

DAS PROTEIN MENÜ



Granola Holmes^{6,1} 16,30

Vollkornbrötchen, frisches, fränkisches Rindfleisch,
Räucherlachs, Quark-Feta-Creme, Granola, Sweet Chili Sauce

Protein 59 g

Vegan Steak Loaded Fries^{6,1} 9,90

Kuhmuhne Fritten, vegane Steakeuts von planted.,
Cheddar (*auch vegan möglich*), BBQ Sauce

Protein 28 g

Protein Salty Caramel Shake^{6,1} 7,00

Shake aus Milch und Vanilleeis mit Karamellsirup und grobem Meersalz
mit 30 g Vanilleprotein von Brandl Nutrition — garniert mit Salzbrezeln

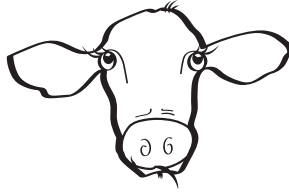
Protein 35 g

Apple Pie Glutenfreesky^{6,1} 6,00

Hausgemachter, glutenfreier und heißer Apfelkuchen mit Vanilleeis

Protein 11 g

= 133 g PROTEIN!



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

kCal 866 · Protein 45 g

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

13,90^{6,1}

Sinas sexy Spätzleburger

kCal 1016 · Protein 55 g

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
Spätzle, würzige Käsemischung,
Röstzwiebeln

14,60^{6,1}

Cheeseburger

kCal 702 · Protein 42 g

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
Cheddar

11,30^{6,1}

Ioanas Trüffelrausch

kCal 824 · Protein 41 g

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
Trüffelaiole, Zwiebel-Pilzpfanne

16,20^{6,1}

Smassshed

kCal 505 · Protein 28 g

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

kCal 910 · Protein 45 g

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
homemade Basilikumpesto,
Büffelmozzarella

14,40^{6,1}

Heart Attack

kCal 1156 · Protein 73 g

Chili-Cheeseburger mit Jalapeños,
doppelt Fleisch und extra Käse

17,60^{6,1}

Granola Holmes

kCal 971 · Protein 59 g

Vollkornbrötchen,
frisches, fränkisches Rindfleisch,
Räucherlachs, Quark-Feta-Creme,
Granola, Sweet Chili Sauce

16,30^{6,1}

Mexiburger

kCal 862 · Protein 39 g

Frisches, fränkisches Rindfleisch,
hausgemachte Salsa, Guacamole,
Tortillachips — Auf Wunsch ohne
Aufpreis mit Jalapeños

14,30^{6,1}

Crispy Berta

kCal 1073 · Protein 49 g

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

solange der Vorrat reicht

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.

The Planted

kCal 798 · Protein 33 g

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

14,90 ^{6,1}

Ziegenpeter

kCal 780 · Protein 26 g

Karamellierter Ziegenkäse, Honig-Meerrettich-Sauce, getrocknete Tomaten

12,40 ^{6,1}

Fungi Frankonia 2.0

kCal 391 · Protein 12 g

Veganes Kartoffelbrötchen, Ketchup-Senf-Sauce, hausgemachtes Bio Pilzpatty von **Fungi Frankonia**

11,50 ^{6,1}

UPGRADE?

Brotlos

Du willst deinen Burger lieber ~~br~~otlos? 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
Pilzpatty
Erbsenproteinpatty *Crispy Chicken Style*
+ 6,00

Erbsenproteinpatty *Beef Style*
+ 7,00

BEILAGEN



Süßkartoffel-pommes

kCal 171 · Protein 2 g

Süßkartoffel-Fritten mit Fabis
Fabulous Sour Cream

6,00 ^{6,1}

Vegan Steak Loaded Fries

kCal 577 · Protein 28 g

Kuhmuhne Fritten, vegane Steaks
cuts von **planted.**, Cheddar (*auch
vegan möglich*), BBQ Sauce

9,90 ^{6,1}



DIPS

hausgemachte

SALSA

1,60 ^{6,1}

Smokey

BBQ

Louisiana

Style

2,40 ^{6,1}

Fabis

Fabulous

SOUR CREAM

1,60 ^{6,1}

Fresh

GUACAMOLE

2,40 ^{6,1}



Pommes

kCal 210 · Protein 3 g

Knusprige Kuhmuhne Fritten*

4,60 ^{6,1}



Kimchi Cheese Fries

kCal 381 · Protein 16 g

Kuhmuhne Fritten, Kimchi von
THATs KiMCHI, Cheddar

8,80 ^{6,1}



Schüttelsalat

kCal 245 · Protein 1 g

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

4,60 ^{6,1}



Coleslaw

kCal 135 · Protein 1 g

Hausgemachter Krautsalat
mit Buttermilchdressing

4,80 ^{6,1}

Kuhmuhne

HOT SAUCE

2,40 ^{6,1}

TRÜFFEL

AIOLI

2,40 ^{6,1}

hausgemachte

AIOLI

1,60 ^{6,1}



*nicht glutenfrei

DESSERTS

Cheesecake Dulce de Leche

kCal 430 · Protein 11 g

Cremiger Cheesecake mit Keks-
boden und Dulce de Leche Creme

6,50 ^{6,1}



Apple Pie Glutenfreesky

kCal 486 · Protein 11 g

Hausgemachter, glutenfreier und
heißer Apfelkuchen mit Vanilleeis

6,00 ^{6,1}

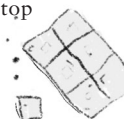


Vegan Choco^o. Mousse

kCal 589 · Protein 6 g

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 getoppt werden mit:
Vanilleprotein von Brandl Nutrition + **1,20**
(ergibt 35 g Protein) oder 4 cl Rum + **3,60**

SPRITZ



Aperol Spritz – 7,50 8 % vol.

Aperol, Soda, Prosecco

Sarti Spritz – 7,50 10 % vol.

Sarti, Soda, Prosecco

Lillet Wildberry Spritz – 7,50 7 % vol.

Lillet, Schweppes Wildberry, Soda, Prosecco *(auch alkoholfrei möglich)*

Arancia Spritz – 3,90 0 % vol.

Aperitivo Arancia 0,0, Soda

MULES

Moscow Mule – 8,90 6 % vol.

Vodka, Schweppes Ginger Beer, Limette

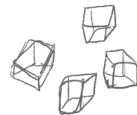
London Mule – 9,90 7 % vol.

The Duke Gin, Schweppes Ginger Beer, Limette

German Mule – 9,00 5 % vol.

Jägermeister, Schweppes Ginger Beer, Limette

GIN TONIC



Charles – 9,50 8 % vol.

Beefeater Gin, Tonic, Limette

Monaco – 12,00 9 % vol.

The Duke Munich Dry Gin, Tonic, Rosmarin

The Illusionist – 12,90 9 % vol.

The Illusionist Gin, Tonic, Rosmarin

Unsere Drinks werden mit
frisch gepressten Zitrus-
säften und hausgemach-
tem Läuterzucker gemixt.

SHOTS

Apfelstrudel – 3,50 15 % vol.

hausgemacht



Hausschnaps – 3,50 10 % vol.

hausgemacht

Küss den Frosch – 3,50 15 % vol.

hausgemachter saurer Apfelschnäps

Berliner Luft – 3,00 18 % vol.

Jägermeister – 3,00 35 % vol.



PURES

Olmecca Altos Plata Tequila – 2 cl · **4,50** – 4 cl · **9,00** 38 % vol.

Montelobos Mezcal – 2 cl · **4,50** – 4 cl · **9,00** 43 % vol.

Havana Club Seleccion de Maestros Rum – 2 cl · **4,50** – 4 cl · **9,00** 45 % vol.

Jameson Irish Whiskey – 2 cl · **4,00** – 4 cl · **8,00** 40 % vol.

Jameson Black Barrel Whiskey – 2 cl · **4,50** – 4 cl · **9,00** 40 % vol.

Williamsbirne – 2 cl · **4,40** – 4 cl · **8,80** 40 % vol.

Haselnussgeist – 2 cl · **5,00** – 4 cl · **10,20** 40 % vol.



BIER



Lederer Pils – 0,33l · **3,90** 5 % vol.

Tucher Dunkel – 0,5l · **4,40** 5 % vol.

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

Sankt Sebaldus Hefeweizen – 0,5l · **4,50** 6 % vol.

Tucher Hefeweizen Alkoholfrei – 0,5l · **4,50** < 0,5 % vol.

Grüner Hell – 0,5l · **4,40** 4,9 % vol.

Tucher Reifbräu alkoholfrei – 0,5l · **4,40** < 0,5 % vol.

Zirndorfer Radler – 0,5l · **4,40** 2,5 % vol.



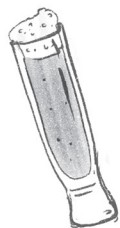
CRAFTBEER

Orca Bräu Wanderlust American Pale Ale – 0,33l · **6,50** 5,4 % vol.

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 % vol.

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. 11,5 % vol.

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. 13 % vol.

SCHAUMWEIN

Pur Secco – 0,2l · **5,50** – 0,75l · **20,00** 9,5 % vol.



SOFTDRINKS

Coca Cola – 0,33l · **3,60**

Cola
Cola Zero
Cherry Cola
Mezzo Mix
Sprite
Fanta



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

Naturell
Medium

Granini Mocktails – 0,33l · **5,30**

Nøjito (Limette, Minze)
Nøpaloma (Pink Grapefruit, Kräuter)

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

Hibiskiss

Hibiskus, Zitrone, Soda

Pink Grapefruit

Grapefruit, Zitrone, Soda

Raspberry Fizz

Himbeer, Zitrone, Soda

Rosemary's Thyme

Rosmarin, Thymian, Zitrone, Soda

Tropical Valley

Maracuja, Mango, 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

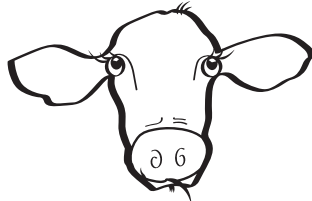
Frischer Tee – 0,3l · **3,60**

Minze-Limette
Ingwer-Orange



**DANKE FÜR
DEINEN BESUCH!**

260720



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 Allergenkenzeichnung findet ihr hier:



—

Grafik und Illustration: Alessa Flemming

Druck & Verarbeitung: Printmedienwerk & Handbuch