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 Mastercards! !!!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 V neben unseren Speisen. Vegane Speisen sind mit dem doppelten VV 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 Weissenohe – 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] coffeinhalting



Wochenkarte

HIER KÖNNTE UNSER WOCHENGERICHT STEHEN

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

Fragt einfach nach!

Vorspeisen und haeppchen

Hausgemachte Lauchsuppe* (VV) (G) mit Schwarzbrot	klein grob	€ 7,50 € 11,30
Hausgemachter Gemüseeintopf* von heimischem Wurzelgemüse (VV) (G) mit Schwarzbrot	klein grob	€ 8,70 € 13,10
Schmalzbrot* Schwarzbrot mit Griebenschmalz vom Schwein		€ 4,30
Knobibrot (VV) Geröstetes Schwarzbrot mit Knoblauchöl und frischen Kräutern		€ 4,30

Winterliche Spezialitaet

Bunter Gemüseauflauf (V) (G) mit Kräuterrahmsobe und Käse überbacken, dazu eine Scheibe Schwarzbrot Darf noch z. B. etwas Speck (€ 3,00) oder Schafskäse (€ 5,90) mit rein? Gerne auch mit Glutenfreiem Brot!	klein grob	€ 14,80 € 22,10

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	ganz	€ 22,90
frischen Kräutern		
Der Südländer (V)	halb	€ 13,30
mit grünen Oliven und Schafskäse	ganz	€ 22,10
Der Westländer (V)	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 eintoepfe

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

Rindereintopf* (G) mit Rotwein und südländischen Kräutern	klein groß	€ 17,50 € 26,40
Pfeffriger Hacktopf* (G) Deftiger Eintopf mit gemischtem Hackfleisch, Erbsen und Bohnen	klein groß	€ 10,70 € 16,20
Fischeintopf * (G) mit geräuchertem Forellenfilet auf dampfendem Gemüse	klein groß	€ 14,90 € 22,30
Hausgemachter Gemüseeintopf* von heimischem Wurzelgemüse (VV) (G)	klein groß	€ 8,70 € 13,10
Heiße Käsetunke (V) (G) geschmolzener Käse mit Weißwein verfeinert	klein groß	€ 17,30 € 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) mit Karamell-Birne und Mandelsplittern		€ 9,60
Süßer Flammkuchen (V) mit hausgemachtem Apfelkompott, Schmand und Zimt-Zucker	halb ganz	€ 9,10 € 13,80
Hausgemachter Kuchen* (V) (saisonal, nach Verfügbarkeit)		€ 5,70
Hausgemachter Apfel-Nuss-Kuchen (VV) (G) (Vegan und glutenfrei)		€ 6,90

Heissgetraenke

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

Aufgemerkt!

*****

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

*****

OUT NOW !!

Hol dir jetzt dein Festivalbier:

Poetentrunk in der Dose!

Erhältlich im Onlineshop

oder direkt in

Finyas Taverne in Nürnberg



*****

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

In der kalten Jahreszeit

Hausgemachter warmer Gewürzwein [5]	0,25 l	€ 5,30
aus Honigwein [5], Heidelbeerwein, Zimt,	0,50 l	€ 10,10
Nelken und echter Vanille	1,00 l	€ 19,10
„Glühbirne“ [5]	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[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
Hausgemachter Winterpunsch	0,25 l	€ 3,10
aus Orangensaft, Traubensaft,	0,50 l	€ 5,90
Hagebuttentee, Zimt und Nelken	1,00 l	€ 11,20

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 Met[5]

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

Bockmetbier

aus Bonator Doppelbock mit Met [5]

1,00 l	€ 14,80
2,00 l	€ 28,00

Berserker

Dunkles Metbier[5] 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 Weissenohe

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 Kirschdessertwein)	0,50 l	€ 5,50
Weissenoher Pils	0,50 l	€ 5,30
Weissenhoher Bonator Doppelbock	0,50 l	€ 5,30
Weissenoher 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
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

Die eine oder andere Leckerei gib's auf Empfehlung 😊

...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,
zum Beispiel

Spanferkelteile

(auf groben Platten serviert, ab 10 Personen)

Mit zwei Beilagen und einer Sobe zur Wahl:

Dunkelbiersobe	Bratensobe
Sauerkraut	Pastinakensalat (saisonal)
Met-Gemüse	Gemüseeintopf
Selleriepüree	Gekochter Weizen
Brotknödel	Schwarzbrot

Ab 35,20 €uro 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
www.finyas-taverne.de
www.facebook.com/FinyasTaverne
www.instagram.com/finyastaverne

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