Ginseng

speisen

salate

gemischter Beilagen Salat

nur als Beilage zu einem Hauptgericht erhältlich

Salat Vegan

Saisonal, gemischter Salat, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Kräuter, Balsamico Dressing ^C, Steinofenbaguette ^{A,A2}

Salat mit Original Feta-Schafskäse, Kalamata Oliven & Peperoni

Saisonal, gemischter Salat, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Kräuter, Balsamico Dressing ^C, Steinofenbaguette ^{A,A2}

Sommersalat mit gebratenen Maishühnchen Streifen aus der Keule

Saisonal, gemischter Salat, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Kräuter, Balsamico Dressing ^C, Steinofenbaguette ^{A,A2}
Unser hochwertiges Geflügel stammt aus Österreich, aus dem sonnigen Kärnten

Tucherhof Salat

halb Salat, halb hausgemachter Kartoffelsalat^{M,5}, gebackene Schnitzelstreifen^{H,G,C,M,N,A}, Steinofenbaguette^{A,A2} & Balsamico Dressing ^C

deftige brotzeiten

Brotzeitbrett ^{M,2,9,O,G,5}

Brotzeitallerlei, mittelscharfer Senf, Kren & Brot

Brotzeitkarussell ab 3 Personen ^{M,2,9,O,G,5} pro Pers.

Brotzeitallerlei, mittelscharfer Senf, Kren & Brot

Metzger Pftettner's hausmacher Sülze mit Musik, Brot ^{M,2,9,0}

Nürnberger Stadtwurst mit Musik, Brot ^{M,2,9}

„Obatzda“ mit Brot ^{G,A}

aus Brie, Butter, Limburger, Paprika, Kümmel, Frischkäse Zwiebeln und an „Schluck“ Bier

Fränkischer Rettich mit Schnittlauchbrot ^{A,A2,G,H}

Salz & Pfeffer, Kirschtomaten

Extra-Portion Krustenbrot ^{A,H}

schäufele und braten

Schweinebraten vom Schweinekamm ^{A,L,M,7}

mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut

Gewürzbraten ^{A,L,M,7}

mit Gewürzen von unserem Hof Metzger Karl Schuster, mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut

Schäufele ^{A,L,M,7}

mit fränkischem Kloß & Soß, Sauerkraut

Extra Kloß mit auf den Teller ^{A,L,M,7}

fränkischer Kloß mit Knödelbrot & Soß, geschwefelt

Portion Preiselbeer` Konfitüre

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mwst., bei Veranstaltungen zzgl. ca. 10% Aufschlag.

neu! aus dem Tucherhofsmoker

Spareribs

ganze „Ripperl`Seite“ mit hausgemachter BBQ-Sauce^{L,M,O1,2,3,4,5,7} dazu Farmersalat „Cole slaw“, und hausgemachter Kartoffelsalat^{5,M}

schnitzel vom schwein

vom besten Stück für Schnitzel, aus der Oberschale im Schinken geschnitten, mit Weizenmehl, Eiern und guten Semmelbröseln sowie knusprigen Weißbrotbröseln paniert.

kleines Schnitzel gebacken ^{H,G,C,M,N,A,5}

mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

großes Schnitzel gebacken ^{H,G,C,M,N,A,5}

mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

„SCHNITZEL“-MENÜ

inklusive einem Bier 0,5l nach Wahl.

Dazu gibt's einen Beilagen Salat, sowie Preiselbeer Konfitüre.

kleines Jägerschnitzel (paniert) mit frischem Champignonrahm ^{H,G,C,M,N,A,5}

mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

großes Jägerschnitzel (paniert) mit frischem Champignonrahm ^{H,G,C,M,N,A,5}

mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

„JÄGER“-MENÜ

inklusive einem Bier 0,5l nach Wahl.

Dazu gibt's einen Beilagen Salat, sowie Preiselbeer Konfitüre.

beilagen

Beilagen Änderung 1,50 €

Portion Preiselbeer` Konfitüre 1,50 €

Beilagen Salat 2,50 €

Extra Portion Pommes Frites 3,50 €

Kloß mit Soß ^{A,L,M,7} 4,00 €

mit fränkischem Kloß mit Knödelbrot & Soß, geschwefelt

Portion Butterspätzle 4,00 €

Portion hausgemachter Kartoffelsalat ^{5,M} 3,50 €

Portion Sauerkraut 3,50 €

Extra Portion Brot 1,50 €

2 Scheiben Brot oder 4 Scheiben Steinofenbaguette

Extra Portion Kren 1,50 €

speisen

vom grill

Fränkische Bratwürste ^{2,5,M,A,H} 2 Stück 9,80 €

aus der Hof Metzgerei Karl Schuster
mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat, Kren & Brot 3 Stück 12,80 €

Orig. Nürnberger Rostbratwürste ^{2,5,M,A,H} 6 Stück 9,80 €

vom Metzgermeister Wolfgang Pftettner
mit Sauerkraut oder hausgemachtem Kartoffelsalat, Kren & Brot 9 Stück 12,80 €

Currywurst mit Pommes frites ^{M,L,O,2,7} 8,80 €

Mais Hühnchen Steaks ^{5,M,G} 14,50 €

von der Keule, ohne Knochen; mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

Unser Geflügel stammt aus naturnaher, zertifizierter Zucht aus Österreich, aus dem sonnigen Kärnten.

vegetarisches & veganes

Kleine Portion cremige Käsespätzle ^{A,C,G} 10,90 €

mit geriebenem Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln

Cremige Käsespätzle ^{A,C,G} 12,90 €

mit geriebenem Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln

Gegrillte Zucchini-Küchlein ^{A,C,G,5} 11,90 €

mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{5,M} und Sauerrahm-Kräuter-Dip^G

Kleine Portion Spätzle mit Champignonrahm ^{A,C,G} 8,50 €

Vegane Kartoffel-Gemüsepfanne mit Kräuter Pesto - „Pflanz einen Baum“ 15,50 €

5,- € davon gehen zu Gunsten der Organisation „plant a tree“, damit pflanzt du einen Baum! Weitere Infos: <https://clickatree.com/de>



Vielen Dank, dass du mitmachst!



zum nachtisch

Süßer Pfannkuchen (Palatschinken) ^{A,C,F,G,H2} 8,50 €

mit Nuss-Nougatfüllung, Fruchtsalat & Vanilleeis & Sahne

Tucherhofkugel ^{A,G,3} 7,50 €

große Vanilleeiskugel im Cornflakes-Mantel, Erdbeersauce



Allergene, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe beziehen sich auch auf daraus hergestellte Erzeugnisse:

A) Glutenhaltiges Getreide, A1) Weizen wie Dinkel und Khorasan-Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Schalenfrüchte, H1) Mandeln, H2) Haselnüsse, H3) Walnüsse, H4) Cashewnüsse, H5) Pekannüsse, H6) Paranüsse, H7) Pistazien, H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesamsamen, O) Schwefeldioxid und Sulphite, P) Lupinen, R) Weichtiere

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Coffein, 5) Geschmacksverstärker, 6) Phenylalaninquelle, 7) Süßstoffe/Süßungsmittel, 8) Chinin, 9) Phosphate



da kommt's her!

Unsere Lieferanten und Partner:

Vom Metzgermeister Wolfgang Pftettner 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.

Unser Kloßteig stammt von Heigl aus Abendsberg.

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 Heidl 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.