

# 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 Weißbergasse ein.

Die Weißbergasse 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	17.00 bis 23.00 Uhr
Mittwoch	17.00 bis 24.00 Uhr
Donnerstag	17.00 bis 24.00 Uhr
Freitag	17.00 bis 01.00 Uhr
Samstag	17.00 bis 01.00 Uhr
Sonntag	Ruhetag

Die Auswahl aller Speisen gibt es immer **bis 22 Uhr**

Für den späteren Hunger bieten wir am Freitag und Samstag die Eintöpfe und Suppen, Schmalzbrot sowie die

Räucher- und Käseplatte **bis 23 Uhr** an.

Diese sind mit einem Sternchen \* gekennzeichnet!

Wir akzeptieren Bar-Zahlung, EC-Karten, sowie Visa und Mastercard! !!!Keine American Express!!!

Kartenzahlung ab € 10,00 möglich.

Alle Preise enthalten die geltende gesetzliche Mehrwertsteuer.

## WEITERES WISSENSWERTES

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 Häppchen

Hausgemachte Lauchsuppe* (vv) (G) mit Schwarzbrot	klein	€ 5,90
	groß	€ 8,90
Hausgemachter Gemüseeintopf* von heimischem Wurzelgemüse (vv) (G) mit Schwarzbrot	klein	€ 6,90
	groß	€ 10,40
Schmalzbrot* Schwarzbrot mit Griebenschmalz vom Schwein		€ 3,40
Knobibrot (vv) Geröstetes Schwarzbrot mit Knoblauchöl und frischen Kräutern		€ 3,40

# Winterliche Spezialität

Bunter Gemüseauflauf (v) (G) mit Kräuterrahmsobe und Käse überbacken, dazu eine Scheibe Schwarzbrot Darf noch z. B. etwas Speck mit rein?	klein	€ 11,70
	groß	€ 17,50

Gerne auch mit **G**lutenfreiem Brot!

# Flammkuchen (mit Schmand und Edamer)

Der Klassiker	halb	€ 8,90
mit Speck und Zwiebeln	ganz	€ 13,30

Der Nordländer	halb	€ 12,50
mit Räucherlachs und frischen Kräutern	ganz	€ 18,80

Der Südländer (v)	halb	€ 11,50
mit grünen Oliven und Schafskäse	ganz	€ 17,30

Der Westländer (v)	halb	€ 9,90
mit Camembert und Preiselbeeren	ganz	€ 14,90

Der Ostländer	halb	€ 10,50
mit Rindersalami, Zwiebeln, Egerlinge	ganz	€ 15,70

Weitere Beläge gefällig?

Speck	€ 2,60	Grüne Oliven	€ 2,20
Zwiebeln	€ 1,00	Preiselbeeren	€ 2,00
Egerlinge	€ 1,50	Schafskäse	€ 4,90
Kräuter	€ 1,00	Camembert	€ 2,70
Rindersalami	€ 4,50	Räucherlachs	€ 7,50

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	€ 13,90
mit Rotwein und südländischen Kräutern	groß	€ 20,90

Pfeffriger Hacktopf* (G)	klein	€ 8,50
Deftiger Eintopf mit gemischtem Hackfleisch, Erbsen und Bohnen	groß	€ 12,80

Fischeintopf* (G)	klein	€ 11,80
mit geräuchertem Forellenfilet auf dampfendem Gemüse	groß	€ 17,70

Heiße Käsetunke (V) (G)	klein	€ 13,70
geschmolzener Käse mit Weißwein verfeinert	groß	€ 20,60
Käsetunke im Brotlaib serviert?		+ € 5,50

Wähle deine Beilage: (Mehr als eine Beilage kostet € 2,00 extra)

- Vinschgauer Gewürzbrot (+ € 1,50) (V)
- Glutenfreies Brot (V) (G)

## BASTEL DIR DEINE RÄUCHERPLATTE\*

Brettchen mit einer Scheibe Schwarzbrot, Schmalz, Senf, sauren Gurken und Käsegarnitur	€ 5,90
Pfefferbeisser (einzeln)	€ 2,50
Geräucherte Bratwurst (einzeln)	€ 2,70
Geräucherte Chili-Nürnberger (einzeln)	€ 1,00
Debreziner (einzeln)	€ 1,30
Schinkenspeck	€ 3,90
geräucherte Stadtwurst (Stück ca. 100 g)	€ 3,60

## BASTEL DIR DEINE KÄSEPLATTE\* (v)

Brettchen mit einer Scheibe Schwarzbrot, Preiselbeeren, Schmand, Oliven	€ 4,30
Emmentaler	€ 3,30
Camembert	€ 2,70
Schafskäse	€ 4,90
Bergkäse	€ 3,70

Gerne auch mit **G**lutenfreiem Brot!



## NACHSPEISEN

Griebschnitten (V) mit Karamell-Birne und Mandelsplittern		€ 7,60
Süßer Flammkuchen (V) mit hausgemachtem Apfelkompott, Schmand und Zimt-Zucker	halb ganz	€ 7,20 € 10,90
Hausgemachter Kuchen* (V) (saisonal, nach Verfügbarkeit)		€ 4,50
Hausgemachter Apfel-Nuss-Kuchen (VV) (G) (vegan und glutenfrei)		€ 5,50

## 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
Allerley 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	€ 2,30
0,50 l	€ 4,30
1,00 l	€ 8,30
2,00 l	€ 15,80

Säfte und Nektare

Apfel, Kirsche, Birne, rote Traube, schwarze Johannisbeere

	Pur	Schorle
0,25 l	€ 3,10	€ 2,70
0,50 l	€ 5,90	€ 5,10
1,00 l	€ 11,20	€ 9,70

Zuckerlimonaden

(Cola, Orangen- und  
Zitronenlimonade)

0,25 l	€ 2,50
0,50 l	€ 4,70
1,00 l	€ 8,90
2,00 l	€ 16,90

# BIO LIMONADEN

Rhabarber-Schorle

Flasche 0,33 l € 3,90

Frohlunder

Flasche 0,33 l € 3,90



## IN DER KALTEN JAHRESZEIT

Hausgemachter warmer Gewürzwein <sup>5</sup>	0,25 l	€ 5,30
aus Honigwein <sup>5</sup> , Heidelbeerwein, Zimt,	0,50 l	€ 10,10
Nelken und echter Vanille	1,00 l	€ 19,10
„Glühbirne“ <sup>5</sup>	0,25 l	€ 4,90
aus Honigwein, Birnensaft, Zimt,	0,50 l	€ 9,30
Nelken, echter Vanille und	1,00 l	€ 17,70
Zitronenschalen		

## FUER DEN KUTSCHER

Alkoholfreier Weißwein <sup>5</sup>	0,25 l	€ 4,70
Schloss Sommerau	0,50 l	€ 8,90
Spalter Helles alkoholfrei	0,50 l	€ 5,10
Gutmann Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 5,10
Karamalz	0,50 l	€ 5,10
Hausgemachter Winterpunsch	0,25 l	€ 3,10
aus Orangensaft, Traubensaft,	0,50 l	€ 5,90
Hagebuttentee, Zimt und Nelken	1,00 l	€ 11,20

## TRAUBENWEIN

Silvaner, QbA, <sup>5</sup>	0,25 l	€ 6,10
Weinkellerei Terra Consilium,	0,50 l	€ 11,60
Franken (trocken, erfrischend)	1,00 l	€ 22,00
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	€ 6,10
Weinkellerei Lenz Moser,	0,50 l	€ 11,60
Niederösterreich (trocken, schwer)	1,00 l	€ 22,00
Weinschorle süß oder sauer <sup>5</sup>	0,25 l	€ 4,10
	0,50 l	€ 7,70
	1,00 l	€ 14,60

## BESONDERE WEINE

Met (Honigwein) <sup>5</sup> oder Heidelbeerwein <sup>5</sup>	0,25 l	€ 4,70
	0,50 l	€ 8,90
	1,00 l	€ 16,90
Apfelwein <sup>5</sup>	0,25 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 5,30
	1,00 l	€ 9,90



## BIERE VOM FASS von der Klosterbrauerei Weissenhohe

Classic Export Bio Helles / Bonifatius Dunkles /  
oder als Radler



0,25 l	€ 2,70
0,50 l	€ 5,10
1,00 l	€ 9,70
2,00 l	€ 18,40

## BIERE AUS DER FLASCHE

Gutmann Hefeweizen

0,50 l € 5,10

Gaas Seidla, Brauerei Krug <sup>11</sup>

0,50 l € 5,50

(Schwarzbier mit Cola und Kirschdessertwein)

Weissenhoher Pils

0,50 l € 5,10

Weissenhoher Bonator Doppelbock

0,50 l € 5,10

Weissenhoher Green Monkey Mandarina

0,50 l € 5,70

als Hopfengedeck mit 2 cl Hertels Hopfengin

€ 9,90

# Finyas Finest

Diese besonderen Leckereien gibt es nur hier in Finyas Taverne

## POETENTRUNK (METBIER)

aus dunklem oder hellem Bier mit Met<sup>5</sup>

0,25 l	€ 3,30
0,50 l	€ 6,20
1,00 l	€ 11,80
2,00 l	€ 22,50

## MAMEBIER

die Radler-Alternative zum Metbier,  
aus Malzbier und Met<sup>5</sup>

0,50 l	€ 6,10
1,00 l	€ 11,60
2,00 l	€ 22,10

## BOCKMETBIER

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

1,00 l	€ 14,80
2,00 l	€ 28,00

## BERSEKER

Dunkles Metbier mit Kischlikör

0,50 l	€ 11,90
1,00 l	€ 22,60

## GOSSENBOOMBE

Fassbier (hell oder dunkel)  
mit 4cl Bärenfang

0,25 l	€ 8,40
0,50 l	€ 10,40



## Edle Braende und Geiste

Vieille Poire (Fass-Birne) 43 %	2 cl	€ 3,90
	4 cl	€ 7,40
Marillenbrand 41 %	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	€ 4,90
	4 cl	€ 9,30
Single Malt Whisky aus dem Schwarzwald (mild oder rauchig)	2 cl	€ 8,50
	4 cl	€ 16,10

## Besondere Likoepe

„Stammsschnaps“ (10 Schnäpse)  
bestellen und 10% bekommen

Bärenfang (Honiglikör) 33 %	2 cl	€ 3,10
	4 cl	€ 5,90
Nürnberger Hexenkräuter 40 %	2 cl	€ 3,10
	4 cl	€ 5,90
Sauerkirschlikör 15 %	2 cl	€ 3,10
	4 cl	€ 5,90
Nussino (Nuss-Schokolikör) 22 %	2 cl	€ 3,10
	4 cl	€ 5,90
Bratapfellikör 18 %	2 cl	€ 3,50
	4 cl	€ 6,60

# FEIERN IN DER TAVERNE

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 29,50 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!