Kuhmuhne

Regional

Unser Fleisch
vom Metzger Dürsch
aus Gostenhof

Gemüse & Salat
vorwiegend aus dem
Knoblauchsland

Burgerbrötchen
von Hildes Backwut, der
Nürnberger Meisterbäckerei

Unsere Toppings
wecken wir über das Jahr mit
regionalen und saisonalen
Produkten selbst ein.

Frisch

Frische Burgerpatties
kein Platz für Tiefkühlware

Burgerbrötchen
täglich frisch

Transparent

Offene Küche
Schau uns beim Grillen über
die Schulter!

BURGER

Cheeseburger
Fränkisches Rindfleisch, Cheddar

10,90 6, 1

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

13,50 6, 1

Der Beste
Fränkisches Rindfleisch, Scarmorza-Käse, gegrillte Paprika, scharfe Chipotle Mayo

16,20 6, 1

Gorgonzilla
Fränkisches Rindfleisch,
Gorgonzola, marinierte Birne,
Walnuss

12,90 6, 1

Chimi Hendrix
Fränkisches Rindfleisch, Manchego-Käse, Serrano-Schinken, Chimichurri

16,20 6, 1

Sinas sexy Spätzleburger
Fränkisches Rindfleisch,
Spätzle, würzige Käsemischung,
Röstzwiebeln

14,20 6, 1

Buffalo Soldier

Fränkisches Rindfleisch,
homemade Basilikumpesto,
Büffelmozzarella

14,00 6, 1

Mexiburger

Fränkisches Rindfleisch,
hausgemachte Salsa, Erbsacamole,
Tortillachips — Auf Wunsch ohne
Aufpreis mit Jalapeños

13,90 6, 1

Heart Attack

Chili-Cheeseburger mit Jalapeños,
doppelt Fleisch und extra Käse

16,90 6, 1

Crispy Berta

Fränkisches Rindfleisch,
gebackener Camembert,
Preiselbeeren

13,00 6, 1

R.I.P.

Gezupfte Rippchen, Senf-
Gurken-Relish, Coleslaw

15,90 6, 1

Unsere Burgerpatties vom glücklichen, regionalen Rind wiegen mindestens 160 g (Rohzustand) und kommen **medium**. Ihr wollt das Fleisch lieber **rare**, **well-done** oder in einer anderen Garstufe? Kein Problem, gebt das einfach bei eurer Bestellung an!

Sollte die Garstufe einmal nicht passen, bitte sofort das Personal informieren!

Wochenburger

Was es diese Woche gibt, erfahrt ihr von den Auslegern, vom Personal oder von unseren Social Media Kanälen.

VEGANE & VEGETARISCHE BURGER

Bei all unseren Burgern kann das Rindfleischpatty durch ein veganes Beef Patty aus Erbsenprotein (+ **1,00** 6,1) oder das vegane Erbsenproteinpatty *Crispy Chicken Style* von **planted.** (ohne Aufpreis) ersetzt werden.

Ziegenpeter

Karamellisierter Ziegenkäse, Honig-Meerrettich-Sauce, getrocknete Tomaten

12,40 6,1

The Planted

veganes Burgerbrötchen, 2 *Crispy Chicken Style* Patties von **planted.**, veganer Cheddar, saure Gurken, angemachtes Weißkraut, Salat

14,90 6,1

Jack the Dripper (vegan)

veganes Burgerbrötchen, gezupfte Jackfruit, Senf-Gurken-Relish

12,20 6,1

UPGRADE?

Brotlos

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

Glutenfrei

Glutenfreies Brötchen aus Reis- und Maismehl

+ 2,50

Classic

Das Kuhmuhne-Brötchen

Fluffiges Burgerbrötchen von Hildes Backwut, nach uraltem Rezept gebacken.

Urkorn

Das „Gesunde“

Fluffiges Vollkornbrötchen, mit Weizenkleie, Hafer, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.

+ 0,60

TOPPINGS

Mit extra…

Käse
veganer Käse
Blue Cheese
Bacon
Röstzwiebeln
Ei
Jalapeños
+ 1,50

Ziegenkäse
Büffelmozzarella
Scarmoza
Erbsacamole
gebackener Camembert
+ 2,50

Rindfleischpatty
Erbsenproteinpatty *Crispy Chicken Style*
+ 6,00

Erbsenproteinpatty *Beef Style*
+ 7,00

BEILAGEN

Pommes

Knusprige Kuhmuhne-Fritten*

4,60 6, 1

Süßkartoffel-pommes

Süßkartoffel-Fritten mit Fabis Fabulous Sour Cream

6,00 6, 1

Schüttelsalat

Gemischter Salat mit Gemüse-julienne, Balsamico-Dressing, Sonnenblumenkerne, Croutons

4,60 6, 1

Coleslaw

Hausgemachter Krautsalat mit Buttermilchdressing

4,80 6, 1

Pimientos

gegrillte Bratpaprika mit Meersalz

5,80

DIPS

homemade **SALSA**

1,60 6, 1

Fabis Fabulous **SOUR CREAM**

1,60 6, 1

Kuhmuhne **HOT SAUCE**

2,40 6, 1

Smokey **BBQ** Louisiana Style

2,40 6, 1

Fresh **ERBSACAMOLE**

2,40 6, 1

Spicy **CHIPOTLE MAYO**

2,40 6, 1

DESSERTS

Grilled Bananasplit

Gegrillte Bananen, Schokobrownie, Vanilleeis

7,90 6, 1

Apple Pie Vanilla Sky

Warmer Apfelkuchen im Glas mit fränkischen Äpfeln. Vanilleeis und Nüsse on top.

5,50 6, 1

Easy Peasy Lemon Griesy

veganer Zitronenkuchen mit karamellisierter Grießhaube und Erdbeersauce

7,00 6, 1

MILCHSHAKES

Salty Caramel

Shake aus Milch und Vanilleeis mit Karamellsirup und grobem Meersalz — garniert mit Salzbrezeln

7,00 6, 1

Solero

Shake aus Maracujasaft und Vanilleeis — garniert mit frischen Früchten

7,00 6, 1

Wolke 7

Shake aus Milch und Vanilleeis — garniert mit Sahne

7,00 6, 1

Jeder Shake kann auf Wunsch mit 4 cl Rum verfeinert werden + **3,60**

SPRITZ

Aperol Spritz – 7,50
Aperol, Soda, Prosecco

Sarti Spritz – 7,50
Sarti, Soda, Prosecco

Passion Spritz – 7,50
Hibiskus, Maracuja, Soda, Prosecco

Brombeer Spritz – 7,50
Brombeerlikör, Soda, Prosecco

MULES

Moscow Mule – 8,90
Vodka, Thomas Henry Ginger Beer, Limette

London Mule – 9,90
The Duke Gin, Thomas Henry Ginger Beer, Limette

German Mule – 9,00
Jägermeister, Thomas Henry Ginger Beer, Limette

GIN TONIC

Charles – 9,50
Finsbury 47 Platinum, Tonic, Limette

Kolbermoor – 12,90
Moorgin aus Kolbermoor, Tonic, Zitronenzeste

Monaco – 12,00
The Duke Munich Dry Gin, Tonic, Rosmarin

Unsere Drinks werden mit frisch gepressten Zitrussäften und hausgemachtem Läuterzucker gemixt.

FROZEN DRINKS

erhältlich von April bis September

Margarita – 7,50

Tequila Blanco, Cointreau, Limette
+ Erdbeere, Himbeere oder Mango

Daiquiri – 7,50

Plantation 3 Star, Limette
+ Erdbeere, Himbeere oder Mango

KAMINFEUER

Kuhmuhne Glühwein – 7,50

hausgemacht – erhältlich im November & Dezember
verschiedene Fruchtsäfte, Rum, Rotwein, Gewürze

Hot Apple – 7,50

hausgemacht – erhältlich Januar bis März
Apfelsaft, Rum, Gewürze

SHOTS

Apfelstrudel – 3,50

hausgemacht

Hausschnaps – 3,50

hausgemacht

Küss den Frosch – 3,50

hausgemachter saurer Apfelschnaps

Berliner Luft – 3,00

Jägermeister – 3,00

BIER

Lederer Pils – 0,33 l · **3,90**

Tucher Dunkel – 0,5 l · **4,40**
Tucher Rotbier fassgereift – 0,5 l · **4,40**

Sankt Sebaldus Hefeweizen – 0,5 l · **4,50**
Tucher Hefeweizen Alkoholfrei – 0,5 l · **4,50**

Grüner Hell – 0,5 l · **4,40**
Tucher Reifbräu alkoholfrei – 0,5 l · **4,40**

Zirndorfer Radler – 0,5 l · **4,40**

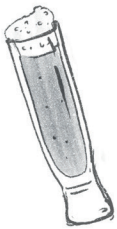
CRAFTBEER

Orca Bräu Wanderlust American Pale Ale – 0,33 l · **6,50**

5.4%, kaltgehopft mit Citra, Amarillo und Mosaic. Heller Malzkörper, fruchtig, frisch, herb mit einer intensiven Hopfennote im Finish.

Orca Bräu Anders Indian Pale Ale – 0,33 l · **8,00**

6.5%, kräftig gehopftes IPA. Fruchtig, harzig mit einer angenehm knackigen Hopfenbittere. Immer mal wieder anders.



WEIN

WEISS

Cuba Cuvée, Weingut Markus Meier – 0,2 l · **5,50** – 0,75 l · **25,00**

Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Aprikosen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Trocken.

ROT

Arrogant Frog – 0,2 l · **7,50** – 0,75 l · **25,00**

Im Glas schimmert der Cabernet Sauvignon dunkelrot und überzeugt durch seine Nuancen von dunklen Beeren, die ihm ein fruchtiges Aroma verleihen.

SCHAUMWEIN

Pur Secco – 0,2 l · **5,50** – 0,75 l · **20,00**

PURES

Herradura Plata / Reposado Tequila – 2 cl · **4,50** – 4 cl · **9,00**

Montelobos Mezcal – 2 cl · **4,50** – 4 cl · **9,00**

Plantation Dark Rum – 2 cl · **4,50** – 4 cl · **9,00**

Jack Daniels Whiskey – 2 cl · **4,00** – 4 cl · **8,00**

Laphroaig 10 Whiskey – 2 cl · **5,00** – 4 cl · **10,20**

Williamsbirne – 2 cl · **4,40** – 4 cl · **8,80**

Haselnussgeist – 2 cl · **5,00** – 4 cl · **10,20**

SOFTDRINKS

afri – 0,33l · **3,60**

cola
cola zuckerfrei

Bluna – 0,33l · **3,60**

Orange
Zitrone
Mix Cola Orange

Adelholzener Mineralwasser – 0,25l · **2,50** – 0,75l · **5,50**

Naturell
Medium

Hausgemachte Schorlen – 0,4l · **4,90**

Ananas
Apfel
Maracuja
Lychee
Rhabarber
Johannisbeere

EISTEE

Hausgemachter Eistee – 0,4l · **4,90**

auf Schwarzteebasis mit wechselnden Geschmacksrichtungen.
Was es momentan gibt, erfahrt ihr von unserem Personal.

DURSTLÖSCHER

HAUSGEMACHTE LIMONADEN – 0,4 l · **4,90**

Strawberry Basil Sling
Erdbeere, Basilikum, Zitrone, Soda

Mango Mint Fever
Mango, Frische Minze, Zitrone, Soda

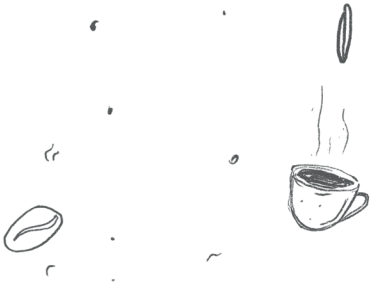
Hibiskiss
Hibiskus, Zitrone, Soda

Cherry Lady
Kirsche, Rosmarin, Zitrone, Soda

Perfect Pear
Birne, Zitrone, Soda

Lycheelicious
Lychee, Zitrone, Soda

KAFFEE & CO



Espresso – 2,00
Espresso Doppio – 4,00
Americano – 3,40
Cappuccino – 3,30
Flat White – 4,00

Heiße Schokolade – 3,30

mit Hafermilch – + 1,00

Frischer Tee – 0,3 l · **3,60**
Minze-Limette
Ingwer-Orange

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.

DANKE FÜR DEINEN BESUCH!

Kuhmuhne

Kuhmuhne Burgerbar
Weintraubengasse 2
90403 Nürnberg

—

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

—

Facebook: Kuhmuhne Nürnberg
Instagram: @kuhmuhne

—

Zahlung: EC-Karte, Kreditkarte

—

Zusatzstoffe: [1] mit Süßungsmitteln [6] mit Farbstoff
Eine Liste mit der Allergenkennzeichnung findet ihr hier:

—

Grafik und Illustration: Alessa Flemming
Druck & Verarbeitung: Printmedienwerk & Handbuch

231122