



Wirtshaus



Tucher-Bräu  
AM OPERNHAUS

# *Kultivierung statt Reformierung*

---

Altbewährtes & Bekanntes aus dem fränkischen Topf aufleben lassen  
und trotzdem offen für Neuinterpretationen sein.

Eben eine Kultivierung, statt einer Reformierung der fränkischen  
Wirtshauskultur. Unter diesem Motto steht unser Konzept.

Wer bei uns zu Gast ist, wird sich bestens umsorgt fühlen.

Wie ein Besuch bei einem guten Freund, der einen traditionell bekocht, lädt auch  
das „Wirtshaus Tucher Bräu am Opernhaus“ zum Genießen & Wohlfühlen ein  
- und dazu einfach eine gute Zeit miteinander zu verbringen.

Egal ob jung oder alt, „orchinal fränggisch“ oder „neigschmeckt“, das  
„Wirtshaus Tucher Bräu am Opernhaus“ soll sowohl  
Treffpunkt für alle Nürnberger Generationen,  
als auch für Besucher der mittelfränkischen Metropole sein.



# Wirtshaus Menü

---

## Getränke

**Biere**

**Alkoholfreies & Hausgemachtes**

**Einsteigerla**

**Offene Weine**

**Flaschenweine**

**Absackerla**

---

## Speisen

**Einsteigerla & Vesper**

**Salate**

**Wirtshaus Klassiker**

**Vegetarisch**

**Für Kinder**

**Dessert & Kaffee**



# Bier vom Fass

## Tucher Original Nürnberger Rotbier

[ Alk. 5,5 % vol ] — 3,50 €/4,70 € (0,3 l/0,5 l)

Das Original Nürnberger Rotbier spiegelt den Ursprung des Nürnberger Brauhandwerks wieder und wird nach überlieferter Rezeptur gebraut. Mit jeweils vier Malzsorten wird das Rotbier als Vollbier und Starkbier eingebraut.

## Tucher Urbräu Hell

[ Alk. 4,9 % vol ] — 4,70 € (0,5 l)

Der Hallertauer Traditions-Hopfen verleiht dem Urbräu Hell die feine bittere Note. Während ausgewählte helle Malze für ein brillantes Farbenspiel im Glas und den vollmundigen Charakter mit süßlicher Note sorgen.

## Tucher Kellerbier naturtrüb

[ Alk. 5,5 % vol ] — 4,70 € (0,5 l)

Nur mit der richtigen Lagerung reift das Kellerbier in Ruhe und kann anschließend naturtrüb überzeugen.

## Tucher Helles Sapienza Hefe Weizen

[ Alk. 5,2 % vol ] — 4,80 € (0,5 l)

Die hauseigene Hefe und das spezielle Weizenmalz sorgen für einen hefearomatischen Charakter. Prickelnd zitronig, mit vollmundiger Bananen- und Kiwinote, lang anhaltend frisch und spritzig im Abgang.

## Tucher Pils

[ Alk. 5,0 % vol ] — 4,20 € (0,4 l)

Ausgewählte Hopfen, wie der Hallentauer-Aromahopfen und das hauseigene weiche Brunnenwasser sorgen für ein feinerbes Pils mit intensiver Hopfenblume ganz nach Nürnberger Art.

## Monatsbier

4,70 € (0,5 l)

monatlich wechselnde Bierspezialitäten

## Tucher Radler

[ Alk. 2,5 % vol ] — 4,70 € (0,5 l)



# Bier aus der Flasche

## Tucher Dunkles Hefe Weizen

[ Alk. 5,2 % vol ] — 4,80 € ( 0,5l )

Ein dunkles Weizen für Kenner: röstaromatisch und tiefdunkel. Die hauseigene Hefe und die Kraft dunkel gerösteter Malze sorgen dabei für den aromatischen Charakter mit zugleich fruchtiger Note.

## Tucher Hefe Weizen Alkoholfrei

[ Alk. < 0,5 % vol ] — 4,80 € ( 0,5l )

Erfrischend fruchtig, mit Hefe aus der Tucher-Reinzucht gebraut, wird ihm der Alkohol erst ganz zum Schluss entzogen. So sorgt man für einen unverfälschten Weizengenuss.

## Tucher Reifbräu Alkoholfrei

[ Alk. < 0,5 % vol ] — 4,70 € ( 0,5l )

Ein würziges alkoholfreies Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt.

„ Die Tucher Bräu gehört zu den ältesten Traditionsbrauereien Frankens und braut all ihre Biere mit Wasser aus dem hauseigenen Brunnen im Wasserschutzgebiet Rednitzauen. Bei der Bierhefe achtet der verantwortliche Hefemeister stets auf die gleichbleibende hohe Qualität, daher stammen alle Hefesorten aus eigener Reinzucht. “



# Alkoholfreies & Hausgemachtes

## Selters

Medium, Naturell  
4,50 € / (0,5l)

## Pepsi Cola

4,40 € / (0,4l)

## Mirinda

4,40 € / (0,4l)

*„a gelbs und  
a weiß Wasser“*

## 7 UP

4,40 € / (0,4l)

## Pepsi Light

3,50 € / (0,33l)

## Schlör Saftschorle

Apfel

Orange

Schwarze Johannisbeere

Maracuja

Rhabarber

4,40 € / (0,4l)

## Holunderblütenschorle

3,50 € / (0,4l)

## Hausgemachte

## Waldfrucht-Honiglimonade

Waldfrucht-Honigsirup,  
Waldbeeren, Zitronensaft, Wasser

4,90 € / (0,5l)

## Hausgemachte

## Apfel-Kräuterlimonade

Kräutersirup, Rosmarin,  
Apfelsaft, Zitronensaft Wasser

4,90 € / (0,5l)

## Hausgemachte

## Rhabarber-Minzlimonade

Holunderblütensirup, Rhabarbersaft,  
Zitronensaft, Minze, Wasser

4,90 € / (0,5l)



# *Einsteigerla*

## **Fränkischer Wermuth vom Silvaner**

[ Weingut Vogel ]

- auf Eis mit Zitrone -

5,50 € / ( 5 cl )

Der Wermuth vom fränkischen Silvaner ist mit verschiedenen Kräutern und getrocknetem Obst aromatisiert. Im Vordergrund Noten von Orangenschalen, Rosenblüten und Vanille.

Im Abgang leicht herb, floral, zitronig aber dazu angenehm süß.

## **Kräuter-Cassis Spritz**

Secco, Kräutersirup, Johannisbeersaft, Zitronensaft, Rosmarin, Wasser

6,90 € / ( 0,21 )

## **Rhabarber-Minze Spritz**

Secco, Holunderblütensirup, Rhabarbersaft, Minze, Wasser

6,90 € / ( 0,21 )

## **Waldfrucht-Honig Spritz**

Secco, Waldfrucht-Honigsirup, Waldbeeren, Zitronensaft, Wasser

6,90 € / ( 0,21 )

## **Aperol Spritz**

Secco, Aperol, Orange, Wasser

6,50 € / ( 0,21 )

## **Hugo**

Secco, Holunderblütensirup, Minze, Wasser

6,50 € / ( 0,21 )

## **Secco**

[ Alk. 11,5 % vol ] — 3,20 € ( 0,11 )

## **Kessler Sec**

[ Deutschland / trocken ]

3,20 € ( 0,11 ) — 18,00 € ( 0,75 l )

Weißer Blüten, reife Limetten und ein Hauch Marzipan.



» [ Peter Vogel ]:

*Peter Vogel hat es in wenigen Jahren mit seinem Garagenweingut geschafft, den Weinen eine eigene Handschrift zu verleihen. Begonnen hat alles mit dem Alten Fränkischen Satz, der aus einem der ältesten Weinberge Frankens stammt. Heute reicht die Palette von Silvaner über Pinot aus dem französischen Barrique bis hin zum Wermut. «*

# Offene Weine

## Weiß

### Silvaner

[ Markus Meier / Franken / 2021 / trocken ]

5,90 € (0,2l)

Fruchtig-eleganter Silvaner mit Geschmacks-Note reifer Birne, Apfeltart, Zitrus und einem Hauch frischer Kräuter.

### Bacchus

[ Markus Meier / Franken / 2021 / trocken ]

6,90 € (0,2l)

Exotisch-fruchtig, füllig und saftig mit Note von schwarzer Johannisbeere, frischen Äpfeln, Blutorange sowie Muskat und Honigmelone.

### Wirtshausfreunde Cuveé

[ Thomas Walz / Baden / 2021 / trocken ]

6,00 € (0,2l)

Fruchtiges Cuveé aus Grauburgunder und Sauvignier Gris.

### Le Blanc Schmitt's Kinder

[ Weingut Schmitt's Kinder / Franken / 2020 / trocken ]

6,90 € (0,2l)

Eine Weißwein Cuvée aus den Rebsorten Müller Thurgau, Bacchus und Scheurebe.

Ein geringer Säurewert lässt die Frucht schön am Gaumen spielen.

## Rosé

### Rotling

[ Weingut Eherieder Mühle / Franken / 2020 / trocken ]

5,90 € (0,2l)

Frisch-fruchtiger Rotling mit Note von frischen Erdbeeren und Vanille.

## Rot

### Domina

[ Weingut Göbel / Franken / 2021 / trocken ]

6,50 € (0,2l)

Kreuzung aus Portugieser und Spätburgunder mit mediterranem Charakter.



# Flaschenweine

## Weiß

### Riesling

#### Randeracker Sonnenstuhl

[ Weingut Schmitt's Kinder / Franken / 2020 / trocken ]

49,00 € (0,75 l)

Im Geschmack saftig, feingliedrig, elegant mit einer feinen Rieslingsäure.

### Weißburgunder Langenberg

[ Weingut Rudolf May / Franken / VDP /

Erste Lage / BIO / 2021 / trocken ]

79,00 € (0,75 l)

Fruchtig, kräftig im Geschmack, durch den unteren Muschelkalkboden der Reben.

### Sauvignon Blanc

[ Markus Meier / Franken / 2021 / trocken ]

49,00 € (0,75 l)

Fruchtig-würzig mit der Note von Stachelbeeren, Maracuja und frischen Kräutern und einem Hauch von Granny Smith.

## Rosé

### Rosé

[ Weingut Rudolf May / Franken / VDP /

BIO / 2021 / trocken ]

49,00 € (0,75 l)

Leicht, fruchtiges Aroma mit Note von Erdbeere und Cassis. Cuvée aus Spätburgunder und Portugieser.

## Rot

### CR Cuvée

#### Spätburgunder & Domina Cuvée

[ Weingut Schmitt's Kinder / Franken / 2020 / trocken ]

39,00 € (0,75 l)

Harmonischer, tiefdunkler Wein mit Note von Kirsche, Brombeere, Vanille und Zedernholz.

### Spätburgunder Langenberg

[ Weingut Rudolf May / Franken / VDP /

Erste Lage / BIO / 2021 / trocken ]

79,00 € (0,75 l)

Kräftiges Aroma durch Schlehe und Graphit mit dunkler Kirschnote.



# Absackerla

## Fränkische Williams

[ Brennerei Haas ]

[ Alk. 43 % vol ] ——— 4,20 € (2 cl)

Weicher, typisch fränkischer Willi, intensiv nach Williamsbirne schmeckend mit leicht bananigen Aromen.

## Himbeergeist

[ Brennerei Haas ]

[ Alk. 40 % vol ] ——— 4,10 € (2 cl)

Mild, fruchtig und mit 20ig-facher Menge an Früchten als gesetzlich vorgeschrieben .

## Obstler

[ Brennerei Haas ]

[ Alk. 40 % vol ] ——— 4,10 € (2 cl)

Besonders hochwertiges Destillat aus ausgereiften, ernte frischen Äpfeln, Birnen und Zwetschgen.



„ Die Familie Haas ist seit vielen Generationen in Pretzfeld ansässig und in der Tradition sowie in der Moderne der Region tief verwurzelt. Von Generation zu Generation wird die Kunst des Destillierens weitergegeben. Eigener naturnaher Obstbau ist dazu die Grundvoraussetzung - nur so bleibt die Qualität und Originalität unverfälscht erhalten. “

# Absackerla

## Marillenbrand

[ Brennerei Haas ]

[ Alk. 40 % vol ] ——— 4,10 € ( 2 cl )

Besonders hochwertiges Destillat aus ausgereiften,  
erntefrischen Mirabellen.

## Haselnussgeist

[ Brennerei Haas ]

[ Alk. 40 % vol ] ——— 4,50 € ( 2 cl )

Feines Haselnuss-Aroma mit einem Hauch von Vanille.

## Schlehengeist

[ Brennerei Haas ]

[ Alk. 40 % vol ] ——— 4,10 € ( 2 cl )

Ein hochwertiger Geist aus Schlehen,  
mit einem typisch herben Aroma  
mit intensiven Mandel- und Marzipannoten.

Ausgezeichnet  
mit Gold bei der  
Bayerischen Edelbrand  
Prämierung 2014.

## Roter Weinbergpfirsich Likör

[ Brennerei Haas ]

[ Alk. 18 % vol ] ——— 3,50 € ( 2 cl )

Fruchtig, fein aus sonnengereiften Weinbergpfirsichen.



# Einsteigerla & Vesper

## Tatar vom Rind 110g

aus magerem Rindfleisch  
verfeinert mit würziger Marinade,  
Kapern und Schalotten  
dazu Krustenbrot

- 13,90 € -

gerne auch  
als große Portion 220g

- 22,90 € -

## Geräucherte Forelle

mit Krustenbrot & frischem Meerrettich,  
Preiselbeersahne

- 13,90 € -

## Brotzeitbrettla

Drei Gläser saisonale Hausmacher  
Wurstspezialitäten dazu Krustenbrot  
& hausgemachter Wirtshaussenf

- 16,90 € -

gerne auch  
mit  Veganen Aufstrichen

- 14,90 € -

*... schön zum Teilen!*

## Nürnberger Kochkääs

mit Kümmel & Krustenbrot

- 6,50 € -



» Kochkäse ist eine fränkische  
Spezialität aus dem Spessart.  
Jede Familie hatte ihr eigenes  
Rezept für Kochkäse  
Übrigens: mit oder ohne Musik  
heißt mit oder ohne Kümmel «

# *Einsteigerla & Vesper*

---

## **Flädlesuppe**

- 5,90 € -

## **Fränkische Kartoffelsuppe**

mit Speck und Krustenbrot

- 6,50 € -

## **Fränkisches Bruskädda**

geröstetes Schwarzbrot mit gezupftem  
Schäufele in BBQ-Marinade & Krautsalat

für 1 Person      für 2 Personen

- 7,90 € -      - 14,90 € -

## **Nürnberger Blaue Zipfel**

Fränkische Bratwurst im Essigsud gegart  
mit frischem Meerrettich & Krustenbrot

- 10,90 € -

## **1 Paar Weißwürste**

mit süßem Senf & ofenfrischer Brezel

- 8,90 € -

[ extra Brezel +1,50 € ]

## **1 Paar fränkische Bratwürste**

auf Sauerkraut mit Krustenbrot  
und hausgemachtem Wirtshaussenf

- 12,50 € -

## **Nürnberger Bratwürste**

mit Sauerkraut, Krustenbrot  
und hausgemachtem Wirtshaussenf

6 Stück      9 Stück

- 8,90 € -      - 12,50 € -



# Salate

## Beilagensalat ✓

- 4,50 € -

## Große Salatvariation ✓

Blattsalate an Frängsch-Dressing,  
auf Gurkensalat, Kartoffelsalat & Krautsalat  
dazu Krustenbrot

- 12,90 € -

**Dazu bassd:**

## Zanderfilet an Walnusskruste

- + 7,00 € -

## Backhendel

- + 7,00 € -

» Bei uns in Franken sagt man übrigens  
„Göckerla“ zum Backhendel «



# *Wirtshaus Klassiker*

## **Schweinekrustenbraten**

und Dunkelbiersauce mit Kartoffelklößen  
dazu selbstgemachter Krautsalat

- 14,90 € -

## **Schnitzel vom Schwein**

mit Pommes Frites

- 14,90 € -

## **Original Wiener Schnitzel**

Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat,  
Gurkensalat & Preiselbeeren

- 22,90 € -

## **Fränkischer Sauerbraten**

mit Kartoffelklößen & Apfelblaukraut

- 19,90 € -

*„ Auch genannt Schäußele,  
Schäußerle, Schäußerla,  
Schäußala. Der Name ergibt  
sich aus dem schaufel-  
förmigem Schulterblatt des  
Schweines. Ohne Schäußele  
kein Fränkischer Sonntag. “*

## **Fränkisches Schweineschäuferla**

ofenfrische Schweineschulter & Dunkelbiersauce  
mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut

- 19,90 € -



# *Wirtshaus Klassiker*

## **Langsam geschmortes Ragout vom Kalb**

mit in Rotwein eingelegten Zwetschgen  
& gebackenen Serviettenknödeln

- 19,80 € -

## **Zwiebelrostbraten**

220g vom deutschen Jungbullen & Dunkelbiersauce,  
dazu Schmelzzwiebeln

- 25,90 € -

## **Dazu basst:**

geräuchertes Kartoffelpüree  
Pommes Frites  
Beilagensalat

jeweils

- +4,50 € -

## **Filet vom Zander**

mit Walnusskruste  
auf geräuchertem Kartoffelpüree

- 21,90 € -



# *Vegetarisch*

## **Käsespätzle ✓**

mit Röstzwiebeln

- 11,90 € -

## **Gebackene Serviettenknödel ✓**

& Edelpilz-Rahmsauce

- 12,90 € -

## **Hausgemachte Kräuterknödel ✓<sup>vegan</sup>**

mit levantinischer Rote-Bete-Kichererbsen-Sauce,  
dazu Gemüsechips

- 14,90 € -

## **Sellerieschnitzel ✓<sup>vegan</sup>**

mit Kartoffelsalat und Salatbukett & Preiselbeeren

- 14,90 € -



# Für Kinder

## Serviettenknödel ✓

& Edelpilz-Rahmsauce

- 5,90 € -

## 6 Nürnberger Bratwürste

mit Pommes Frites

- 7,90 € -

## Kleines Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites

- 8,90 € -

## Karthäuser Klößchen ✓

und Vanillesauce

- 5,90 € -



„ Entstanden im  
Kartäuser Kloster.  
Mönche gelobten sich  
gänzlich der irdischen Lust  
zu enthalten & auch beim  
Essen nur vertrocknetes  
altes Brot zu essen.  
Um dies zu umgehen,  
tauchte der Mönch sein  
altes Brot in Zuckermilch.  
An Weihnachten fügte  
er noch Zimt hinzu  
und so entstanden die  
Karthäuser-Klöse “

## *Dessert & Kaffee*

**Knusprig gebackene  
Apfelkräpfle ✓**  
und Vanilleeis  
- 7,50 € -

**Griesschnitte ✓**  
mit Beerenkompott  
- 6,90 € -

**Zimtnödel  
mit flüssigem  
Nuss-Nougat Kern ✓**  
dazu Vanillesauce  
- 7,90 € -

**Karthäuser Klöß ✓**  
an Vanille-Weißwein-Sauce  
- 7,90 € -

**Espresso**  
- 2,90 € -

**Doppelter  
Espresso**  
- 3,50 € -

**Kaffee Crema**  
- 2,90 € -

**Cappuccino**  
- 3,50 € -

**Milchkaffee**  
- 3,90 € -



*Wirtshaus Tucher Bräu am Opernhaus*

Kartäusertor 1

90402 Nürnberg

[www.wirtshaus-oper.de](http://www.wirtshaus-oper.de)



Online-Speisekarte  
Deutsch



Online-Speisekarte  
Englisch