

# BBQ RIBS

Mo & Di, ab 17 Uhr

und nur solange der Vorrat reicht!

Gewürzt mit über 10 verschiedenen Gewürzen und nach knapp 5 Stunden im Ofen werden aus regionalen Schweinerippchen die unübertroffenen Kuhmuhne Ribs.

## BBQ Platter

Ein Rack Baby-back Ribs, Knoblauchbrot, Coleslaw, BBQ Dip

**19,90** <sup>6,1</sup>

## 1 Rack Ribs

Ein Rack Baby-back Ribs

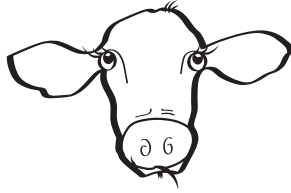
**12,90** <sup>6,1</sup>

## ... extra

**BBQ Dip – 2,40**

**Coleslaw – 4,80**

**Knoblauchbrot – 4,00**



# 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

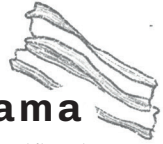


## Cheeseburger

Fränkisches Rindfleisch, Cheddar  
10,90<sup>6,1</sup>

## Big Mama

Fränkisches Rindfleisch,  
crispy Bacon, krosse Röstzwiebeln  
und BBQ-Sauce  
13,50<sup>6,1</sup>



## Der Beste

Fränkisches Rindfleisch, Scamorza-  
Käse, gegrillte Paprika, scharfe  
Chipotle Mayo  
16,20<sup>6,1</sup>



## Gorgonzilla

Fränkisches Rindfleisch,  
Gorgonzola, marinierte Birne,  
Walnuss  
12,90<sup>6,1</sup>



## Smashed Burger

Kartoffelbrötchen, Ketchup-Senf-  
Sauce, 100 g gemashtes fränkisches  
Rindfleisch, Cheddar, geschmorte  
Zwiebeln  
9,90<sup>6,1</sup>



## Sinas sexy Spätzleburger

Fränkisches Rindfleisch,  
Spätzle, würzige Käsemischung,  
Röstzwiebeln  
14,20<sup>6,1</sup>



## Buffalo Soldier

Fränkisches Rindfleisch,  
homemade Basilikumpesto,  
Büffelmozzarella  
14,00<sup>6,1</sup>



## Heart Attack

Chili-Cheeseburger mit Jalapeños,  
doppelt Fleisch und extra Käse  
16,90<sup>6,1</sup>



## Mexiburger

Fränkisches Rindfleisch,  
hausgemachte Salsa, Erbsacamole,  
Tortilla-chips — Auf Wunsch ohne  
Aufpreis mit Jalapeños  
13,90<sup>6,1</sup>

## Crispy Berta

Fränkisches Rindfleisch,  
gebackener Camembert,  
Preiselbeeren  
13,00<sup>6,1</sup>



## R.I.P.

Gezupfte Rippchen, Senf-  
Gurken-Relish, Coleslaw  
15,90<sup>6,1</sup>



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!

# VEGANE & VEGETARISCHE BURGER

## Wochenburger

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

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

## Ziegenpeter

Karamellierter Ziegenkäse, Honig-Meerrettich-Sauce, getrocknete Tomaten

12,40 <sup>6,1</sup>

## The Planted

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

14,90 <sup>6,1</sup>

## Fungi Frankonia One

Veganes Kartoffelbrötchen, Ketchup-Senf-Sauce, frisch gegrillte Kräutersaitlinge, BBQ Sauce

13,00 <sup>6,1</sup>

# 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

## Kartoffelbun

Knuspriges veganes Burgerbrötchen mit Margarine und Kartoffelflocken

+ 0,60

# TOPPINGS

## Mit extra...

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

Ziegenkäse  
Büffelmozzarella  
Scamorza  
Erbsacamore  
gebackener  
Camembert  
+ 2,50

Rindfleischpatty  
Erbsenprotein-  
patty *Crispy*  
*Chicken Style*  
+ 6,00

Erbsenprotein-  
patty *Beef Style*  
+ 7,00

## 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



# BEILAGEN



## Süßkartoffel-pommes

Süßkartoffel-Fritten mit Fabis  
Fabulous Sour Cream

6,00 <sup>6,1</sup>



## Coleslaw

Hausgemachter Krautsalat  
mit Buttermilchdressing

4,80 <sup>6,1</sup>



## Pommes

Knusprige Kuhmuhne-Fritten\*

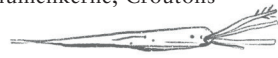
4,60 <sup>6,1</sup>



## Schüttelsalat

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

4,60 <sup>6,1</sup>



## Pimientos

gegrillte Bratpaprika  
mit Meersalz

5,80



# DIPS

homemade

## SALSA

1,60 <sup>6,1</sup>

Fabis

Fabulous

## SOUR CREAM

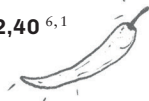
1,60 <sup>6,1</sup>



Kuhmuhne

## HOT SAUCE

2,40 <sup>6,1</sup>



homemade

## AIOLI

1,60 <sup>6,1</sup>



Smokey

## BBQ

Louisiana

Style

2,40 <sup>6,1</sup>

Fresh

## ERBSACAMOLE

2,40 <sup>6,1</sup>

Spicy

## CHIPOTLE

MAYO

2,40 <sup>6,1</sup>



# DESSERTS

## Apple Pie Vanilla Sky

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

5,50 <sup>6,1</sup>



## Grilled Bananasplit

Gegrillte Bananen, Schoko-  
brownie, Vanilleeis

7,90 <sup>6,1</sup>



## Vegan Choco Mousse

Veganes Schokomousse auf Soja-  
basis, dunkler Schokolade und  
frischen Früchten on top

6,50 <sup>6,1</sup>

# MILCHSHAKES

## Salty Caramel

Shake aus Milch und Vanilleeis mit  
Karamellsirup und grobem Meer-  
salz — garniert mit Salzbrezeln

7,00 <sup>6,1</sup>



## Solero

Shake aus Maracujasaft und  
Vanilleeis — garniert mit frischen  
Früchten

7,00 <sup>6,1</sup>

## Wolke 7

Shake aus Milch und Vanilleeis  
— garniert mit Sahne

7,00 <sup>6,1</sup>

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

## Black Raspberry Spritz – 7,50

Chambord, Soda, Prosecco

## Lillet Wildberry Spritz – 7,50

Lillet, Schweppes Wildberry, Soda, Prosecco

# MULES

## Moscow Mule – 8,90

Vodka, Schweppes Ginger Beer, Limette

## London Mule – 9,90

The Duke Gin, Schweppes Ginger Beer, Limette

## German Mule – 9,00

Jägermeister, Schweppes Ginger Beer, Limette

# GIN TONIC

## Charles – 9,50

Fords Gin, 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 Zitrus-säften und hausgemachtem Läuterzucker gemixt.

# FROZEN DRINKS

erhältlich von April bis September

## Margarita – 7,50

El Jimador Tequila, Limette, Mango

## Daiquiri – 7,50

Plantation 3 Star, Limette, Erdbeere

# 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

## Haus schnaps – 3,50

hausgemacht

## Küss den Frosch – 3,50

hausgemachter saurer Apfelschnaps

## Berliner Luft – 3,00

## Jägermeister – 3,00

# BIER



**Lederer Pils** – 0,33l · **3,90**

**Tucher Dunkel** – 0,5l · **4,40**

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

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

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

**Grüner Hell** – 0,5l · **4,40**

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

**Zirndorfer Radler** – 0,5l · **4,40**



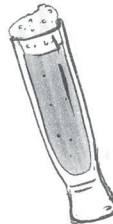
## CRAFTBEER

**Orca Bräu Wanderlust American Pale Ale** – 0,33l · **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** – 0,33l · **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** – 0,2l · **6,50** – 0,75l · **25,00**

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


## ROT

**Arrogant Frog** – 0,2l · **7,50** – 0,75l · **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** – 0,2l · **5,50** – 0,75l · **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**

**Woodford** Whiskey – 2 cl · **4,50** – 4 cl · **9,00**

**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 Schwarzbasis mit wechselnden Geschmacksrichtungen.  
Was es momentan gibt, erfahrt ihr von unserem Personal.



# DURSTLÖSCHER

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

**Pink Grapefruit**

Grapefruit, Zitrone, Soda

**Watermelon Smash**

Wassermelone, frische Minze, 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

**Frischer Tee** – 0,3l · **3,60**

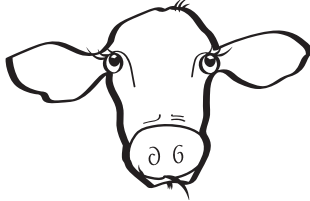
Minze-Limette  
Ingwer-Orange





**DANKE FÜR  
DEINEN BESUCH!**

230.305



**Kuhmuhne**

**Kuhmuhne Burgerbar**

Weintraubengasse 2

90403 Nürnberg

—

[www.kuhmuhne-nuernberg.de](http://www.kuhmuhne-nuernberg.de)

[office@kuhmuhne-nuernberg.de](mailto:office@kuhmuhne-nuernberg.de)

—

**Facebook:** Kuhmuhne Nürnberg

**Instagram:** @kuhmuhne

—

**Zahlung:** EC-Karte, Kreditkarte

—

**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup> mit Süßungsmitteln <sup>6</sup> mit Farbstoff

Eine Liste mit der Allergenkezeichnung findet ihr hier:



—

**Grafik und Illustration:** Alessa Flemming

**Druck & Verarbeitung:** Printmedienwerk & Handbuch