

Café - Restaurant LITERATURHAUS

**Wo Koch- und Sprachkunst
zueinander finden**

**Speisen
Getränke**

INHALTSVERZEICHNIS

Sehr verehrte Gäste!	3
<i>Dear guest</i>	4
Ein paar Worte an die Kinder / <i>A few Words to the Children</i>	4
Frühstück / <i>Breakfast</i>	5
Extras zum Frühstück / <i>Extras</i>	6
Baguette oder Vollkornbrot, <i>Baguette or Brown bread</i>	7
Quiche, Bruschetta / <i>Quiche, bruschetta</i>	8
Flammkuchen / <i>Tarte flambee</i>	8
Feine Vorspeisen und Suppen / <i>Delicate Appetizers and soups</i>	9
Salate / <i>Salads</i>	9
Pasta / <i>Pasta</i>	10
Hauptgerichte / <i>Main Dishes</i>	11
Feines vom Herd und aus dem Ofen / <i>Fine Food from Oven and Stove</i>	12
Beilagen / <i>Side Dishes</i>	13
Desserts und Käse / <i>Desserts and Cheese</i>	13
Gebäck, Kuchen, Torten / <i>Pastries, Cakes</i>	14
Kaffee / <i>Coffee</i>	15
Schokolade / <i>Chocolate</i>	15
Spezialitäten / <i>Delicacies</i>	16
BIO-Tee / <i>ORGANIC-Tea</i>	16
Wasser / <i>Water</i>	17
Limonaden / <i>Soft Drinks</i>	17
LEMONAID und ChariTea / <i>LEMONAID and ChariTea</i>	18
Säfte, Nektare / <i>Juices, Syrups</i>	18
Bier / <i>Beer – no translation, taste it</i>	19
Wein und Sekt / <i>Wine and Sparkling wine</i>	20
Aperitif, Digestif.....	21
Schnäpse, Brände, Liköre – 2cl / <i>Schnaps, Brandies, Liquors</i>	22
Longdrinks / <i>Longdrinks</i>	23
Zusatzstoffe / <i>Additives</i>	24
Allergene / <i>Allergens</i>	24
Stimmen unserer Gäste	25
Unsere Partner	26

Verpackungsmaterial für Außer-Haus berechnen wir mit 1,00 € je Einheit.
/ *We charge €1.00 per unit for packaging material that is to be taken away*

Sehr verehrte Gäste!

Im Café-Restaurant Literaturhaus Nürnberg heißen wir Sie recht herzlich willkommen.

Für Ihre Feiern oder Tagungen steht Ihnen im ersten Obergeschoss unser stilvoller Literatursalon zur Verfügung. Die Öffnungszeiten passen wir dann gern Ihren Bedürfnissen an. Beamer, Leinwand, Flipchart, Moderationskoffer und Flachbildschirm können wir bereitstellen. Eine ausgezeichnete Tonanlage mit Mischpult und drahtlosen Mikrofonen ist vorhanden

Diese Speisekarte gibt es auch in Brailleschrift und in Großdruck. Die Wochenkarte haben wir in Großdruck (24 pt). Unser Haus ist behindertengerecht, d.h., barrierefrei.

Vom Frühstück über leichte Bistroküche bis hin zum feinen Viergangmenü: Wir freuen uns, wenn Sie sich an unserem Können und an unserem Service erfreuen.

Besondere Wünsche erfüllen wir gern. Mit Freude bereiten wir Ihnen ein ganz individuelles Wunschmenü (ab 4 Personen) mit besonderen Spezialitäten zu, die wir nicht auf der Karte haben. Sprechen Sie uns dafür bitte mindestens eine Woche vorher an.

Wir geben einen Rundbrief heraus, in dem wir auf unsere kulinarischen Angebote und auf Veranstaltungen im Haus hinweisen. Gehen Sie einfach auf unsere Internetseite „www.rilh.de“; dort können sie sich anmelden.

Wenn Sie mit uns zufrieden sind, dann bitten wir Sie sehr herzlich: Empfehlen Sie uns weiter und veröffentlichen Sie Ihre Erfahrungen im Internet.

Wir bemühen uns immer sehr, den Ansprüchen aller Gäste gerecht zu werden. Aber niemand ist perfekt. Deshalb bitten wir Sie: Scheuen Sie sich nicht, uns anzusprechen, wenn es Anlass zur Kritik gibt, oder wenn Sie Verbesserungsvorschläge haben. Wir sind dankbar dafür.

Erlauben Sie uns zwei Hinweise zum Gebrauch von Notebooks: Bitte benutzen Sie nicht ganze oder gar benachbarte Tische als Ablage für Ihre Unterlagen. Und berücksichtigen Sie bitte: Alle hier beschäftigten Menschen leben davon, dass die meisten unserer verehrten Gäste unsere Speisen, Getränke und die direkte Kommunikation miteinander mehr schätzen als Internet und Soziale Medien.

Bernhard Rings Jörg Schuster
Küchenchef Restaurantleiter
Grand Officier Maître Rôtisseur
und das gesamte Team



DEAR GUEST,

welcome to our café-restaurant. This translation is homemade and therefore very precious. It is very long ago that the translator of our menu learned English lessons. He has forgotten many words. Nevertheless, he has tried very hard to make our menu understandable for you. We hope he succeeded. For the one small mistake or the other major mistake we apologize. Have a nice time in our restaurant.

Please enjoy our food and beverages. Don't hesitate to ask our staff if you need assistance. They will be very happy to help you. Even if nobody speaks your language: you will be understood by eyes and hands.

We wish you wonderful days and nights in our city.

We will be glad to see you again.

Ein paar Worte an die Kinder / *A few Words to the Children*

Seid herzlich willkommen bei uns. Wir möchten, dass Ihr Euch bei uns wohlfühlt. Auch Bücher könnt Ihr Euch gerne bei uns ausleihen. Fragt einfach die freundlichen Frauen und Männer vom Service.

Aber wahrscheinlich wollt Ihr ja erst einmal etwas essen. Ihr könnt alle Gerichte von unserer Karte ausprobieren, auf die Ihr Lust habt. Was Ihr auswählt, bereiten wir für Euch in kleinen Portionen zu – natürlich zu einem niedrigeren Preis. Wir wissen, dass kleine Menschen einen genauso guten Geschmack haben wie große – und deshalb keine Extrakarte brauchen. Aber wenn Ihr eine Extrawurst gebraten haben wollt, haben wir auch ein offenes Ohr für Euch.

You are welcome to us. We want you to feel happy with us. Therefore, we have things to play and to paint while you are waiting. You can also borrow some books. Simply ask the friendly women and men from the Service.

But probably you only want to eat something. You can try any dish of our menu whatever you fancy. We will prepare your choice for you in smaller portions, of course at a lower price. We know that small people have as good a good taste as the grownups and therefore they don't need an extra menu. But if you ask for some special food, we'll try to cook it for you.

Allergene sind mit Großbuchstaben und ggf. Ziffern gekennzeichnet; Informationen dazu finden Sie auf S. 24. Oder fragen Sie unsere freundlichen Servicekräfte.

For information about allergens please see the lines between German and English language and on page 23.

Frühstück / Breakfast

Bei uns können Sie bis 15:00 Uhr frühstücken. Wir wissen ja nicht, wann Sie aufstehen.

Breakfast can be ordered till 3:00 p.m. because we don't know when you wake up in the morning.

Süßes Frühstück 8,20 €

Croissant, Butter, Fruchtaufstrich oder Honig oder Nutella und ein Milchkaffee ¹

A1, F, G H2

Sweet breakfast

Croissant, butter, jam or honey or Nutella and café au lait ¹

Müsli-Frühstück 8,80 €

Müsli mit frischen Früchten und Milch oder Joghurt angemacht, Honig oder Fruchtaufstrich, Butter, Brötchen

A1, A2, A3, A5, E, F, G, H2, N

Muesli Breakfast

cereal with fresh fruits and milk or yogurt, honey or jam, butter, bread

Veganes Frühstück 13,50 €

Hummus, Zwiebel-Apfelaufstrich, Paprikacreme, Konfitüre, Margarine, Vollkornbrot, Grillgemüse, Obstsalat

Vegan breakfast

Hummus, onion and apple spread, paprika cream, jam, margarine, whole grain bread, grilled vegetables, fruit salad

A1, A2, F, H3, N, J

Käsefrühstück 15,00 €

Verschiedene Käsesorten, Frischkäse, Kräuterrührei, Joghurt mit frischen Früchten, Butter, Fruchtaufstrich und Brotkorb

A1, A2, A3, C, G

Cheese breakfast

Various cheeses, cream cheese, yogurt with fresh fruit, scrambled eggs, butter and breadbasket, marmelade

Großes Frühstück 15,50 €

Serranoschinken, Salami ⁵, Braten, Fruchtaufstrich, verschiedene Käsesorten, Frischkäse, Rührei, Joghurt mit frischen Früchten, Butter und Brotkorb

A1, A2, A3, C, G

Big Breakfast

Serrano ham, salami ⁵, roast meat, cheeses, cream cheese, scrambled eggs, yogurt with fresh fruit, butter and breadbasket

Seemannsfrühstück 19,00 €

Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich⁷, Rührei mit Krabben, Obstsalat, Butter und Brotkorb

A1, A2, B, C, D

Sailor's breakfast

salmon, smoked trout fillet, horseradish cream, scrambled eggs with crabs, fruit salad, breadbasket and butter

Frühstück für Zwei 38,00 €

Roher und gekochter Schinken ⁵, italienische Salami ⁵, Braten, Lachs, verschiedene Käsesorten, Frischkäse, Rührei, Honig, Fruchtaufstrich, Butter, frische Früchte, Brotkorb, zwei Gläser Sekt oder Orangensaft

A1, A2, A3, C, G

Breakfast for two

Raw and cooked ham ⁵, Italian salami ⁵, roast meat, salmon, various cheeses, herb cream cheese, scrambled eggs, honey, jam, butter, fresh fruit, bread basket, two glasses of sparkling wine or orange juice

Extras zum Frühstück / Extras

Croissant / Croissant	A1, G	2,80 €
Brotkorb / Bread basket	A1, A2, A3	4,50 €
Brötchen / Roll	A1	1,20 €
Butter / Butter	G	1,40 €
Portion Schinken ⁵ / portion of ham ⁵		9,00 €
Portion Käse / portion of cheese		9,00 €

Portion Lachs / <i>portion of salmon</i>	9,90 €
Gekochtes Ei / Boiled egg	1,50 €
Fruchtaufstrich, Honig, Nutella / <i>jam, honey, nutella</i> F, H2	1,00 €
Joghurt mit Honig / <i>Yogurt with honey</i> G	4,20 €
Joghurt mit frischen Früchten / <i>Yogurt with fresh fruit</i> G	7,00 €
Obstsalat / <i>Fruit salad</i>	8,00 €
Müsli mit Milch / <i>Cereal with milk</i> A1, A2, A3, A5, E, F, G, H2, N	4,80 €
Glutenfreie Brötchen (10 Minuten!) / <i>glutenfree rolls (10 minutes)</i> F, N	1,60 €
Zwei Rühreier oder Spiegeleier mit Butter und Brot / C, G 2 scrambled or fried eggs with bread and butter	
natur / <i>nature</i>	6,90 €
mit Tomaten / <i>with tomatoes</i>	8,40 €
mit Schinken ⁵ oder Speck ⁵ / <i>with ham⁵ or bacon⁵</i>	9,20 €
Jede weitere Zutat / <i>Each further ingredient</i>	2,00 €

Baguette oder Vollkornbrot, *Baguette or Brown bread*

vegetarisch: Frischkäse, Tomate, Gurke, Paprika und grüner Salat A1, G <i>Vegetarian: cream cheese, tomato, cucumber, pepper, green salad</i>	8,00 €
atlantisch: hausgemachte Crème vom Thunfisch, Gurke, Tomate, Salat A1, D, G <i>Atlantic: homemade tuna cream, cucumber, tomato, salad</i>	9,20 €
spanisch: Serranoschinken, Oliven ⁶ , getrocknete Tomate, Gurke, Salat A1, G <i>Spanish: Serrano ham, olives⁶, dried tomato, cucumber, salad</i>	9,90 €
französisch: französische Salami ⁵ , Camembert, Tomate, Salat A1, G <i>French: French salami⁵, camembert, tomato, salad</i>	9,90 €
amerikanisch: gebratene Putenbrust, Tomaten, frische Gurken, Cocktailsoße, Salat A1, C, G, J <i>American: turkey breast, tomato, cucumber, cocktail-sauce, salad</i>	12,80 €

skandinavisch: Lachs, 12,90 €
Meerrettichcreme ⁷, Gurke, Salat

A1, C, G, J

*Scandinavian: salmon, horseradish
cream ⁷, cucumber, salad, dill*

griechisch: Schafskäse, Oliven ⁶, 9,90 €
Peperoni, Zwiebel, Tomate

A1, G

*Greek: Feta cheese, olives ⁶,
peppers, onion, tomato*

deutsch: Schinken ⁵, 9,90 €
gekochtes Ei, Mayonnaise ⁵, Gurke,
Tomate, Salat

C, J, M

*German: Ham ⁵,
boiled egg, mayonnaise ⁵, cucumber,
tomato, salad*

Quiche, Bruschetta / *Quiche, bruschetta*

Quiche vegetarisch, mit 12,90 €
Salatbukett

A1, C, G

*Quiche vegetarian, with small
salad*

Bruschetta: 3 Stück mit Tomate- 8,90 €
Basilikum

A1, C, G, J

Bruschetta: 3 pieces, basil-tomato

Flammkuchen / *Tarte flambée*

	groß <i>large</i>	klein <i>small</i>
mit Crème fraîche Speck ⁵ und Zwiebeln	12,80 €	8,40 €

A1, G

*with crème fraîche, bacon
⁵ and onions*

mit Schafskäse und Oliven ⁶	12,80 €	8,40 €
---	---------	--------

A1, G, M

with Feta and olives ⁶

mit Lachs und Lauch	14,40 €	10,90 €
-------------------------------	---------	---------

A1, D, G

with salmon and leek

mit Thunfisch und Zwiebeln	12,80 €	8,40 €
--------------------------------------	---------	--------

A1, D, G

with tuna and onions

Flammkuchen süß 12,80 € 8,40 €
mit Äpfeln und Zimt
A1, G
*Tarte flambee sweet with
apple and cinnamon*

Feine Vorspeisen und Suppen / *Delicate Appetizers and soups*

Vitello Tonnato ^{gf} 15,50 €
Kalbsbraten in Thunfisch-
Kapernsoße ⁵

C, D, G, J, N
Vitello tonnato ^{gf}
*Roast veal served with a tuna sauce
with capers ⁵*

Ziegenkäse im Speckmantel mit 15,80 €
Salatbukett

*Bacon coated goat cheese with
small salad*

Französische Zwiebelsuppe 7,50 €
mit Käse gratiniert

A1, G
*French onion soup "au gratin",
croutons and cheese*

Kürbissuppe, asiatisch ^{gf} mit 7,60 €
Kurkuma und Ingwer

G
*Pumpkin soup ^{gf} with Turmeric and
ginger*

Pot au Feu vom Fisch und 11,80 €
Meeresfrüchten ^{gf}
mit feiner Gemüsejulienne

B, D, I, O
*Pot au feu with fish and seafood ^{gf},
julienne of vegetables*

Kartoffelsuppe mit Wienerle 7,50 €

I
Potato Soup with small sausages

Salate / *Salads*

Großer gemischter Salat 7,30 €
Mixed salad

Salat mit Thunfisch ^{gf}, mit weißem 14,50 €
Thunfisch, Sardellenfilets, Ei,
Kapern, Oliven ⁶, und Zwiebeln

C, D, J, M
Salad with Tuna ^{gf}
*with white tuna, anchovies, egg,
capers, olives ⁶ and onions*

Griechischer Salat ^{gf}, mit in Olivenöl
eingelegtem Schafskäse,
Kräuteroliven ⁶, Paprika und
Peperoni

G, J, M

***Greek Salad** ^{gf}, feta in olive oil,
herbed olives ⁶, pepper and chilies*

Kalifornischer Salat ^{gf} 17,00 €
mit Putenstreifen in Sesam
gebraten, Champignons, mit
Ingwer und Chili abgeschmeckt

J, L

***Californian Salad** ^{gf}, with turkey
breast fried in sesame seed, with
champignons and a hint of ginger
and chili*

**Bunter Salat mit gebratenen
Champignons** ^{gf} 16,00 €

***Mixed Salad with roasted
mushrooms** ^{gf}*

Pasta / Pasta

mit Speck und Zwiebeln, 12,00 €
Tomatensoße

A1, I, G

***with bacon and onions,**
tomato sauce*

mit Thunfisch 13,80 €
Kapern und Tomatensoße

A1, D, I

***with tuna,**
capers in a tomato sauce*

mit mediterranem Gemüse 13,80 €
Parmesanspänen und
Mandelblättchen

A1, G, H1

***With Mediterranean vegetables,**
parmesan and almond slices*

mit Putenbruststeifen 15,50 €
in Pfeffer-Rahmsoße

A1, G, I, J

***With turkey breast**
in a creamy pepper sauce*

Hauptgerichte / *Main Dishes*

Jede Änderung / *Each change* 1,50 €

Kleine Portion / *Small portion

Filetpfanne „Literaturhaus“ 21,00 €

Schweinelendchen in Champignonsoße, Brottaler, Gemüse der Saison
A1, C, G

Frying pan "Literaturhaus"

filet of pork in mushroom-sauce, roasted bread dumpling, seasonal vegetables

Putengeschnetzeltes 18,00 €

in einer Currysoße mit Reis, Karotten und Zuckerschoten *15,00 €

Chopped turkey ^{gf}

in curry sauce with rice, carrots and sugar peas

Crêpe mit Spinat gefüllt auf grober 13,50 €

Tomatensoße, gratiniert, kleiner Salat ^{veg}

A1, C, G

Crêpe filled with spinach, „au gratin“, tomato sauce, small salad, ^{veg}

Forellenfilets in Mandelbutter 20,50 €

Petersilienkartoffeln und gemischter Salat *15,00 €

A1, C, G, J,

Trout meunière with almond butter, parsley potatoes, served with salad

Mediterraner Gemüseteller ^{gf} 17,00 €

gegrilltes Gemüse der Saison mit Parmesanspänen, Pesto und Rosmarinkartoffeln *12,80 €

G – ohne Parmesan allergenfrei / *without parmesan allergen free*

Mediterranean Vegetable ^{gf}

grilled vegetable of the season with parmesan shavings, pesto and rosemary-potatoes

Gebratene Brottaler mit 15,50 €

Rahmchampignons, Salatbeilage *11,50 €

A1, C, G

Roasted Slices of bread dumplings with creamed mushrooms, small salad

Vegan: Linsencurry mit 14,00 €
Babyspinat, dazu geröstete *11,70 €
Kartoffeln

*Vegan dish: Lentils Curry with
baby spinach and roasted potatoes*

Großes Schnitzel „Wiener Art“ 21,50 €
(Schwein oder Pute) mit Kartoffel- *16,20 €
Gurkensalat

A1, C

*Large Viennoise Schnitzel – (pork
or turkey), potato-cucumber salad*

Feines vom Herd und aus dem Ofen / Fine Food from Oven and Stove

6 / 9 Nürnberger Rostbratwürste 12,50 €
auf Sauerkraut mit Brot oder mit 16,50 €
Kartoffelsalat

A1, A2, A3

*6 / 9 sausages Nuremberg style with
sauerkraut and bread or with potato
salad*

Bœuf Bourguignon ^{gf} 21,50 €
Zartes Rindfleisch, aus der Keule *16,50 €
geschnitten, mit Möhren, Speck ⁵
und Zwiebeln, langsam in Rotwein
geschmort, Butterkartoffeln

M, I

Bœuf Bourguignon ^{gf}
*tender beef, cut from the leg, braised
slowly in red wine, with bacon ⁵,
carrots and onions, buttered
potatoes*

Feinste Kalbsnieren ^{gf} 21,50 €
in einer delikaten Cognac-Rahmsoße
mit Gurken-Brunoise, Champignons,
Reis

G, J, M

Delicate veal kidneys ^{gf}
*braised in a delicious creamy brandy sauce
with cucumber brunoise and mushrooms,
rice*

Große Ratatouille ^{gf} 15,50 €
mit Zucchini, Auberginen, Tomaten, *11,90 €
Paprika und frischen Kräutern der
Provence

Large Ratatouille ^{gf}
*With courgettes, aubergines, tomatoes,
peppers, and fresh herbs from the
Provence*

Schweinefiletspitzen „Zürcher Art“	20,50 €
in Weißwein-Sahnesoße mit frischen Champignons, Rösti	*15,50 €
A1, C, G, M	
Pork filet “Zurich style”,	
<i>in a creamy sauce with white wine and fresh mushrooms, rösti</i>	
Pot au feu mit Fisch und Meeresfrüchten ^{gf ohne Baguette}	18,50 €
mit Gemüsejulienne, geriebenem Käse und Knoblauchbaguette	*11,80 €
A1, B, D, G, J, O	
Pot au feu ^{gf without baguette}	
<i>fishes and seafood served with julienne of vegetables, freshly grated cheese and garlic baguette</i>	

Beilagen / Side Dishes

<i>Pommes frites</i>	<i>je</i>	5,00 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>		
<i>Kroketten</i>	A1, C	
<i>Basmatireis</i>		
<i>Butternudeln</i>	A1, C	
<i>Beilagensalat zum Hauptgericht</i>		5,00 €
<i>french fries</i>	<i>each</i>	
<i>rosemary potatoes</i>		
<i>croquettes</i>	A1, C	
<i>basmati rice</i>		
<i>noodles in butter</i>	A1, C	
<i>small salad</i>		

Desserts und Käse / Desserts and Cheese

Obstsalat ^{gf}	8,00 €
mit frischen Früchten der Saison	
Fruit-salad ^{gf}	
<i>with fresh fruit of the season</i>	
Crème brûlée im Weckglas ^{gf}	5,30 €
C, G	
Crème brûlée <i>in a small glass</i> ^{gf}	
Mousse au chocolat im Weckglas mit Kirschen	5,30 €
F, G, N	
Mousse au chocolat <i>with cherries</i>	
Panna Cotta mit Fruchtsoße im Weckglas	5,30 €
G	
Panna cotta , <i>fruit-sauce in a small glass</i>	

Drei im Weckglas – nicht im Weckla! - alle drei Spezialitäten in Gläsern	14,50 €
C, G, F, G, N <i>All three specials above mentioned in small glasses</i>	
Flammkuchen süß (klein) mit Äpfeln und Zimt	8,40 €
A1, G <i>Tarte flambee (small)</i> <i>with apple and cinnamon</i>	
Zitronensorbet mit Sekt	8,50 €
<i>Lemon sorbet with sparkling wine</i>	
Frische Butterwaffel mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne	8,90 €
A1, C, G <i>Waffle, freshly baked, with cherries vanilla-ice-cream and cream</i>	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren	12,50 € *8,50 €
A1, C, G <i>Kaiserschmarrn (sliced pancake)</i> <i>with apple puree and cranberries</i>	
Käse vom Brett klein	11,50 €
<i>Assortment of cheese small</i>	
Käse vom Brett groß	15,50 €
<i>Assortment of cheese large</i>	

Gebäck, Kuchen, Torten / Pastries, Cakes

Unsere Torten und Kuchen backen wir täglich frisch für Sie.
Mindestens ein Gebäck oder ein Kuchen ist glutenfrei = ^{gf}.

Bitte schauen Sie in unsere Vitrine oder fragen Sie unsere
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Hier einige Sorten, die wir
fast immer vorrätig haben:

Marmorkuchen,	A1, C, F, G, N
Kirsch-Schokoladekuchen,	A1, C, FG
Verschiedene Torten der Sai- son	
Apfel-Schmant,	A1, C, G
Apfelkuchen,	A1, C, G
Käse-Sahnetorte,	A1, G
Marlenes Käsekuchen,	A1, C, G
Rüeblikuchen ^{gf} ,	C, H2
und vieles mehr	

*Our cakes and pastries are baked fresh daily. At least one
pastry or cake is gluten free ^{gf}. Please check our showcase or
contact our employees. Here are some varieties, which we offer
almost daily:*

<i>Marble cake</i>	A1, C, F, G, N
<i>Cherry-chocolate pie</i>	A1, C, F, G
<i>Different gateaux of season</i>	
<i>Apple pie</i>	A1, C, G

<i>Cheese Tart</i>		A1, G
<i>Marlene's cheese pie</i>		A1, C, G
<i>Carrot pie^g,</i>		C, H2
<i>and much more</i>		

Gebäck	Stück	3,80 €
Kuchen	Stück	4,30 €
Torte	Stück	4,80 €
Sahne	Portion	1,50 €
Vanillesoße	Portion	1,50 €
<i>Pastries</i>	<i>piece</i>	
<i>Pie</i>	<i>piece</i>	
<i>Gateau</i>	<i>piece</i>	
<i>Whipped cream</i>	<i>portion</i>	
<i>Vanilla sauce</i>	<i>portion</i>	

Kaffee / Coffee

Unser Angebot wochentags von 11.30 bis 14.30 Uhr: 1 Espresso nach dem bei uns genossenen Essen / <i>Our special offer, weekdays from 11.30 to 14.30: 1 Espresso after you enjoyed our food</i>		1,60 €
Tasse Kaffee¹, auch koffeinfrei / <i>Cup of coffee also decaffeinated</i>		3,20 €
Große Tasse Kaffee¹, auch koffeinfrei / <i>large cup also decaffeinated</i>		5,20 €
Espresso¹		2,60 €
Espresso macchiato¹	G	3,00 €
Espresso doppio¹		4,50 €
Espresso doppio macchiato¹	G	4,70 €
Cappuccino¹	G	3,50 €
Cappuccino doppio¹	G	5,20 €
Café au lait¹	G	4,70 €
Latte macchiato¹	G	4,70 €
Soja-, Hafermilch; laktosefreie Milch / <i>Soy-, Oat milk; lactose free</i>		+ 0,80 €

Schokolade / Chocolate

Milkschokolade mit Sahne / <i>Chocolate with whipped cream</i>	F, G	4,50 €
Heiße weiße Schokolade mit Orangenscheibe / <i>Hot white chocolate / with orange slice</i>	F, G	4,80 €

Spezialitäten / *Delicacies*

Heiße Milch mit Honig / <i>Hot milk</i> <i>with honey</i> G	3,50 €
Heiße Zitrone natur mit Honig / <i>Hot lemon</i> <i>with honey</i>	3,50 €
Glühwein (nach Saison) mit Apfel- und Orangenstückchen / <i>Hot wine</i> <i>punch with pieces of apple and</i> <i>orange (only in season)</i>	4,80 €
Darjeeling-Tee mit Rum / <i>Tea with</i> <i>rum</i> (5 cl)	7,80 €
Glas Grog mit Jamaica-Rum / <i>Grog</i> <i>with rum</i> (5 cl)	7,80 €
Latte macchiato mit / <i>with</i> Kahlua, Baileys, Amaretto, G	7,80 €
Chaipur mit Sahnehäubchen G Mischung aus heißer Milch und feinem Schwarztee mit exotischen Gewürzen / <i>Chaipur: Mix of hot milk</i> <i>and tea with exotic spices</i>	4,70 €
Chai Mocca G Chaipur mit Espresso / <i>with espresso</i>	6,50 €

BIO-Tee / *ORGANIC-Tea*

Die Tees von Samova MODERNE TEEKULTUR sind ein Hochgenuss. Die Pyramidenform des Beutels sorgt für eine optimale Aromaentfaltung des hochwertigen losen Tees. Alle Tees sind aus kbA = kontrolliert biologischem Anbau / <i>All Teas are organic</i>	Glas <i>glass</i>
Darjeeling Schwarzer Tee / <i>Black tea</i>	3,30 €
Assam Schwarzer Tee / <i>Black tea</i>	3,30 €
English Breakfast , Schwarztee aus Indien und Sri Lanka / <i>Black tea from</i> <i>India and Sri Lanka</i>	3,30 €
Earl Grey , Schwarzer Tee, Zitronen- schale, natürl. Bergamotteöl / <i>Black</i> <i>tea, lemon peel, essence of bergamot</i>	3,30 €
Reiner Grüntee aus China / <i>Green tea</i>	3,30 €
Orange Safari , Rooibos, Vanille, Orange / <i>Rooibos, Vanilla Orange</i>	3,30 €

Früchtetee , Hibiscusblüten, Sultaninen, Rote Bete-Würfel, Apfelstücke, Karottenflocken, Hagebutte, Süßholzwurzel und Erdbeerstücke / <i>Fruit tea: Hibiscus flowers, sultanas, apple, carrot flakes, rose hip, licorice root, strawberries</i>	3,30 €
Kräutertee , Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfel / <i>Herbal infusion: peppermint, apple, lemon balm</i>	3,30 €
Reiner Pfefferminztee / <i>Peppermint</i>	3,30 €
Ganze Kamillenblüten / <i>Camomile flower</i>	3,30 €
Frischer Ingwertee / <i>Fresh ginger tea</i>	4,40 €

Wasser / *Water*

Leitungswasser <i>Water</i>	0,2 l	0,70 €
Leitungswasser <i>Water</i>	0,4 l	1,40 €
Tafelwasser / <i>Table water</i>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,00 €
Teinacher Mineralwasser		
<i>Mineral water</i>	0,25 l	3,50 €
classic, medium, oder naturell	0,75 l	6,90 €

Limonaden / *Soft Drinks*

Coca Cola ^{1;2}	0,2 l	3,50 €
Coca Cola light	0,2 l	3,50 €
Fanta ^{3;5}	0,2 l	3,50 €
Sprite ^{3;5}	0,2 l	3,50 €
Spezi ^{1;2;5}	0,2 l	3,50 €
Alles als 0,4 l / As 0,4 l		5,90 €

Teinacher Genusslimonaden, ohne Konservierungs-, Farbstoffe oder künstliche Süßungsmittel / *no preservatives, no artificial colours, natural sweetener*

Zitrone / Mango-Maracuja-Orange / Orange-Mandarine / Rhabarber-Mirabelle / Johannisbeer-Holunder / Limette / Minze	je / <i>each</i>	4,50 €
	0,33 l	

Teinacher Eistee

Blaubeer / Wassermelone / *Ice tea blueberry / watermelon*

Schweppes Bitter Lemon ⁵	0,2 l	3,70 €
Schweppes Ginger Ale ^{2;5}	0,2 l	3,70 €
Schweppes Tonic Water ⁵	0,2 l	3,70 €
Kraft Malz / Kraft Malt	0,33 l	3,70 €

LEMONAID und ChariTea / LEMONAID and ChariTea

LEMONAID ist eine Bio-Frischsaftlimonade mit Rohrzucker und Kohlensäure, komplett ohne Konservierungsstoffe und Aromen. Die Limonade kommt aus fairem Handel. Mit jeder Flasche, die Sie trinken, unterstützen Projekte in der Dritten Welt, die der politischen, wirtschaftlichen und kulturellen Partizipation der dort lebenden Menschen dienen.

LEMONAID is a lemonade prepared with organic fruit, cane sugar and carbonic acid, prepared with organic fruit. Both are fair trade products. With each bottle you support social projects in the growing countries.

LEMONAID mit Limettensaft / with lime juice	0,33 l	4,50 €
LEMONAID MARA-CUJA (Maracujasaft, Limettensaft, Mangosaft / water, passion fruit juice, lime juice, mango juice)	0,33 l	4,50 €
LEMONAID BLUT-ORANGE / <i>BLOOD ORANGE</i> (Blutorangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft, Kirschsafte, / water, blood orange juice, grapefruit juice, orange juice, cherry juice)	0,33 l	4,50 €
ChariTea red Aufguss aus Bio- Rooibos-Tee (Wasser, Rooibostee) (91%), Bio- Agavendicksaft, Bio- Passionsfruchtsaft (5%), Bio- Holundersaft / <i>Rooibos, juice of agave, Passion fruit, elderberry</i>	0,33 l	4,50 €

Säfte, Nektare / Juices, Syrups

Traubensaft / <i>Grape juice</i>	0,2 l	3,50 €
Apfelsaft naturtrüb / <i>Apple juice</i>	0,2 l	3,50 €
Johannisbeernektar / <i>Red currant syrup</i>	0,2 l	3,50 €
Multivitaminsaft / <i>Vitamin juice</i>	0,2 l	3,50 €
Sauerkirschnektar / <i>Morello cherry syrup</i>	0,2 l	3,50 €
Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>	0,2 l	3,50 €
Pink Grapefruitsaft / <i>Pink Grapefruit juice</i>	0,2 l	3,50 €

Bananennektar / <i>banana syrup</i>	0,2 l	3,50 €
Maracujasaft / <i>Maracuja juice</i>	0,2 l	3,50 €
Tomatensaft / <i>Tomato juice</i>	0,2 l	3,50 €
Rhabarber (Saftgetränk) / <i>rhubarb</i>	0,2 l	3,50 €
Mangonektar / <i>Mango nectar</i>	0,2 l	3,50 €
Alle Säfte / <i>all juices</i>	0,4 l	5,90 €
Orangen-Direktsaft / <i>Orange juice directly pressed</i>	0,2 l	3,80 €
Saftschorle - alle Säfte	0,2 l	3,00 €
Spritzer – <i>all juices</i>	0,4 l	4,80 €

Bier / Beer – no translation, taste it

Alle Biere: A3, außer Weizen

Zirndorfer Landbier	0,25 l	3,00 €
vom Fass, nach alt-fränkischer Tradition gebraut bernsteinfarben, besonders süffig und bekömmlich	0,5 l	4,90 €
Veldensteiner Hefeweizen, hell	0,3 l	3,50 €
A1 vom Fass, kaltgehopft extra mild Im Geschmack	0,5 l	4,90 €
Veldensteiner Rotbier	0,5 l	4,90 €
traditionelles Bier mit rötlichen Farbreflexen, vollmundig		
Veldensteiner Zwickel	0,5 l	4,90 €
untergäriges Kellerbier, naturtrüb, aus der Bügelflasche		
Sebalduß Weizen Hell,	0,5 l	5,20 €
kräftiges Weizenbier angenehm malzaromatisch A1		
Tucher Kristallweizen	0,5 l	4,90 €
perlend und spritzige Weizenspezialität herbfrisch, hell und kristallklar A1		
Veldensteiner Hefeweizen Leicht	0,5 l	4,90 €
mit einer sanft-weichen Hefetrübung und 50% weniger Alkoholgehalt A1		

Veldensteiner Hefeweizen alkoholfrei wie oben, aber ohne Alkohol	0,5 l	4,90 €
Jever Pils – Flasche	0,33 l	4,00 €
Jever Fun, extraherb alkoholfrei, Flasche	0,33 l	4,00 €
Radler	0,5 l	4,80 €
Russ'n oder Cola Weizen	0,5 l	4,80 €
Aus der Biermanufaktur Engel (seit 1738)		
Dunkel vom Fass	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	4,90 €
Kellerbier vom Fass, naturtrüb	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	4,90 €
Naturradler, alkoholfrei, Fl.	0,5 l	4,90 €
Keller hell, alkoholfrei, Fl.	0,33 l	4,00 €

Wein und Sekt / *Wine and Sparkling wine*

Alle Weine und Sekte: M /

Each wine and sparkling wine: M

Weißwein / *White wine*

Glas 0,25 l

Pfalz, QbA 6,90 €

Weißer Burgunder trocken

Frankreich 7,50 €

Entre-Deux-Mers

Spanien 6,90 €

Chardonnay Infinitus (Viura)

Italien, IGT 6,90 €

Codici Sicilia Grillo IGT

Pfalz, QbA 6,90 €

Großkarlbacher Riesling trocken

Pfalz, QbA

Großkarlbacher Sauvignon blanc 7,90 €

trocken

Franken, QbA 7,90 €

Bacchus halbrocken

Franken, QbA 7,90 €

Silvaner trocken

Roséwein / *Rosé wine*

Baden (Kaiserstuhl), QbA 6,90 €

Alde Gott, Spätburgunder

Weißherbst, halbtrocken

Sekt / *sparkling wine*

Glas 0,1 l

Deutscher Sekt Hausmarke 4,80 €

Frankensekt, Silvaner extra trocken , Flaschengärung / <i>bottle fermentation</i>	Fl. 0,75 l 36,00 €
Rotwein / Red wine	Glas 0,25 l
Franken, QbA	6,90 €
Juventa Spätburgunder trocken	
Württemberg, QbA	6,90 €
Schiefer Trollinger trocken	
Italien	6,90 €
Codicio Sicilia , Nero d'Avola IGT	
Spanien	7,50 €
Tempranillo Cabernet Barrique	
Weinmischgetränk	
Schorle rot oder weiß – groß 0,5 l	6,80 €
klein 0,25 l	4,00 €
<i>Spritzer, large 0,5 l, smallß 0,25 l</i>	

Aperitif, Digestif

Sherry Dry	5 cl	4,30 €
Sherry Medium	5 cl	4,30 €
Martini Bianco, Rosso, dry, d'oro	5 cl	4,30 €
Pernod ²	4 cl	6,10 €
Aperol ^{2,5}	4 cl	4,80 €
Aperol Sour ²	4 cl	5,80 €
Campari Bitter ²	4 cl	4,80 €
Ramazotti	4 cl	4,80 €
Ramazotti Sour	4 cl	5,80 €
Averna	4 cl	4,80 €
Averna Sour	4 cl	5,80 €
Fernet Branca	4 cl	4,80 €
BRANDY		
Vecchia Romagna	2 cl	4,30 €
Osborne Veterano	2 cl	4,30 €
Hennessy VS	2 cl	4,80 €
Carlos I	2 cl	5,80 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,80 €
WHISKY		
Bourbon		
Jim Beam	4 cl	7,50 €
Maker's Mark	4 cl	7,50 €
Scotch		
Ballantine's Finest	4 cl	7,50 €
Chivas Regal 12 years	4 cl	9,00 €

Malt

Glenfiddich	4 cl	9,00 €
Laphroaig	4 cl	9,00 €

Canadian

Canadian Club	4 cl	9,00 €
---------------	------	--------

Irish

Tullamore Dew	4 cl	9,00 €
---------------	------	--------

USA Tennessee

Jack Daniels	4 cl	9,00 €
--------------	------	--------

Schnäpse, Brände, Liköre – 2cl / Schnaps, Brandies, Liquors

KLAR

Haselnussgeist von Haas	6,00 €
Gordon's Gin	3,80 €
Absolut Vodka	4,00 €
Vecchia Grappa di Prosecco	5,00 €
Grappa Sarpa di Oli Riserva	6,00 €
Calvados	4,70 €

EDELBRÄNDE AUS DER SCHWARZ- WALDBRENNEREI SCHEIBEL

Deutsches Manufakturersiegel

Die einzigartige Destillation über Gold lässt besonders filigrane und facettenreiche Edelbrände entstehen.

Scheibel Premium

Williams Brand (40%vol)	5,00 €
Altes Pflümle (43%vol)	5,00 €
Kirschwasser (43%vol)	5,00 €
Wald-Himbeergeist (41%vol)	5,00 €
Wildschlehengeist (41 vol%)	5,00 €

Scheibel Finesse

Die Fruchtsüße, die durch die Destillation üblicherweise verloren geht, wird den Bränden wieder zurückgegeben, indem Scheibel z.B. Williamsbirnen mit Williamsbrand ansetzt. Dadurch entsteht ein besonderes Geschmackserlebnis.

Birne (40%vol)	6,30 €
Aprikose (40%vol)	6,30 €
Mirabelline (40%vol)	6,30 €
Moor-Birne (40%vol)	6,30 €
Rosen-Apfel (40%vol)	6,30 €

LIKÖR

Amaretto ²	4,00 €
Baileys Irish Cream ²	4,00 €
Kahlua ²	4,00 €
Southern Comfort ²	4,00 €

Longdrinks / *Longdrinks*

Jacky Cola	4 cl	9,50 €
Wodka Orange	4 cl	9,50 €
Wodka Lemon	4 cl	9,50 €
Gin Tonic	4 cl	9,50 €
Campari Orange mit 4cl	0,3 l	8,50 €
Campari Soda mit 4 cl	0,3 l	7,50 €
Campari Amalfi mit 4cl	0,3 l	8,50 €
Aperol Spritz mit 4cl	0,3 l	8,50 €
Hugo	0,3 l	8,50 €
Lillet Berry	0,3 l	8,50 €
SanBitter alkoholfrei	0,1 l	4,50 €
SanBitter mit Soda	0,2 l	6,00 €
SanBitter mit Orangensaft	0,2 l	6,50 €

Zusatzstoffe / *Additives*

- 1 koffeinhaltig / *caffeine*
 - 2 Farbstoff / *artificial colouring*
 - 3 Süßungsmittel / *sweetener*
 - 4 chininhaltig / *containing quinine*
 - 5 Konservierungsstoff oder mit Nitrit-Pökelsalz
preservative or nitrite pickling salt
 - 6 geschwärzt / *blackened*
 - 7 geschwefelt / *sulphurized*
- gf = glutenfrei / *gluten free*
veg = vegetarisch / *vegetarian*

Allergene / *Allergens*

- A Glutenhaltiges Getreide / *gluten*
- A1 Weizen / *wheat*
- A2 Roggen / *rye*
- A3 Gerste / *barley*
- A5 Hafer / *oats*
- B Krebstiere
- C Eier / *eggs*
- D Fische / *fish*
- E Erdnüsse / *peanuts*
- F Sojabohnen / *soya bean*
- G Milch / *milk*
- H Schalenfrüchte / *edible nuts*
- H1 Mandeln / *almond*
- H2 Haselnüsse / *hazelnut*
- H3 Walnüsse / *walnut*
- H5 Cashewnüsse / *cashewnut*
- H5 Pecannüsse / *pecannut*
- H6 Paranüsse / *Brazil nut*
- H7 Pistazien / *Pistachio*
- H8 Macademia oder Queenslandnüsse / *macademia- or Queensland nut*
- I Sellerie / *celery*
- J Senf / *mustard*
- L Sesamsamen / *sesame seed*
- M Schwefeldioxid u. Sulphite / *sulphur dioxide and sulphite*
- N Lupinen / *lupin*
- O Weichtiere / *mollusc*

Stimmen unserer Gäste

„War heute zum ersten, aber sicher nicht zum letzten Mal im Literaturhaus. Das Personal ist aufmerksam und freundlich. Auf das Essen musste man nicht lange warten und war geschmacklich sehr gut. Die Tagesangebote und die Auswahl in der Karte fand ich ausreichend. Schön ist, dass man aus der Karte auch kleine Portionen bestellen kann. Außerdem hat das Literaturhaus auch eine reichhaltige und leckere Kuchenauswahl“ (tripadvisor)

„Das Restaurant wurde uns auf der Suche nach einem gehbehindertem Restaurant empfohlen - hiervon gibt es in Nürnberg kaum welche... Die Bedienung (griechischer Abstammung hat sich toll um unsere Englisch sprechenden Gäste gekümmert und war sehr aufmerksam. Wir bekamen zum Abschluss sogar noch ein kleines Dessert aufs Haus! Preislich moderat jedoch stimmte die Qualität der bestellten Speisen und es war für jeden Geschmack etwas dabei. Besonders zu empfehlen ist der Flammkuchen.“ (tripadvisor)

„Wir waren zu viert brunchen und fanden es super. Leckerer Essen mit sehr viel Auswahl, unter anderem Müsli, Joghurt, Obst, Fisch, Käse, Wurst, Salate, Brot und Brötchen. ... Die Getränke zahlt man extra, die Kosten sind aber absolut im Rahmen, das Essen kostet 15,80 €. Die Bedienung war super nett und immer präsent, die Atmosphäre trotz vieler Leute entspannt und Unterhaltung war gut möglich. Wir würden jederzeit wieder hingehen, Reservierung aber zwingend erforderlich.“ (tripadvisor)

„Gleich vorweg: ein echter Glücksfall. Sehr angenehme Ambiente und eine Karte, bei der man sich vor lauter verlockenden Alternativen nur schwer für ein Gericht entscheiden kann. Als Vegetarier hat man ja oft "immerhin" die Wahl zwischen Kässpätzle, Blumenkohltalern oder dem bunten Beilagenteller. Hier hat man schon auf der Wochenkarte Auswahl und in der regulären Karte eine Fülle von Optionen. Das bestellte Essen war zügig am Tisch und hat richtig lecker geschmeckt. Hinzu ein freundlicher und aufmerksamer Service - nur zu empfehlen!“ (google)

Bitte bewerten auch Sie uns auf den einschlägigen Internetportalen. Wir empfehlen tripadvisor, google oder auch facebook. Selbstverständlich steht es Ihnen frei, uns auf anderen Portalen zu bewerten. Wir mögen das Motto: „Wenn's gut war, sagen Sie es bitte allen weiter. Wenn's anders war, sagen Sie es uns, denn aus Fehlern lernt der Mensch“.

Unsere Partner

Wir danken unseren Partnern, der Seeberger GmbH,
der Tucher Bräu GmbH & Co. KG, der Mineralbrunnen
Teinach GmbH und der samova GmbH & Co. KG



Da steckt viel
Liebe drin.



Café - Restaurant
Literaturhaus Nürnberg

Bernhard Rings
Luitpoldstr. 6, 90502 Nürnberg
Tel.: 0911 2352658
www.restaurant-im-literaturhaus.de / rilh.de
mail: info@rilh.de
Umsatzsteuernummer DE 267258889

Stand: Dezember 2023, erstellt am 29.12.23

Café - Restaurant LITERATURHAUS

**Wo Koch- und Sprachkunst
zueinander finden**

Bernhard Rings, Luitpoldstraße 6
90402 Nürnberg, auf der Kulturmeile in der Altstadt
Tel.: 0911 2342658; www.rilh.de
Mail: info@rilh.de