

# FINYAS TAVERNE

DER DRUIDIN HEICH



Speisen  
und  
Getraenke

## MAN STELLE SICH VOR...

Eine rustikale Taverne mit Fellen auf den Bänken, schummriges Kerzenlicht erhellt den Raum und selbst die Schankweiber sind in mittelalterliches Gewand gekleidet...

Hinter der Theke lodert das Feuer im Kamin.

Im Hintergrund hört man leise Musik von Leiern, Flöten und Trommeln.

Für den Hunger gibt es leckere Eintöpfe, Flammkuchen, Räucherplatten und hin und wieder Braten oder Saisonales frisch vom Markt.

Den Durst stillt man mit süffigem Bier, feinen Beerenweinen oder Säften. Gegen kalte Glieder im Winter wirkt ein Tee oder der warme Gewürzwein wahre Wunder!

Auch feierliche Anlässe können hier reichlich begossen werden!

Erlebt die Philosophie:

**ZEIT NEHMEN, ZEIT HABEN, ZEIT GEBEN!**

Denn der Alltag ist schon gehetzt genug...

# WISSENSWERTES VORWEG

Die Auswahl aller Speisen gibt es immer

**bis 22 Uhr**

Für den späteren Hunger bieten wir am Wochenende die Eintöpfe und Suppen, Schmalzbrot sowie die Räucher- und Käseplatte

**bis 23 Uhr an.**

Diese sind mit einem Sternchen \* gekennzeichnet!



Alle Preise enthalten die entsetzliche Märchensteuer. (19% Mwst.)

Kartenzahlung ist in der Taverne  
**NICHT MÖGLICH!!!!**

# Flammkuchen (mit Schmand und Käse)

Der Klassiker			€ 6,10
Speck & Zwiebeln	groß		€ 8,60
Der Südländer			€ 7,50
Schafskäse & Oliven	groß		€ 10,00
Der Westländer			€ 7,50
Camembert & Preiselbeeren	gr.		€ 10,00
Der Nordländer			€ 8,10
geräucherter Lachs & Kräuter	gr.		€ 10,60
Der Ostländer			
Salami & Zwiebeln & Champignons			€ 7,40
	groß		€ 9,90
Basteley: Grundpreis für einen Flammkuchen mit Schmand und Käse			€ 4,10
Beläge:	groß		€ 6,60
Speck	€ 1,00	Oliven	€ 1,30
Zwiebeln	€ 1,00	Preiselbeeren	€ 1,30
Champignons	€ 1,00	Schafskäse	€ 2,10
Kräuter	€ 1,00	Camembert	€ 2,10
Salami	€ 1,30	Knoblauchöl	€ 0,50
Geräucherter Lachs			€ 3,--

NEU!! Darf es dazu noch ein Beilagensalat sein?

# hausgemachte Eintöpfe und Suppen \*

wir reichen dazu Schwarzbrot, aber auch gerne eine Beilage nach Wahl

Rindereintopf  
mit Rotwein und  
südländischen Kräutern € 10,80  
grob € 12,80

Pfeffriger Hacktopf  
Deftiger Eintopf mit gemischtem  
Hackfleisch Erbsen und Bohnen € 7,50  
grob € 9,50

Fischeintopf  
mit geräuchertem Forellenfilet  
auf dampfendem Gemüse € 7,50  
grob € 9,50

Gemüse Eintopf (vegan)  
von heimischem Wurzelgemüse € 6,20  
grob € 8,20

Hausgemachte Lauchsuppe (vegan) € 4,90  
grob € 6,90

Heiße Käsetunke (vegetarisch)  
geschmolzener Käse mit Weißwein verfeinert,  
dazu zwei Scheiben Schwarzbrot € 8,50  
grob € 10,50

Wählbare Beilagen: (Mehr als eine Beilage kostet € 1,00 extra)

- Schwarzbrot
- Vinschgauer Gewürzbrot
- Gekochter Weizen blank
- Gekochter Weizen mit Zwiebeln

**NEU!!** Zusätzliche Beilagen:

- Glutenfreies Brot € 1,50
- Bunter Beilagensalat € 2,90

### Schmalzbrot \*

eine Scheibe Schwarzbrot und dazu ein  
Schälchen Griebenschmalz und Salz

€ 2,90

### Winterliche Spezialtaet

(nur in der kalten Jahreszeit von September bis April)

Bunter Gemüseauflauf

mit Schmand und Käse überbacken

klein € 7,20

groß € 9,20

Gerne auch noch mit zusätzlichen Zutaten,  
wie z. B. Lachs, Schafskäse oder Speck...

Wählbare Beilagen: (Mehr als eine Beilage kostet € 1,00 extra)

- Schwarzbrot
- Vinschgauer Gewürzbrot
- Gekochter Weizen blank
- Gekochter Weizen mit Zwiebeln

**NEU!!** Zusätzliche Beilagen:

- Glutenfreies Brot € 1,50
- Bunter Beilagensalat € 2,90

### Schmalzbrot \*

eine Scheibe Schwarzbrot und dazu ein  
Schälchen Griebenschmalz und Salz

€ 2,90

### Sommerliche Spezialität

(nur in der warmen Jahreszeit von April bis September)

Großer bunter Salatteller  
mit saisonalen Leckereien frisch vom Markt,  
an Schmanddressing  
oder Essig & Öl zum selbst würzen,  
dazu eine Scheibe Schwarzbrot € 6,90

Gerne auch noch mit zusätzlichen Zutaten,  
wie z. B. Lachs, Schafskäse oder Kräuter...

## Räucherplatte \*

Grundpreis für die Platte  
mit einer Scheibe Schwarzbrot, Schmalz,  
Senf, sauren Gurken und Käsegarnitur € 4,20

Pfefferbeisser (einzeln)	€ 1,80
schwarzgeräucherte Bratwurst	€ 1,80
Sülze (Scheibe)	€ 1,80
Schinkenspeck	€ 2,10
geräucherter Stadtwurstring	€ 4,50
halber Ring	€ 2,30
geräucherter Leberwurstring	€ 4,50
halber Ring	€ 2,30

## Käseplatte \*

Grundpreis für die Platte  
mit einer Scheibe Schwarzbrot, Preiselbeeren,  
Schmand, Oliven und sauren Gurken € 4,20

Emmentaler	€ 2,10
Camembert	€ 2,10
Schafskäse	€ 2,10
Bergkäse	€ 2,90
Blauschimmelkäse	€ 2,90



# Nachtisch

Griebschnitten mit Mandelsplittern,  
Karamell- Birne und Zimt- Zucker

€ 6,90

Süßer Flammkuchen

mit hausgemachtem Apfelkompott  
und Zimt- Zucker

€ 5,70

groß € 8,20

Hausgemachter Kuchen \*

(saisonal, nach Verfügbarkeit)

Stück € 2,50

Hausgemachter gluten- und laktosefreier  
Apfel-Nuss-Kuchen

Stück € 3,20

---

Für Fragen zu allergenen  
Inhaltsstoffen haben wir  
einen Info-Ordner an der Theke.  
Gerne kann euch auch unser  
Serviceteam beraten.

| 2 mit Konservierungsstoff  
| 5 geschwefelt  
| 11 coffeinhaltig

## WARMES GESOFF

Schwarzer Wachtmanntrunk <sup>11</sup> € 3,20  
(Kaffee)

Weißer Wachtmanntrunk <sup>11</sup> € 3,90  
(Milchkaffee)

Starker Araber <sup>11</sup> € 2,30  
(Espresso)

Allerley Heiltrünke (Tee) 0,25l € 2,80  
0,5l € 5,40

Pfefferminze, Malve, Kamille, Früchte,  
Kräuter, schwarz oder grün

(mit Honig € 0,50 extra)

**IN DER KALTEN JAHRZEIT** (September bis April)

Hausgemachter warmer Gewürzwein <sup>5</sup>

aus Honigwein <sup>5</sup>, Heidelbeerwein, Zimt,  
Nelken und echter Vanille

0,25l € 3,70

0,5l € 7,10

1,0l € 14,00

2,0l € 28,00

## WARMES GESOFF

Schwarzer Wachtmanntrunk <sup>11</sup> € 3,20  
(Kaffee)

Weißer Wachtmanntrunk <sup>11</sup> € 3,90  
(Milchkaffee)

Starker Araber <sup>11</sup> € 2,30  
(Espresso)

Allerley Heiltrünke (Tee) 0,25l € 2,80  
0,5l € 5,40

Pfefferminze, Malve, Kamille, Früchte,  
Kräuter, schwarz oder grün

(mit Honig € 0,50 extra)

IM SOMMER ZUM ERFRISCHEN (April bis September)

### Kühles Minzwasser

aus Pfefferminztee, frischer Minze, frischem  
Ingwer und einem Schuss Zitronenlimonade

0,25l € 3,20

0,5l € 6,20

1,0l € 12,20

2,0l € 24,20

## Nicht Beschwapsend

Mölle Bio-Limö 0,33l € 3,10

Cassis- Himbeer  
Schlehe- Hagebutte

Rhabarberschorle 0,33l € 3,10

### Säfte und Nektare

Apfel, Birne, Kirsch, rote Traube,  
schwarze Johannisbeere

	saft	Schorle
0,25l	€ 2,60	€ 2,40
0,5l	€ 4,50	€ 4,10
1,0l	€ 8,80	€ 8,00
2,0l	€ 17,30	€ 15,60

### Tafelwasser still oder spritzig

0,25l	€ 2,10
0,5l	€ 3,70
1,0l	€ 7,30
2,0l	€ 14,50

Malzbier 0,5l € 3,70

Zucker-Limonaden gibt es nur für Menschen  
unter der Schwertlänge eines Gassenhauers!

## BIERE VOM FASS von der Klosterbrauerei Weissenhohe

Classic Bio (Helles), Dunkles oder Radler

0,25l	€ 2,20
0,5l	€ 3,80
1,0l	€ 7,40
2,0l	€ 14,60

## BIERE AUS DER FLASCHE

Weissenhoher Bonator Doppelbock

0,5l € 3,90

Weissenhoher Pils

0,5l € 3,80

Gaas Seidla, Brauerei Krug

(mit Kirsch-Dessertwein und Cola)

0,5l € 3,80

Gutmann Hefeweizen

(hell, dunkel, alkoholfrei)

0,5l € 3,80

Polnisches Honigbier, Brauerei Ciechan

NACH VERFÜGBARKEIT!

(aus hellem Bier mit Honig gebraut)

0,5l € 5,50

# Metbier (Honigbier)

Aus dunklem Bier mit Met (Honigwein) 5

0,25l	€ 3,20
0,5l	€ 5,50
1,0l	€ 10,90
2,0l	€ 21,70

## BESONDERE TROPFEN

Bärenfang (Honiglikör) 35%	4cl	€ 4,90
Nürnberger Hexenkräuter 35%	4 cl	€ 4,90
Honig-Williams 35%	4 cl	€ 4,90
Alisier Elsbeerengeist 40%	4 cl	€ 4,90
Kirschlikör 16%	4 cl	€ 4,90
Nussino (Haselnuss-Mandel) 16%	4 cl	€ 4,90

Für besondere saisonale Schmankerl, wie dem Bratapfellikör 16%, fragt einfach nach!

Von der Insel (Whiskeys) auf Empfehlung.  
Unser kleines Sortiment variiert immer wieder.

## Wein

Met (Honigwein) 5,

Heidelbeerwein,

Apfelwein 0,25l € 3,50

0,5l € 6,80

1,0l € 13,40

2,0l € 26,60

Wein mit Saft gemischt oder

Wein mit Wein gemischt oder...

## Traubenwein

Silvaner (weiß, trocken, erfrischend)

Chiaretto (rosé, halbtrocken, fruchtig)

Blauer Zweigelt (rot, trocken, schwer)

0,25l € 5,20

0,5l € 10,20

1,0l € 19,90

2,0l € 38,--

## Weinschorle aus Traubenwein

0,25l € 3,50

0,5l € 6,50

1,0l € 12,90

2,0l € 24,--

# FEIERN IN DER TAVERNE

Für jeden Anlass der passende Gaumenschmaus,  
zum Beispiel

## Spanferkettele

(auf großen Platten serviert, ab 10 Personen)

Mit zwei Beilagen und einer Soße zur Wahl:

Dunkelbiersoße

Bratensoße

Sauerkraut

Pastinakensalat (saisonal)

Met-Gemüse

Gemüse Eintopf

Selleriepüree

Gekochter Weizen

Brotknödel

Schwarzbrot

Ab 21,90 Euro pro Person

Oder darf es lieber Wild, Lamm, Geflügel oder Fisch sein?

Verschiedene Suppen, etwas Geräuchertes oder eine leckere  
Süßspeise sollen natürlich nicht fehlen!

Gerne nehmen wir uns Zeit, euer Wunschmenü  
zusammenzustellen!

Reservierung mindestens 14 Tage im Voraus!



# FINYAS TAVERNE

DIE MITTELALTERLICHE TAVERNE  
IM HERZEN NÜRNBERGS

Weißgerbergasse 18

90403 Nürnberg

0911 237 351 22

[info@finyas-taverne.de](mailto:info@finyas-taverne.de)

[www.finyas-taverne.de](http://www.finyas-taverne.de)

[www.facebook.com/FinyasTaverne](http://www.facebook.com/FinyasTaverne)

Dienstag – Samstag      17 Uhr bis 1 Uhr

Küche bis 22 Uhr\*

\* Am Wochenende zusätzlich kleine Küche  
(Eintöpfe und kalte Platten) bis 23 Uhr

---

Euch gefallen unsere Becher?  
Diese sind auch käuflich zu erwerben!  
Fragt einfach nach!