

FINYAS TAVERNE

DER DRUIDIN HEIM



Speisen
und
Getränke

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 und süßes Brot 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		€ 8,20
Speck & Zwiebeln	klein	€ 5,70
Der Südländer		€ 9,20
Schafskäse & Oliven	klein	€ 6,70
Der Westländer		€ 9,20
Camembert & Preiselbeeren	kl.	€ 6,70
Der Nordländer		€ 9,40
geräucherter Lachs & Kräuter	kl.	€ 6,90
Der Ostländer		€ 9,50
Salami & Zwiebeln & Champignons	klein	€ 7,00

Basteley: Grundpreis für einen Flammkuchen mit Schmand und Käse € 6,60

Beläge: klein € 4,10

Speck € 0,80 Oliven € 1,30

Zwiebeln € 0,80 Preiselbeeren € 1,30

Champignons € 0,80 Schafskäse € 1,30

Kräuter € 0,80 Camembert € 1,30

Salami € 1,30 Knoblauchöl € 0,50

Geräucherter Lachs € 2,--

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 € 10,40
klein € 8,40

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

Linseneintopf mit Weißwein,
Gemüse und Speck € 9,50
klein € 7,50

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

Gemüseeeintopf (vegan)
von heimischem Wurzelgemüse € 8,20
klein € 6,20

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

Wählbare Beilagen: (Mehr als eine Beilage kostet € 0,80 extra)

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

NEU!! Zusätzliche Beilagen:

- Glutenfreies Brot € 1,50
- Bunter Beilagensalat
(nur im Sommer) € 2,90

Schmalzbrot *

eine Scheibe Schwarzbrot und dazu ein
Schälchen Griebenschmalz und Salz

€ 2,90

Winterliche Spezialität

(nur in der kalten Jahreszeit von September bis April)

Heiße Käsetunke

Eine Schüssel voll geschmolzenem Käse
mit Weißwein verfeinert,
dazu zwei Scheiben Schwarzbrot
zum Tunken

€ 9,90

klein € 7,90

Wählbare Beilagen: (Mehr als eine Beilage kostet € 0,80 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)

Grober 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...

Raeucherplatte *

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

Kaeseplatte *

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

Nachtsch

Griebschnitten mit Mandelsplittern,
Karamell- Birne und Zimt- Zucker

€ 6,90

Süßer Flammkuchen

mit hausgemachtem Apfelkompott
und Zimt- Zucker

€ 8,20

klein € 5,70

Hausgemachter Kuchen *

(saisonal, nach Verfügbarkeit)

Stück € 2,50

Süßes Brot *

eine Scheibe Schwarzbrot mit Butter
dazu Honig ODER hausgemachte
Marmelade

€ 2,50

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 ¹¹ € 2,90
(Kaffee)

Weißer Wachtmanntrunk ¹¹ € 3,70
(Milchkaffee)

Starker Araber ¹¹ € 2,10
(Espresso)

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

0,5l € 5,40

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

(gerne auch mit Honig)

IN DER KALTEN JAHRESZEIT (September bis April)

Hausgemachter warmer Gewürzwein ⁵

aus Honigwein ⁵, Heidelbeerwein, Zimt,
Nelken und echter Vanille

0,25l € 3,40

0,5l € 6,50

1,0l € 12,80

2,0l € 25,60

WARMES GESOFF

Schwarzer Wachtmanntrunk 11 € 2,90
(Kaffee)

Weißer Wachtmanntrunk 11 € 3,70
(Milchkaffee)

Starker Araber 11 € 2,10
(Espresso)

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

0,5l € 5,40

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

(gerne auch mit Honig)

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 Beschwipst

Gschbusi (Bio-Limonaden) 0,33l € 2,90

Cassis- Himbeer

Schlehe- Hagebutte

Rhabarberschorle 0,33l € 2,90

Säfte und Nektare

Apfel, Birne, Kirsch, rote Traube,
schwarze Johannisbeere

	Soft	Schorle
0,25l	€ 2,30	€ 2,10
0,5l	€ 3,90	€ 3,50
1,0l	€ 7,60	€ 6,80
2,0l	€ 14,90	€ 13,20

Tafelwasser still oder spritzig

0,25l	€ 1,80
0,5l	€ 3,10
1,0l	€ 6,10
2,0l	€ 12,10

Malzbier 0,5l € 3,10

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	€ 1,90
0,5l	€ 3,20
1,0l	€ 6,20
2,0l	€ 12,20

BIERE AUS DER FLASCHE

Weissenhoher Bonator Doppelbock

0,5l € 3,30

Weissenhoher Pils

0,5l € 3,20

Gaas Seidla, Brauerei Krug

(mit Kirsch-Dessertwein und Cola)

0,5l € 3,20

Gutmann Hefeweizen

(hell, dunkel, alkoholfrei)

0,5l € 3,20

Polnisches Honigbier, Brauerei Ciechan

SAISONAL!

(aus hellem Bier mit Honig gebraut)

0,5l € 4,90

Metbier (Honigbier)

Aus dunklem Bier mit Met (Honigwein) 5

0,25l	€ 2,90
0,5l	€ 4,90
1,0l	€ 9,70
2,0l	€ 19,30

BESONDERE TROPFEN

Bärenfang (Honiglikör) 35%	4cl	€ 4,80
Nürnberger Hexenkräuter 35%	4 cl	€ 4,80
Honig-Williams 35%	4 cl	€ 4,80
Alisier Elsbeerengeist 40%	4 cl	€ 4,80
Kirschlikör 16%	4 cl	€ 4,80
Nussino (Haselnuss-Mandel) 16%	4 cl	€ 4,80

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	€ 3,20
	0,5l	€ 6,20
	1,0l	€ 12,20
	2,0l	€ 24,20

Wein mit Saft gemischt oder
Wein mit Wein gemischt oder...

Traubenwein

Elbling (weiß, trocken, fruchtig; BIO, die älteste Rebsorte
Deutschlands! Schon seit den Kelten bekannt!)

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

Spanferketteile

(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

Weißberggasse 18

90403 Nürnberg

0911 237 351 22

info@finyas-taverne.de

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

Auf Anfrage öffnen wir auch Mittags
für Gruppen ab 20 Personen

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