

Steinbrüchlein

Traditionswirtshaus & Biergarten



Man schrieb das Jahr 1302 der ersten urkundlichen Erwähnung.

Eine gewichtige Rolle spielte im Lorenzer Reichswald die Schottenhut. In Kornburg saß neben dem markgräflichen Förster auf dem Wildmeisterhaus noch ein nürnbergischer Förster auf der Schottenhut. Die Güter der Schottenhut umfassten das ganze Gebiet rund um Kornburg, Steinbrüchlein (Unterlangenlohe) und Zollhaus (Oberlangenlohe) inbegriffen. Im Auftrag der Nürnberger hatten die Schotten die Erbförsterei in diesem Gebiet inne.

Schon um 1640 war das heutige Steinbrüchlein ein Kiosk und für die Schwerarbeiter der Steinbrüche, wo Burgsandstein für Mühlsteine gebrochen wurde. Auch Stallungen waren um 1663 zum Pferdewechsel vorhanden, um den Pferden auch Pausen zu verschaffen, denn die Fuhrwerke mit den schweren Sandstein-Quadern gingen auch an die Substanz der Tiere. Einige Zeitzeugen sind heute noch im Wald zwischen dem „Steinbrüchlein und der nach Süden führenden alten „Venezianer Straße“ zu sehen.

Am 10. Mai 1896 wurde das heutige STEINBRÜCHLEIN von Konrad Peuntinger mit finanzieller Unterstützung der Brauerei Leitner in Schwabach für 25.000 Taler gekauft. Nach dem Tode von Konrad Peuntinger, am 20. April 1945, übernahm der Sohn Karl mit seiner Frau Käthe den Gastronomiebetrieb. Seit dem 20. Juni 1971, liegt die gesamte Verantwortung in der Hand der Tochter Auguste-Luise, bekannt als unsere „GUSTI“. Am 16.01.2009 verstarb dann die bekannte Wirtin „GUSTI“ mit 85 Jahren und das Steinbrüchlein war seitdem geschlossen.

Nun am 1. Mai 2009 öffnen sich die Türen des urgemütlichen Traditionswirtshauses und des Biergartens wieder für seine Gäste und treuen Freunde. Wir, die Familie Blödel und unsere fleißigen Mitarbeiter möchten das Steinbrüchlein in Gustis Sinne weiterführen und für bodenständige Küche in urtypisch fränkischer Qualität und ausgezeichnete Biere Sorge tragen.

**Am Steinbrüchlein 20 – 90455 Nürnberg – Telefon 0911 48094000 – www.steinbruechlein-biergarten.de 2022
März bis einschl. Oktober geöffnet – Montag Ruhetag – Juni, Juli & August kein Ruhetag – ab 10 Uhr geöffnet
Auf Ihren Besuch freut sich Familie Blödel & das gesamte Team!**

Suppen und kleine Sommergerichte

Hochzeitssuppe	4,80
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, Balsamico und Brötchen	6,20
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter, Brötchen	5,80

Deftiges aus dem Wirtshaus

**Beilagensalate können gerne
extra bestellt werden**

Schüfefe mit Kloß ₅	13,00
3 Bratwürste mit Kraut und Brot oder Kartoffelsalat	7,90
Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	10,00
Halssteak vom Schwein mit Kartoffelsalat	10,70
Kassler gekocht mit Sauerkraut und Brot	9,90
Blödels Currywurst mit Pommes frites	9,50
Port. Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln	9,80
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ₂	9,80

Bitte beachten Sie unsere wechselnden Tagesgerichte auf unserer Tafel

Feines aus dem Ofen, Vegetarisches und Salate

Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln	8,50
Flammkuchen mit Gorgonzola, Birne und Walnuss	9,50
gebackene Klöße mit Ei	7,80
3 Bagger mit Räucherlachs und Schmand	8,90
Bunter Salatteller mit gebackenen Champignons	9,50
Bunter Salatteller mit gebackenen Hähnchenbrustfilets im Knusperteig	10,50
Bunter Salatteller mit gebackenen Briespitzen und Preiselbeeren	10,50
Bunter Salatteller mit Schinken, Käse und Ei	9,50
gemischter Beilagensalat	3,00

Zur Brotzeit

Stadtwurst ₆ mit Musik und Brot oder Portion Stadtwurst mit Gurke, Senf	6,80
1 geräucherte Leberwurst mit Meerrettich, Gurke und Brot	5,80
Port. Wurstsalat ₆ mit Brot	7,20
Port. Presssack rot/weiß mit Gurke, Senf und Brot	5,80
Fleischsulze mit Brot	7,50
1 Bratwurstgehäckbrot	4,90
1 Paar Wienerle ₆ mit Senf und Brötchen	4,90
1 Paar Weißwürste ₆ mit Senf und Brötchen oder Brezel	5,80
Port. Gouda mit Butter, Zwiebeln und Brot	7,90
Port. Obatzter mit Brot	7,90
Lachsbrötchen _{1,2} mit Zwiebeln (Lachsersatz)	3,90

Für die Kleinen

Kloß ⁵ mit Soße	3,00
Port. Pommes mit Ketchup ^{2,1} oder Majo ²	3,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites	5,50
3 Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	5,50

Immer Donnerstags frische Schlachtschüssel aus der hauseigenen

Kornburger Metzgerei

Schlachtplatte mit Kraut und Brot oder Salzkartoffeln (Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch, Bratwurst)	11,00
Blutwurst & Leberwurst mit Kraut und Brot oder Salzkartoffeln	8,50
Portion Kesselfleisch mit Kraut und Brot oder Salzkartoffeln	9,50
Salzknöchle gekocht mit Kraut und Brot oder Salzkartoffeln	12,50
3 fränkische Bratwürste mit Kraut und Brot oder Kartoffelsalat	7,90

Lecker Desserts für danach & Kuchen

Vanilleeis ¹ mit roter Grütze ^{2,1} und Sahne	5,00
Stück Kuchen ohne Sahne	3,20
Stück Kuchen mit Sahne	3,40
Stück Torte	3,60

(täglich wechselndes Angebot – bitte nachfragen)

Weitere Desserts siehe Tagesempfehlung

Kaffeespezialitäten von nespresso & Teespezialitäten

Tasse Kaffee ⁸	2,30
Humpen Kaffee ⁸	3,70
Espresso ⁸	2,10
Cappuccino ⁸	2,50
Latte Macchiato ⁸	2,70
Tasse Tee (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Früchte)	2,00
Humpen Kakao	3,20

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsmittel, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker,
5 = geschwefelt, 6 = Phosphat, 7 = Süßungsmittel, 8 = Koffeinhaltig

Allergene kennzeichnungen entnehmen Sie bitte dem Aushang an der Theke!

Biere vom Fass

Zirndorfer hell, Radler	0,5 l	3,40
Zirndorfer Kellerbier	0,5 l	3,40
Maß Zirndorfer	1,0 l	6,60
Tucher Hefeweizen	0,5 l	3,70
Russe, Colaweizen	0,5 l	3,70

Original Nürnberger Tucher Rotbier aus dem alten Sudhaus am Schillerplatz

Tucher Rotbier naturtrüb	0,5 l	4,00
--------------------------	-------	------

im Eichenholzfass abgefüllt - je nach Wetter und Anstich des Fasses verfügbar

Biere aus der Flasche

Lederer Pilsener	0,5 l	3,70
Tucher Dunkles Bier	0,5 l	3,70
Tucher Hefeweizen leicht, alkoholfrei	0,5 l	3,70
Sebalduß Weizen hell	0,5 l	3,80
Tucher Reifbräu alkoholfrei	0,5 l	3,40

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineral spritzig, naturell	0,5 l
Selters Mineral naturell	0,25 l
Selters Apfelschorle	0,5 l
Zitronenlimonade, Cola Mix 8,1,3	0,5 l
Orangenlimonade 1,3,8	0,5 l
Coca Cola 8,1, Cola Zero	0,33 l
Fruchtsaftschorle	0,5 l

(Maracuja, Kirsch, Johannisbeersaft)

COCKTAILS?

Na klar, und zwar aus dem Toaster!



kukki
Cocktail

	3,20
	2,40
	3,80
	3,80
Etwas stärker mit 14,1% Vol. 6,80€	3,80
MOJITO, EL PRESIDENTE,	2,80
SEX ON THE BEACH	3,80
Etwas leichter mit 8% Vol. 6,20€	
WILD PASSION FRUIT	
PINK GRAPEFRUIT	3,00

Schnäpchen

2 cl

Williams Süd, Obstler, Zwetschge, Schlehengeist, Himbeergeist, Ouzo, Haselnuss, Jägermeister, Ramazotti

Spritziges

Kleine Weinschorle	0,2 l	3,00
Weinschorle	0,5 l	5,80
Aperol Sprizz		5,80

Weissweine

Müller-Thurgau trocken	0,2 l	4,70
Müller-Thurgau halbtrocken	0,2 l	4,70
Silvaner trocken	0,2 l	5,00
Blödel „Weiss“ halbtrocken	0,2 l	5,60
Blödel „Rießling“ trocken	0,2 l	6,00

Rotweine

Trollinger mit Lemberger	0,2 l	5,20
Blödel „Dornfelder“ trocken	0,2 l	6,70
Bardolino Classico	0,2 l	5,80