

Regional

Unser Fleisch
vom Metzger Dürsch
aus Gostenhof

Gemüse und Salat
vorwiegend aus dem
Knoblauchsland

Burgerbrötchen
von Hildes Backwut, der
Nürnberger Meisterbäckerei

Frisch

Frische Burgerpatties
kein Platz für Tiefkühlware

Burgerbrötchen
täglich frisch

Transparent

Offene Küche
Schau uns beim Grillen über die
Schulter!

Kuhmuhne

BURGER



Cheeseburger

Fränkisches Rindfleisch, Cheddar, Salat, Gemüse

7,90 ^{6,1}



Trüffelburger

Fränkisches Rindfleisch, Trüffel, Duroc-Schinken

14,50 ⁶



Big Mama

Fränkisches Rindfleisch, crispy Bacon, krosse Röstzwiebeln und BBQ-Sauce

10,20 ^{6,1}



Gorgonzilla

Fränkisches Rindfleisch, Gorgonzola, Preiselbeeren, Kräuter

9,50 ^{6,1}



Mexiburger

Fränkisches Rindfleisch, Guacamole, gebratene Avocadoscheiben
Auf Wunsch ohne Aufpreis mit Jalapeños

9,90 ⁶



Buffalo Soldier

Fränkisches Rindfleisch, hausgemachtes Basilikumpesto, Büffelmozzarella

10,20 ^{6,1}



Sörf & Törf

Fränkisches Rindfleisch, Garnelen, hausgemachte Aioli mit Hummerbutter

14,90 ^{6,1}



The Bavarian

Gezupfter Schweinebraten 2.0, Fasskraut mit Speck, geschmolzene Zwiebeln und Bratensoße

10,50 ^{6,1}



Unsere Burgerpatties vom glücklichen, regionalen Rind wiegen mindestens 180 g (Rohzustand) und kommen **medium**. Ihr wollt das Fleisch **rare** oder **well-done**? Kein Problem, gebt das einfach bei eurer Bestellung an!
Sollte die Garstufe einmal nicht passen, bitte sofort das Personal informieren!

Heart Attack

Chili-Cheeseburger mit Jalapeños, doppelt Fleisch und extra Käse

13,00 ^{6,1}



Viel-Käse-Hoch

Fränkisches Rindfleisch, Emmentaler, Gouda, Brie, Käsesoße und Cheddar

10,90 ^{6,1}



VEGANE & VEGETARISCHE BURGER



Ziegenpeter

Karamellierter Ziegenkäse, Feigensenf, getrocknete Tomaten

9,30^{6,1}



Schwarze Bohne (vegan)

veganer Burgerbun, Schwarze-Bohne-Pilz-Patty, Hummus

8,90^{6,1}



Jack the Dripper

gezapfte, junge Jackfruit im „Barbecue Style“ mit Krauttopping

9,20^{6,1}



Austernperle (vegan)

gebratene Austernpilze, Röstzwiebeln, vegane Aioli

9,00



Wochenburger

Der Wochenburger! Was es momentan gibt? Steht auf den Tafeln hinter der Bar, auf Facebook und Instagram

9,50 / 10,90^{6,1}



UPGRADE?

Mit extra...

Käse	Ziegenkäse	Rindfleischpatty
Blue Cheese	Büffelmozzarella	+ 4,00
Bacon	Guacamole	
Röstzwiebeln	+ 2,00	
Avocado		
Ei		
Jalapeños		
+ 1,00		



Brotlos

Du willst deinen Burger lieber ohne Brot? Kein Problem! Wir geben dir stattdessen gerne einen Beilagensalat mit auf den Teller.



BEILAGEN



Süßkartoffel-pommes

Süßkartoffel-Fritten mit Fabis
Fabulous Sour Cream

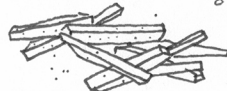
4,30 ^{6,1}



Pommes

Knusprige Kuhmuhne-Fritten

3,30 ^{6,1}



Schüttelsalat

Gemischter Salat mit Karotte,
Gurke, Tomate, Balsamico-
Dressing, Sonnenblumenkerne,
Croutons

3,40 ^{6,1}



Coleslaw

Hausgemachter Krautsalat

3,10 ^{6,1}



DIPS



(vegane)

Limetten



AIOLI

1,20 ^{6,1}

Original

Samer's

HUMMUS

2,00 ^{6,1}



Fabis

Fabulous

SOUR CREAM

1,20 ^{6,1}



Fresh

GUACAMOLE

2,00 ^{6,1}



Kuhmuhne

HOT SAUCE

1,50 ^{6,1}



DESSERTS

Schoko-brownie

Saftiger Schoko-Nuss-Brownie mit
Himbeergranit (enthält Alkohol)

6,50 ^{6,1}



Spekulatius-schaum

Fluffiger Spekulatius-schaum auf
Spekulatiuscrumble mit Apfelmus

3,80 ^{6,1}



KAFFEE & CO

Espresso – 1,90

Espresso Doppio – 2,80

Americano – 2,80

Cappuccino – 2,80

Heiße Schokolade – 3,00

Frischer Tee – 0,31 · 3,40

Ingwer

Ingwer & Basilikum

Minze



Unsere Kaffeebohnen sind von der
Nürnberger Spezialitäten-Rösterei
Machhörndl, die schon beim
Rohkaffee auf seine Reinheit und
Qualität achtet. Dadurch garantiert
sie Fairness und Nachhaltigkeit.

DRINKS

GIN TONIC

Charles – 6,90

Tanqueray London Dry Gin, Tonic, Limette

Thai Monk Infusion – 7,40

Tanqueray London Dry Gin, Tonic, Zitronengras, Ingwer, Basilikum

Sakura – 7,50

Roku Gin, Tonic, Ingwer - Empfehlung: mit Fentimans Tonic (Neuinterpretation des Gins, eher floral und Zitruslastig)

Sipsmith – 7,90

Sipsmith London Dry Gin, Tonic, Limette (Klassischer London Dry Gin, weich, leichte Wacholder, etwas Zitrus)

Monaco – 8,90

The Duke Munich Dry Gin, Tonic, Orangenzeste (Der Duke erinnert an Zitrone, Orange sowie Lavendel)

Kilt – 9,90

Hendrick's Gin, Tonic, Gurke, Pfeffer (Aromen von Koriander, Zitruschale und Rosenblättern)

Moorgin – 10,90

Moorgin aus Kolbermoor, Tonic, Rosmarin, Zitronenzeste (Hergestellt aus Wildwacholder mit einem natürlichen Hauch von Zitrone)

Monkey – 14,90

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Tonic (Schmeckt nach Preiselbeere, Brombeere und Hagebutte)

Unsere Gin Tonics werden mit Thomas Henry Tonic serviert.

Auf Wunsch auch mit:
Fever Tree Indian Tonic (+1,50)
oder **Fentimans Tonic (+2,50)**

LONGDRINKS

Jägermeister Mule – 7,20

Jägermeister, Limette, Ginger Beer, frischer Ingwer

Moscow Mule – 7,50

Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke, frischer Ingwer

Munich Mule – 8,90

The Duke Gin, Limette, Ginger Beer, Gurke

Rhabarbera – 6,90

Vodka, Rhabarber, Minze, Gurke, Soda

Pimm's Cup – 7,50

Pimm's No.1, Ginger Ale, Limette, Orange, Minze, Früchte der Saison

Bourbon Highball (Jim Beam Rye) – 7,50

Bourbon Whisky, Ginger Ale, Orangenzeste

Thunder Storm – 6,90

Plantation Dark, Limette, Ginger Beer

Lynchberg Lemonade – 7,50

Jack Daniels, Zitronenlimonade



COCKTAILS

Tanqueray Lemonade – 6,90

Gin, Minze, Limette, Lime Juice, Zitronenlimonade



Buttermilk Margarita – 7,50

Tequila, Buttermilch, Agavendicksaft, frische Limette, Zitrone, Quittengelee

Tipling Reviver – 7,90

Gin, Jägermeister, Zitrone, Ingwer, Soda



Chocolate Symphony – 7,90

Mozart Chocolate, Orange Dry Bitter, gereifter Rum, Mandel, Sahne

Mojito – 8,50

Heller Rum, Minze, Zucker, Limette



Gin Basil Smash – 8,90

Gin, Basilikum, Limette, Zucker, Balis Limonade



Strained Arctic Mint – 8,90

Gin, Minze, Limette, Zucker, Ginger Ale

Mai Tai – 9,90

Heller, gereifter und Overproof Rum, Mandelsirup, Lime Juice, Ananassaft

Espresso Martini – 7,90

Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Espresso, Kaffeebohne, Schokolade

Der mit den Himbeeren – 7,90

Tanqueray Gin, Gingerbeer, Limette, Zuckersirup, Himbeersirup, Zitronengras

Black Gin – 7,50

Tanqueray Gin, Gingerbeer, Zitronensaft, Schwarzteesirup



Appletini – 8,00

Vodka, Calvados, frischer Apfel, Zitronensaft, Zuckersirup, Zimt

Rum Sour – 12,90

Moor Rum, Limette und Zucker

SHOTS

Cheesecake – 2,50

hausgemacht, mit Zitrone und braunem Zucker



Apfelstrudel – 2,50

hausgemacht

Liquid Cocaine – 3,00

Mindestbestellmenge 3 Stück

Williamsbirne – 3,00

Brennerei Haas, Franken



Haselnussgeist – 4,00

Brennerei Haas, Franken

Berliner Luft – 2,00

PURES

Jägermeister – 2 cl · 2,50 – 4 cl · 6,00

Manifest – 2 cl · 3,00 – 4 cl · 5,00

Plantation Grande Reserve – 2 cl · 3,90 – 4 cl · 6,80

Auchentoshan – 2 cl · 3,90 – 4 cl · 6,80

Bowmore 12 Jahre – 2 cl · 3,90 – 4 cl · 6,80

Hornitos Tequila – 2 cl · 3,20 – 4 cl · 5,40

Moor Rum – 2 cl · 6,00 – 4 cl · 10,00



BIER



Tucher Pils – 0,33l · 3,00
Tucher Dunkel – 0,5l · 3,30

Sankt Sebaldus Hefeweizen – 0,5l · 3,50
Tucher Hefeweizen Alkoholfrei – 0,5l · 3,50



Grünerla Hell – 0,25l · 2,60
Grüner Hell – 0,5l · 3,30

Zirndorfer Radler – 0,5l · 3,20

CRAFTBEER

Samuel Smith – Organic Chocolate Stout – 0,355l · 5,80
helle Schokolade, Vanille, Toffee, cremiges Mundgefühl

Schoppe – Juice Neipa – 0,355l · 5,80
Grapefruit, Birne, Honig, cremig, fruchtig dezentes Bier

Flying Dog – Bloodline Blood Orange Ale – 0,355l · 6,40
fruchtig, Grapefruit Note, Zitrusfrucht

Anchor Brewing – Go West IPA – 0,355l · 6,40
leicht herb gefolgt von malziger Süße, tropisch und Zitrusfrucht, leichter Anflug von frischen Piniennadeln



WEIN



WEISS

Werther Windisch Riesling – 0,2l · 4,50 – 1,0l · 20,00

Rheinhessen, lebendig frisch, sehr präzise und direkt, ausgewogene Säure

ROT

Syrah Gorilla, Italien – 0,2l · 5,50 – 1,0l · 20,00

Brombeere, Johannisbeere und eine dezente Würznote geben dem Wein sein Aroma.

SCHAUMWEIN

Pur Secco – 0,2l · 4,50 – 0,75l · 15,00

Cremant – 0,7l · 29,00



SPRIZZ



Passion Sprizz – 5,20

Maracuja, Secco, Soda

Raspberry Sprizz – 5,20

Himbeere, Secco, Soda

Rhabarber Sprizz – 5,20

Ingwer-Rhabarber-Likör, Secco, Soda



DURSTLÖSCHER

HAUSGEMACHTE LIMONADEN – 0,4l · 4,20

Passion Punch

Hibiskus, Maracuja, Limette, Minze, Soda

Elderflower Sling

Holunderblüte, Limette, Minze, Soda

Ginger Grenade

Granatapfel, Ingwer, Limette, Minze, Soda

Raspberry Mint Fever

Himbeere, Minze, Limette, Soda

Strawberry Delight

Erdbeersirup, Pfeffer, Zitrone, Minze

Applelicious Cooler

Grüner Apfelsirup, Zitrone, Soda, Apfelscheibe



EISTEE

Hausgemachter Eistee – 0,4l · 4,20

Kaltgebrühter Schwarztee mit Limette und Maracuja



SOFTDRINKS

afri – 0,33l · 2,90

cola
cola zuckerfrei

Bluna – 0,33l · 2,90

Orange
Zitrone
Mix Cola Orange

Adelholzener Mineralwasser – 0,25l · 1,90 – 0,75l · 4,50

Naturell
Medium

Lemonaid+ Fairtrade Limonade – 0,33l · 3,40

Limette
Ingwer

ChariTea Mate – 0,33l · 3,40

Balis Basilikum-Ingwer-Limonade – 0,2l · 2,60

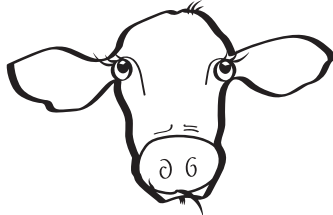
Hausgemachte Schorlen – 0,4l · 4,20

Wildapfelsaft
Rhabarber
Litschi
Maracuja



Beim Kauf einer Flasche von **Lemonaid+** und **ChariTea** oder einer Gewürzmischung von **Dipster** (erhältlich an der Bar) kommt immer ein Teil der Einnahmen sozialen Projekten zugute.

**DANKE FÜR
DEINEN BESUCH!**



Kuhmuhne

Kuhmuhne Burgerbar
Weintraubengasse 2
90403 Nürnberg

—

www.kuhmuhne-nuernberg.de
office@kuhmuhne-nuernberg.de

—

Facebook: Kuhmuhne Nürnberg
Instagram: @kuhmuhne

—

Grafik: Alessa Flemming
Druck & Verarbeitung: Printmedienwerk & Handbuch

Zusatzstoffe: ¹ mit Süßungsmitteln ⁶ mit Farbstoff
Eine Liste mit der Allergenkennzeichnung liegt an der Bar für euch bereit.
Bei Interesse bitte einfach die Bedienung danach fragen.