

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	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 entsetzliche Märchensteuer, derzeit geltend 19% oder 7% MwSt.

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 glutenfreien 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.

² mit Konservierungsstoff

⁵ geschwefelt

¹¹ coffeinhaltig



Wochenkarte

**HIER KÖNNTE
UNSER
WOCHENGERICHT
STEHEN**

...aber vielleicht gibt es ja trotzdem etwas
Leckeres auf Empfehlung 😊

Fragt einfach nach!

Vorspeisen und Haepchen

Hausgemachte Lauchsuppe* (VV) (G) klein € 7,50
mit Schwarzbrot groß € 11,30

Hausgemachter Gemüse Eintopf* klein € 8,70
von heimischem Wurzelgemüse (VV) (G) groß € 13,10
mit Schwarzbrot

Schmalzbrot* € 4,30
Schwarzbrot mit Griebenschmalz vom Schwein

Knobibrot (VV) € 4,30
Geröstetes Schwarzbrot mit Knoblauchöl und
frischen Kräutern

Sommerliche Spezialtaet

Bunter Salatteller (VV) (G) € 11,80
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 Glutenfreiem Brot!

Bastel dir deine Raeucherplatte*

Brettchen mit einer Scheibe Schwarzbrot, Schmalz, Senf, sauren Gurken und Käsegarnitur	€ 7,50
Pfefferbeisser (einzeln)	€ 3,20
Geräucherte Bratwurst (einzeln)	€ 3,40
Geräucherte Chili-Nürnberger (einzeln)	€ 1,30
Debreziner (einzeln)	€ 1,70
Schinkenspeck	€ 4,90
geräucherte Stadtwurst (Stück ca. 100 g)	€ 4,60

Bastel dir deine Kaeseplatte* (v)

Brettchen mit einer Scheibe Schwarzbrot, Preiselbeeren, Schmand, Oliven und sauren Gurken	€ 5,50
Emmentaler	€ 4,20
Camembert	€ 3,30
Schafskäse	€ 5,90
Bergkäse	€ 4,70

Gerne auch mit [Glutenfreiem Brot!](#)

Flammkuchen (mit Schmand und Edamer)

Der Klassiker	halb	€ 10,50
mit Speck und Zwiebeln	ganz	€ 15,80
Der Nordländer	halb	€ 15,30
mit Räucherlachs und frischen Kräutern	ganz	€ 22,90
Der Südländer (✓)	halb	€ 13,30
mit grünen Oliven und Schafskäse	ganz	€ 22,10
Der Westländer (✓)	halb	€ 11,70
mit Camembert und Preiselbeeren	ganz	€ 17,50
Der Ostländer	halb	€ 13,30
mit Rindersalami, Zwiebeln, Egerlinge	ganz	€ 19,90

Weitere Beläge gefällig?

Speck	€ 3,00	Grüne Oliven	€ 3,30
Zwiebeln	€ 1,80	Preiselbeeren	€ 2,30
Egerlinge	€ 2,20	Schafskäse	€ 5,90
Kräuter	€ 1,80	Camembert	€ 3,30
Rindersalami	€ 5,20	Räucherlachs	€ 8,70

Oder ein bisschen mehr Würze durch unsere hausgemachten
Öle mit Chili oder Knoblauch für € 1,00?

Hausgemachte Eintöpfe

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

Rindereintopf* (G)	klein	€ 17,50
mit Rotwein und südländischen Kräutern	groß	€ 26,40

Pfeffriger Hacktopf* (G)	klein	€ 10,70
Deftiger Eintopf mit gemischtem Hackfleisch, Erbsen und Bohnen	groß	€ 16,20

Fischeintopf* (G)	klein	€ 14,90
mit geräuchertem Forellenfilet auf dampfendem Gemüse	groß	€ 22,30

Hausgemachter Gemüseeintopf*	klein	€ 8,70
von heimischem Wurzelgemüse (VV) (G)	groß	€ 13,10

Heiße Käsetunke (V) (G)	klein	€ 17,30
geschmolzener Käse mit Weißwein verfeinert	groß	€ 26,50

Wähle deine Beilage: (Mehr als eine Beilage kostet € 2,30 extra)

- Vinschgauer Gewürzbrot (+ € 1,50) (V)

- Glutenfreies Brot (V) (G)

Nachspeisen

Griebschnitten (V)	€ 9,60
--------------------	--------

mit Karamell-Birne und Mandelsplittern

Süßer Flammkuchen (V)	halb	€ 9,10
mit hausgemachtem Apfelkompott, Schmand und Zimt-Zucker	ganz	€ 13,80

Hausgemachter Kuchen* (V) € 5,70
(saisonal, nach Verfügbarkeit)

Hausgemachter Apfel-Nuss-Kuchen (VV) (G) € 6,90
(Vegan und glutenfrei)

Heissgetraenke

Schwarzer Wachtmanntrunk ¹¹ (Kaffee)		€ 3,40
Weißer Wachtmanntrunk ¹¹ (Milchkaffee)		€ 4,20
Starker Araber ¹¹ (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



Euch gefallen unsere Becher?
Ihr könnt die Tonware
in zwei verschiedenen Farben erwerben!



Wie wäre es mit einem Tavernen-
T-Shirt, Hoodie, Tasche, oder Tasse?
Besucht unseren Merch-Shop auf
spreadshop, oder scannt den QR-Code.

Poetentrunk goes Festival!!!

Dieses Jahr wird es den leckeren Poetentrunk erstmals
in 0,5Ltr Dosen geben! Garantiert festivaltauglich,
gern auch stülecht mit unseren Festivalbechern!

Vorbestellung empfohlen 😊

Live-Musik in der Taverne?

Alle Infos zur singenden klingenden Taverne sind
auf unseren Social Media Kanälen zu finden

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

Im Sommer zum Erfrischen

Kühles Minzwasser

0,25 l € 2,70

aus Pfefferminztee, frischer Minze,

0,50 l € 5,10

frischem Ingwer und einem Schuss

1,00 l € 9,70

Zitronenlimonade

Fuer den Kutscher

Alkoholfreier Weißwein ⁵	0,25 l	€ 4,70
Schloss Sommerau	0,50 l	€ 8,90
Spalter Helles alkoholfrei	0,50 l	€ 5,20
Gutmann Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 5,20
Karamalz	0,50 l	€ 5,20



Finyas Finest

Diese besonderen Leckereien gibt es nur hier in Finyas Taverne

Poetentrunk (Metbier)

aus dunklem oder hellem Bier mit Met ⁵	0,25 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 6,40
	1,00 l	€ 12,20

2,00 l € 23,30

MaMeBier

die Radler-Alternative zum Metbier,
aus Malzbier und Met⁵

0,50 l € 6,20

1,00 l € 11,80

2,00 l € 22,50

Bockmetbier

aus Bonator Doppelbock mit Met⁵

1,00 l € 14,80

2,00 l € 28,00

Berserker

Dunkles Metbier⁵ mit Kischlikör

0,50 l € 11,90

1,00 l € 22,60

Gossenbombe

Fassbier (hell oder dunkel)
mit 4cl Bärenfang

0,25 l € 8,40

0,50 l € 10,80

Biere vom Fass von der Klosterbrauerei Weissenhohe

Classic Export Bio Helles / Bonifatius Dunkles /
oder als Radler



0,25 l	€ 2,80
0,50 l	€ 5,30
1,00 l	€ 10,10
2,00 l	€ 19,20

Biere aus der Flasche

Gutmann Hefeweizen	0,50 l	€ 5,30
Gaas Seidla, Brauerei Krug ¹¹ (Schwarzbier mit Cola und Kirscheddessertwein)	0,50 l	€ 5,50
Weissenhofer Pils	0,50 l	€ 5,30
Weissenhofer Bonator Doppelbock	0,50 l	€ 5,30
Weissenhofer Green Monkey Mandarina	0,50 l	€ 5,70

Besondere Weine

Met (Honigwein) ⁵ oder Heidelbeerwein ⁵	0,25 l	€ 4,70
	0,50 l	€ 8,90
	1,00 l	€ 16,90

Apfelwein ⁵	0,25 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 5,30
	1,00 l	€ 9,90

Traubenwein

Silvaner, QbA, ⁵	0,25 l	€ 6,10
Weinkellerei Terra Consilium,	0,50 l	€ 11,60
Franken (trocken, erfrischend)	1,00 l	€ 22,00

Bardolino Chiaretto Rosé, ⁵	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 ⁵	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 ⁵	0,25 l	€ 4,10
	0,50 l	€ 7,70
	1,00 l	€ 14,60

Schnapskarte zur Selbstfindung...

Sauerkirschlikör 15 %	2 cl	€ 3,10
	4 cl	€ 5,90
Bratapfellikör 18 %	2 cl	€ 3,10

	4 cl	€ 5,90
Weinbergpfirsichlikör 18 %	2 cl	€ 3,10
	4 cl	€ 5,90
Nussino (Haselnuss-Mandellikör) 22 %	2 cl	€ 3,10
	4 cl	€ 5,90
Bärenfang (Honiglikör) 35 %	2 cl	€ 3,10
	4 cl	€ 5,90
Hertl Braumeister Rum 35 %	2 cl	€ 4,10
	4 cl	€ 7,80
Nürnberger Hexenkräuter 35 %	2 cl	€ 3,10
	4 cl	€ 5,90
Waldhimbeergeist 40 %	2 cl	€ 3,90
	4 cl	€ 7,40
Marillenbrand 41 %	2 cl	€ 3,90
	4 cl	€ 7,40
Vieille Poire (Fass-Birne) 43 %	2 cl	€ 3,90
	4 cl	€ 7,40
Single Malt Whisky	2 cl	€ 8,50
(mild oder rauchig)	4 cl	€ 16,10

...und was man damit machen kann ->

Schnaps

...und was man damit machen kann

Stammschnaps

10 Schnäpse im Stamm serviert geben 10% Rabatt

Schnapsmühle

Mit 18 gefüllten Schnapsbechern Mühle spielen?

Das gibt ebenfalls 10% Rabatt und macht mächtig Laune!

Es gelten die klassischen Mühle-Regeln, nur, dass der geworfene Mühleschnapsbecher eben getrunken wird.

Spielbar auch mit mehreren Mitspielern ;)

Gossenroulette

Die Münze entscheidet ob 2cl oder 4cl.

Welcher Schnaps es dann wird, entscheidet der Würfel.

Wer traut sich?

Strafmaßnahmen

Wer mit den Kerzen spielt, oder anderweitig in Ungnade fällt, läuft Gefahr die Gunst der Taverne durch den Erwerb mehrerer Schnäpse erkaufen zu dürfen...

Feiern in der Taverne

Für jeden Anlass der passende Gaumenschmaus!

Gerne nehmen wir uns Zeit, euer Wunschmenü zusammenzustellen!

Reservierung mindestens 14 Tage im Voraus ab 10 Personen!

Spanferkelteile (auf großen Platten serviert)

Mit zwei Beilagen und einer Soße zur Wahl:

Dunkelbiersoße

Bratensoße

Sauerkraut

Pastinakensalat (saisonal)

Met-Gemüse

Gemüse Eintopf

Selleriepüree

Gekochter Weizen

Brotknödel

Schwarzbrot

Ab 35,20 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!

Krimi-Dinner (mindestens 4 Wochen im Voraus)

Für 10 Mitspieler, inklusive Drei-Gänge-Menü

Material und Moderation durch Gunnar & Andi von

www.moderierte-krimidinner.de

Für 95,00 Euro pro Person

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
www.finyas-taverne.de
www.facebook.com/FinyasTaverne
www.instagram.com/finyastaverne

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