

# FINYAS TAVERNE IN DER ALTSTADT



ERLEBT DIE PHILOSOPHIE  
ZEIT NEHMEN, ZEIT HABEN, ZEIT GEBEN!  
DENN DER ALLTAG IST SCHON GEHETZT GENUG

# DIE TAVERNE

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.

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!

Die einzig wahre mittelalterliche Taverne in Nürnberg reiht sich in ein Ensemble von etwa zwanzig mittelalterlichen Fachwerkhäusern in der Weißgerbergasse ein.

Die Weißgerbergasse spiegelt ein Stück des historischen Nürnbergs, insbesondere eines alten Handwerkerviertels innerhalb des Burgviertels, wider. Der Name der Gasse kommt von den Weißgerbern, die im Mittelalter dort ansässig waren und mit Hilfe von Alaun, Kochsalz, Mehl, Eiern und Baumöl rohe Tierhäute zu feinem, hellen Leder, dem sogenannten Weißleder, verarbeiteten.



# WISSENSWERTES VORWEG

## Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag Ruhetag

Mittwoch 17.00 bis 24.00 Uhr

Donnerstag 17.00 bis 24.00 Uhr

Freitag 17.00 bis 01.00 Uhr

Samstag 15.00 bis 01.00 Uhr

Sonntag Ruhetag

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!

Kartenzahlung ist aktuell noch nicht möglich!

Alle Preise enthalten die geltende gesetzliche Mehrwertsteuer.

## WEITERES WISSENSWERTE

du ernährst dich vegetarisch? Dann achte auf grüne ✓ neben unseren Speisen. Vegane Speisen sind mit dem doppelten ✓✓ markiert.

\*\*\*\*

Glutenfrei gefällig? Dann frag bitte nach unserem glutenfreiem Brot und achte auf das blaue G neben unseren Speisen.

\*\*\*\*

Ob Eintöpfe, knackige Salate oder süffiges Bier, unsere Speisen und Getränke kommen von regionalen Herstellern. Unter Verzicht auf Convenience-Lebensmittel bereitet unser Küchenteam die Speisen frisch zu.

\*\*\*\*

Unsere Regionalen Lieferanten:  
Metzgerei Pfettner – Wurstwaren  
Brot Schwarz/Bäckerei Nusselt –  
Moritzberger Schwarzbrot  
Klosterbrauerei Weissenhohe – Biere, Säfte, Limonaden  
VomFass- Beerenweine und Schnäpse

---

Bei Fragen zu weiteren Allergenen oder Inhaltsstoffen wendet Euch bitte an unser Serviceteam.

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff  
<sup>5</sup> geschwefelt  
<sup>11</sup> coffeinhaltig



## Vorspeisen und haeppchen

Hausgemachte Lauchsuppe\* (vv) (G)      klein      € 5,40  
mit Schwarzbrot      groß      € 8,60

Hausgemachter Gemüseeintopf\*      klein      € 6,50  
von heimischem Wurzelgemüse (vv) (G)      groß      € 9,90  
mit Schwarzbrot

Schmalzbrot\*      € 3,20  
Schwarzbrot mit Griebenschmalz vom Schwein

Knobibrot\* (vv)      € 3,20  
Geröstetes Schwarzbrot mit Knoblauchöl und  
frischen Kräutern

## Sommerliche Spezialität

Bunter Salatteller (vv) (G)      € 7,60  
mit saisonalen Leckereien frisch vom Markt,  
an Schmanddressing oder Essig - Öl - Dressing  
dazu eine Scheibe Schwarzbrot  
Gerne auch mit zusätzlichen Zutaten,  
z. B. Lachs, Schafskäse oder Kräuter...

Gerne auch mit **G**lutenfreiem Brot!

# Flammkuchen (mit Schmand und Edamer)

Der Klassiker	halb	€ 7,90
mit Speck und Zwiebeln	ganz	€ 11,50
Der Nordländer	halb	€ 11,90
mit Räucherlachs und frischen Kräutern	ganz	€ 15,50
Der Südländer (v)	halb	€ 9,20
mit grünen Oliven und Schafskäse	ganz	€ 12,80
Der Westländer (v)	halb	€ 9,60
mit Camembert und Preiselbeeren	ganz	€ 13,20
Der Ostländer	halb	€ 8,50
mit Rindersalami, Zwiebeln, Champignons	ganz	€ 12,10

Darf es ein Beilagensalat dazu sein?

Oder ein bisschen mehr Würze durch unsere hausgemachten  
Öle mit Chili oder Knoblauch?



# hausgemachte Eintöpfe

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

Rindereintopf* (G)	klein	€ 12,20
mit Rotwein und südländischen Kräutern	groß	€ 19,90

Pfeffriger Hacktopf* (G)	klein	€ 6,30
Deftiger Eintopf mit gemischtem Hackfleisch, Erbsen und Bohnen	groß	€ 11,90

Fischeintopf* (G)	klein	€ 7,50
mit geräuchertem Forellenfilet auf dampfendem Gemüse	groß	€ 10,90

Heiße Käsetunke (V) (G)	klein	€ 11,50
geschmolzener Käse mit Weißwein verfeinert	groß	€ 16,50
Käsetunke im Brotlaib serviert?		+ € 2,40

Wähle deine Beilage: (Mehr als eine Beilage kostet € 1,00 extra)

- Vinschgauer Gewürzbrot (V)
- Gekochter Weizen (V)
- Gekochter Weizen mit Zwiebeln (V)
- Glutenfreies Brot (V) (G)

## BASTEL DIR DEINE RÄUCHERPLATTE\*

Brettchen mit einer Scheibe Schwarzbrot, Schmalz, Senf, sauren Gurken und Käsegarnitur	€ 4,90
Pfefferbeisser (einzeln)	€ 1,80
schwarzgeräucherte Bratwurst (einzeln)	€ 2,40
Sülze (Scheibe ca. 100 g)	€ 2,90
Schinkenspeck (Scheibe ca. 80 g)	€ 2,60
geräucherte Stadtwurst (Stück ca. 100 g)	€ 2,40
geräucherter Leberwurststring (ca. 150 g)	€ 3,60
halber Ring	€ 1,90

## BASTEL DIR DEINE KÄESEPLATTE\* (V)

Brettchen mit einer Scheibe Schwarzbrot, Preiselbeeren, Schmand, Oliven und sauren Gurken	€ 4,20
Emmentaler (ca. 80 g)	€ 2,50
Camembert (ca. 60 g)	€ 2,50
Schafskäse (ca. 80 g)	€ 2,10
Bergkäse (ca. 60 g)	€ 3,70
Blauschimmelkäse (ca. 70 g)	€ 4,10

Gerne auch mit [Glutenfreiem Brot!](#)



## NACHSPEISEN

Griebschnitten (V)		€ 7,60
mit Karamell-Birne und Mandelsplittern		
Süßer Flammkuchen (V)	halb	€ 6,30
mit hausgemachtem Apfelkompott, Schmand und Zimt-Zucker	ganz	€ 8,90
Hausgemachter Kuchen* (V)	ab	€ 3,20
(saisonal, nach Verfügbarkeit)		
Hausgemachter gluten- und laktosefreier Apfel-Nuss-Kuchen (V) (G)		€ 4,50

## HEISSGETRÄENKE

Schwarzer Wachtmanntrunk <sup>11</sup> (Kaffee)		€ 3,40
Weißer Wachtmanntrunk <sup>11</sup> (Milchkaffee)		€ 4,20
Starker Araber <sup>11</sup> (Espresso)		€ 2,40
Alleley Heiltrünke (Tee)	0,25l	€ 2,80
(Pfefferminze, Malve, Kamille, Früchte, Kräuter, schwarz, grün)	0,50l	€ 5,40
mit Zucker oder Honig		

# NICHT BESCHWIPSEND

Tafelwasser naturell oder spritzig

0,25 l	€ 2,20
0,50 l	€ 3,90
1,00 l	€ 7,40
2,00 l	€ 14,10

Säfte und Nektare

Apfel, Kirsche, Birne, rote Traube, schwarze Johannisbeere

	Pur	Schorle
0,25 l	€ 2,70	€ 2,60
0,50 l	€ 4,80	€ 4,50
1,00 l	€ 9,20	€ 8,60

Zuckerlimonaden

(Cola, Orangen- und  
Zitronenlimonade)

0,25 l	€ 2,30
0,50 l	€ 3,90
1,00 l	€ 7,40
2,00 l	€ 14,10

Karamalz

0,50 l	€ 4,00
--------	--------



# BIO LIMONADEN

Rhabarber-Schorle

Flasche 0,33 l € 3,60

Frohlunder

Flasche 0,33 l € 3,60

## IM SOMMER ZUM ERFRISCHEN

(April bis September)

Kühles Minzwasser

0,25 l € 2,60

aus Pfefferminztee, frischer Minze,

0,50 l € 4,50

frischem Ingwer und einem Schuss

1,00 l € 8,60

Zitronenlimonade



## BIERE VOM FASS von der Klosterbrauerei Weissenhohe

Classic Export Bio Helles,	0,25 l	€ 2,50
Bonifatius Dunkles	0,50 l	€ 4,60
oder Radler	1,00 l	€ 8,80
	2,00 l	€ 15,40

## BIERE AUS DER FLASCHE

Weissenhoher Pils	0,50 l	€ 3,80
Gutmann Hefeweizen (hell oder alkoholfrei)	0,50 l	€ 4,50
Spalter Helles alkoholfrei	0,50 l	€ 4,40
Gaas Seidla, Brauerei Krug <sup>11</sup>	0,50 l	€ 5,50
Weissenhoher Green Monkey Mandarina	0,50 l	€ 5,50
Weissenhoher Bonator Doppelbock	0,50 l	€ 3,60

## METBIER (HONIGBIER)

aus dunklem Bier mit Met (Honigwein)<sup>5</sup>

0,25 l	€ 3,30
0,50 l	€ 5,60
1,00 l	€ 10,70
2,00 l	€ 20,40

## BOCKMETBIER

aus Bonator Doppelbock mit Met <sup>5</sup>

1,00 l	€ 11,30
2,00 l	€ 21,50



## Wein

Met (Honigwein) <sup>5</sup>	0,25 l	€ 4,00
Heidelbeerwein <sup>5</sup>	0,50 l	€ 7,70
Apfelwein <sup>5</sup>	1,00 l	€ 14,70
	2,00 l	€ 28,00

## Traubenwein

Silvaner, QbA, <sup>5</sup>	0,25 l	€ 5,90
Weinkellerei Terra Consilium,	0,50 l	€ 11,30
Franken (trocken, erfrischend)	1,00 l	€ 21,50

Bardolino Chiaretto Rosé, <sup>5</sup>	0,25 l	€ 5,50
Weingut Ca' Saletti,	0,50 l	€ 10,50
Veneto, Italien (trocken, fruchtig)	1,00 l	€ 19,90

Blauer Zweigelt Qualitätswein <sup>5</sup>	0,25 l	€ 5,30
Weinkellerei Lenz Moser,	0,50 l	€ 10,10
Niederösterreich (trocken, schwer)	1,00 l	€ 19,20

Weinschorle süß oder sauer <sup>5</sup>	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 6,70
	1,00 l	€ 12,80

Alkoholfreier Weißwein <sup>5</sup>	0,25 l	€ 4,70
Schloss Sommerau	0,50 l	€ 8,90

## Edle Braende und Geiste

Vieille Poire (Fass-Birne) 35 %	2 cl	€ 3,90
	4 cl	€ 7,40
Marillenbrand 40 %	2 cl	€ 3,90
	4 cl	€ 7,40
Waldhimbeergeist 40 %	2 cl	€ 3,90
	4 cl	€ 7,40
Hertl Hopfen-Gin 37,5 % (Gin mit Mandarina Bavaria Hopfen!)	2 cl	€ 3,90
	4 cl	€ 7,40

## Besondere Likoeere

„Stammschnaps“  
Nimm 10 und bekomm 10%

Bärenfang (Honiglikör) 35 %	2 cl	€ 2,90
	4 cl	€ 5,50
Nürnberger Hexenkräuter 35 %	2 cl	€ 2,90
	4 cl	€ 5,50
Sauerkirschlikör 16 %	2 cl	€ 2,90
	4 cl	€ 5,50
Nussino (Haselnuss-Mandel) 16 %	2 cl	€ 2,90
	4 cl	€ 5,50
Bratapfellikör 16 %	2 cl	€ 2,90
	4 cl	€ 5,50

Lust auf Whiskey? Sprecht gerne unser Serviceteam auf unsere aktuelle Auswahl an!



# FEIERN IN DER CAVERNE

Für jeden Anlass der passende Gaumenschmaus,  
zum Beispiel

## Spanferkelteile

(auf großen Platten serviert, ab 10 Personen)

Mit zwei Beilagen und einer Soße zur Wahl:

Dunkelbiersoße

Bratensoße

Sauerkraut

Pastinakensalat (saisonal)

Met-Gemüse

Gemüseeeintopf

Selleriepüree

Gekochter Weizen

Brotknödel

Schwarzbrot

Ab 24,00 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

IN DER ALTSTADT

DIE MITTELALTERLICHE TAVERNE  
IM HERZEN DER NUERNBERGER ALTSTADT

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](https://www.facebook.com/FinyasTaverne)

[www.instagram.com/finyastaverne](https://www.instagram.com/finyastaverne)

---

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