

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 ^{6,1}

1 Rack Ribs

Ein Rack Baby-back Ribs

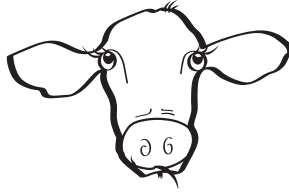
12,90 ^{6,1}

... 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

Big Mama

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
crispy Bacon, krosse Röstzwiebeln
und BBQ-Sauce

13,90^{6,1}

Sinas sexy Spätzleburger

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
Spätzle, würzige Käsemischung,
Röstzwiebeln

14,60^{6,1}

Cheeseburger

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
Cheddar

11,30^{6,1}

Ioanas Trüffelrausch

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
Trüffelaiooli, Zwiebel-Pilzpflanze

16,20^{6,1}

Smassshed

Kartoffelbrötchen, Ketchup-Senf-Sauce,
100 g gemashtes frisches, fränkisches
Rindfleisch, Cheddar, geschmorte
Zwiebeln (ohne Salatbouquet)

10,30^{6,1}

Alle unsere Burger sind mit frischen
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat
und Cocktailsauce belegt. Falls ihr die
Zutaten nicht mögt, gebt dem Service
Bescheid – wir passen den Burger gerne
nach euren Wünschen an!

Buffalo Soldier

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
homemade Basilikumpesto,
Büffelmozzarella

14,40^{6,1}

Heart Attack

Chili-Cheeseburger mit Jalapeños,
doppelt Fleisch und extra Käse

17,60^{6,1}

R.I.P.

Gezupfte Rippchen, Senf-
Gurken-Relish, Coleslaw

16,30^{6,1}

Mexiburger

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
hausgemachte Salsa, Guacamole,
Tortilla-chips — Auf Wunsch ohne
Aufpreis mit Jalapeños

14,30^{6,1}

Crispy Berta

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
gebackener Camembert,
Preiselbeeren

13,40^{6,1}

Unsere frischen Burgerpatties
vom glücklichen, regionalen Rind
wiegen mindestens 150 g (Roh-
zustand) 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

Monatsburger

Was es diesen Monat 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 ^{6,1}) oder das vegane Erbsenproteinpatty *Crispy Chicken 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.**, veganer Cheddar, saure Gurken, angemachtes Weißkraut, Salat

14,90 ^{6,1}

Fungi Frankonia One

Veganes Kartoffelbrötchen, Ketchup-Senf-Sauce, frisch gegrillte Kräutersaitlinge, 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
Bacon
Röstzwiebeln
Ei
Jalapeños
+ 1,50

Ziegenkäse
Büffelmozzarella
Guacamole
gebackener Camembert
+ 2,50

Rindfleischpatty
Erbsenproteinpatty *Crispy Chicken Style*
+ 6,00

Erbsenproteinpatty *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}



Schüttelsalat

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

4,60 ^{6,1}



Pommes

Knusprige Kuhmuhne-Fritten*

4,60 ^{6,1}



Kimchi Cheese Fries

Kuhmuhne-Fritten, Kimchi von
THATsKiMCHi, Cheddar

8,80 ^{6,1}



Coleslaw

Hausgemachter Krautsalat
mit Buttermilchdressing

4,80 ^{6,1}



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

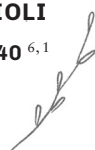
GUACAMOLE

2,40 ^{6,1}

TRÜFFEL

AIOLI

2,40 ^{6,1}



DESSERTS

Cheesecake Dulce de Leche

Cremiger Cheesecake mit Keks-
boden und Dulce de Leche Creme

6,50 ^{6,1}



Apple Pie Glutenfreesky

Hausgemachter, glutenfreier und
heißer Apfelkuchen mit Vanilleeis

6,00 ^{6,1}



Vegan Choco Mousse

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

6,50 ^{6,1}



MILCHSHAKES

Salty Caramel

Shake aus Milch und Vanilleeis mit
Karamellsirup und grobem Meer-
salz — 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 September bis April
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 – 0,33l · 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

6.8%, 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

El Jimador 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
Mix Cola Orange



Bluna – 0,33l · **3,60**

Orange
Zitrone

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 – 0,4l · **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

Pear Fizz

Birne, Zitrone, Soda



KAFFEE & CO

Espresso – 2,00

Espresso Doppio – 4,00

Kaffee Crema – 3,40

Cappuccino – 3,30

Flat White – 4,00

Latte Macchiato – 4,50

Heiße Schokolade – 3,30

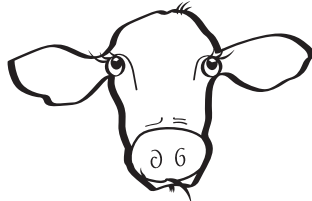
Frischer Tee – 0,3l · **3,60**

Minze-Limette
Ingwer-Orange



**DANKE FÜR
DEINEN BESUCH!**

230 305



Kuhmuhne

Kuhmuhne Burgerbar

Weintraubengasse 2

90403 Nürnberg

—

www.kuhmuhne-nuernberg.de

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