



**Atelier**  
BAR

Der gleichbleibend gute Geschmack von bayerischem Bier wird seit 1516 durch das Bayerische Reinheitsgebot gewährleistet. Die Nürnberger hatten damals ihre eigenen Regeln, um die Qualität ihres Bieres zu sichern. Saures oder gar ungenießbares Bier musste in die Pegnitz geschüttet werden.

Die Bierkeller von damals können Sie in den Nürnberger Felsengängen besichtigen. Weitere Informationen finden Sie hier:



## **BIERMENÜ 38€**

Bunte Blattsalate mit Roastbeefstreifen mariniert mit süßem Senf und **SPALTER ZWICKEL 8€**

**LEDERER PILS**-Rahmsuppe mit Leberknödel **7€**

Spanferkelbäckchen in **SPALTER BOCKBIER**-Sauce  
glacierte Karotten und Pilzschupfnudeln **18€**

**TUCHER WEISSBIER**-Tiramisu  
mit Zwetschgenkompott **7€**

## **BIERE**

<b>Grüner Helles Vollbier</b>	0,25l	<b>3,80€</b>	0,5l	<b>4,80€</b>
<b>Spalter Zwickel</b>			0,5l	<b>4,80€</b>
<b>Spalter Bock</b>	0,33l	<b>3,80€</b>		

Bei  
Bestellung des  
kompletten Menüs  
erhalten Sie einen  
Bierkrug  
gratis!