

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!

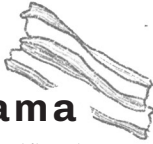
BURGER



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, Scamorza-
Käse, gegrillte Paprika, scharfe
Chipotle Mayo

16,20^{6,1}



Gorgonzilla

Fränkisches Rindfleisch,
Gorgonzola, marinierte Birne,
Walnuss

12,90^{6,1}



Smashed Burger



Kartoffelbrötchen, Ketchup-Senf-Sauce,
100 g Fränkisches Rindfleisch, Cheddar,
geschmorte Zwiebeln

9,90^{6,1}

Sinas sexy Spätzleburger

Fränkisches Rindfleisch,
Spätzle, würzige Käsemischung,
Röstzwiebeln

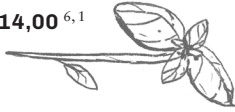
14,20^{6,1}



Buffalo Soldier

Fränkisches Rindfleisch,
homemade Basilikumpesto,
Büffelmozzarella

14,00^{6,1}



Mexiburger

Fränkisches Rindfleisch,
hausgemachte Salsa, Peacamole,
Tortillaçhips — 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 Chi-
cken Style* von **planted.** (ohne Aufpreis) ersetzt werden.



Ziegenpeter

Karamellierter Ziegenkäse,
Honig-Meerrettich-Sauce,
getrocknete Tomaten

12,40 ^{6,1}



The Planted

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

14,90 ^{6,1}

Fungi Frankonia One

Veganes Kartoffelbrötchen,
Ketchup-Senf-Sauce, BIO Black
Pearl Pilze von *Fungi Frankonia* aus
Roth, BBQ Sauce

13,00 ^{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



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
Peacamole
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



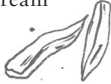
BEILAGEN



Süßkartoffel- pommes

Süßkartoffel-Fritten mit Fabis
Fabulous Sour Cream

6,00 ^{6,1}



Pommes

Knusprige Kuhmuhne-Fritten*

4,60 ^{6,1}



Schüttelsalat

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

4,60 ^{6,1}



Coleslaw

Hausgemachter Krautsalat
mit Buttermilhdressing

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}



homemade

AIOLI

1,60 ^{6,1}



Smokey

BBQ

Louisiana

Style

2,40 ^{6,1}

Fresh

PEACAMOLE

2,40 ^{6,1}

Spicy

CHIPOTLE

MAYO

2,40 ^{6,1}



DESSERTS

Apple Pie Vanilla Sky

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

5,50 ^{6,1}



Grilled Bananasplit

Gegrillte Bananen, Schokobrownie, Vanilleeis

7,90 ^{6,1}



Vegan Choco Mousse

Veganes Schokomousse auf Sojabasis, dunkler Schokolade und frischen Früchten on top

6,50 ^{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

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**



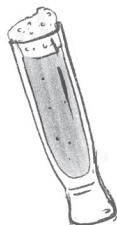
CRAFTBEER

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 · 5,50 – 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 – 0,41 · 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

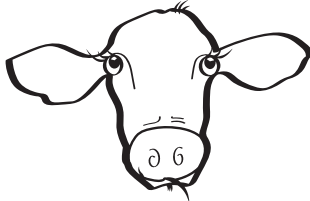
Frischer Tee – 0,31 · 3,60

Minze-Limette

Ingwer-Orange



**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 Allergenkezeichnung findet ihr hier:



Grafik und Illustration: Alessa Flemming

Druck & Verarbeitung: Printmedienwerk & Handbuch