



PETZEN *Hotel - Gaststätte* **GARTEN**

Seit 1898 in Familienbesitz

Speisekarte

PETZEN Hotel - Gaststätte GARTEN

Seit 1898 in Familienbesitz

*Gemäss unserer Philosophie
„Urfränkisch mit Ambiente“*

wollen wir unserem Gast in gemütlicher Atmosphäre, unbeschwert von den Problemen des Alltags, eine Gastlichkeit zum Wohlfühlen bieten !

Unser Haus ist seit 1898, nunmehr in der 4. Generation im Familienbesitz und in dieser Zeit zu einem bundesweit bekannten, mittelständischen Hotel - und Gaststättenbetrieb herangewachsen.

Das Hotel verfügt über 35 Zimmer, davon 26 Doppelzimmer und 9 Einzelzimmer. Sämtliche Zimmer sind mit Dusche, WC, Kabel - TV, Telefon, Minibar und Zimmersafe ausgestattet.

Eine Tiefgarage und Parkplätze sind ebenfalls vorhanden.

Bei uns werden Service, Dienstleistung und das Verständnis für den Gast ganz großgeschrieben. Wir wollen, daß Sie sich auch in der Fremde wohl fühlen. Um das behagliche Befinden unseres persönlichen Gastes zu sichern, haben wir unser Lokal, wie auch das Herren - und Kaminzimmer im fränkischen Stil, also urgemütlich eingerichtet.

Der ideale Rahmen für Ihr nächstes Familienfest oder Ihre Vereins - bzw. Firmenveranstaltung.

Im Sommer lädt Sie unser romantischer, ruhiger Biergarten zum Verweilen ein. Relaxen unter Bäumen, dem Plätschern des Brunnen lauschen....ein Ort zum Abschalten.

Lassen Sie sich von uns und unserer typisch fränkischen Küche, aber auch aus der internationalen Küche verwöhnen.

*Auf Ihren Besuch freut sich das Team vom
Petzengarten*

Unsere Menükarte

Suppen

Tagessuppe	€ 2,20
Leberkloß oder Omelettsuppe	€ 2,80
Grießklößchensuppe mit Gemüsestreifen	€ 2,80
Gemüsebrühe mit Brokkoliklößchen	€ 2,80

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe auf Salatbett mit Kräuterdipp	€ 5,20
2 Garnelenspieße vom Grill mit Kräuter-Knoblauchdressing dazu Baguette	€ 6,40
Fränkisches Bruschetta	€ 3,90

Für den kleinen Hunger

Lendchentoast mit Champignons und Salatgarnitur	€ 10,50
Camembert gebacken mit Toast, Butter und Sahnepreiselbeeren	€ 7,20
Nürnberger Backers mit Camembert und Schinken überbacken dazu Sahnepreiselbeeren und Salat	€ 9,80
Irischer Räucherlachs mit Nürnberger Backers und Sahnepreiselbeeren	€ 12,20
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	€ 9,50

Aus der Fränkischen Küche

3 fränkische Bratwürste ⁴ mit Sauerkraut und Brot oder Kartoffelsalat oder mit Sahnemeerrettich und Brot	€ 8,40
3 fränkische Bratwürste ⁴ sauer mit Zwiebeln und Brot	€ 8,40
Schweineschäufel mit Kloß ^{2/3/5} und Salat	€ 14,00

Pfannengerichte

Hirn gebacken mit gemischtem Salat und Sauce Remoulade	€ 12,20
Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat oder mit Pommes frites und Salat	€ 12,00
Cordon bleu mit Kartoffelsalat oder mit Pommes frites und Salat	€ 13,00
Bamberger Zwiebeltreter (Speck, Zwiebel, Käse überbacken) mit Pommes frites und Salat	€ 14,50
Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Pommes frites und Salat	€ 16,80

Aus dem Backofen

Schweinehals mit Kloß ^{2/3/5} und Salat	€ 10,20
Gemischter Braten mit Kloß ^{2/3/5} und Salat	€ 11,20
Jägerbraten mit Kloß ^{2/3/5} und Salat	€ 11,50
Kalbsbraten in Champignonrahmsauce mit Spätzle und Salat	€ 13,90
1/2 Ente mit Kloß ^{2/3/5} und Salat	€ 15,90

Gegrilltes

Schweinemedallions 200 gr. in Champignonrahmsauce mit Kroketten und Salat	€ 15,20
Schweinemedallions 200 gr. in Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Salat	€ 15,20
Putensteak 200 gr. mit Tomaten und Käse überbacken auf Pfeffersauce dazu Backers und Salat	€ 14,90
Grillteller „Petzengarten Art“ mit Puten- und Rindersteak, Schweinelende und Garnele garniert mit Röstzwiebeln dazu Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	€ 21,00

Steaks vom argentinischen Angus Rind

Rumpsteak 200 gr. mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Salat	€ 18,90
Pfeffersteak 200 gr. mit Pommes frites und Salat	€ 18,90
Zwiebelrostbraten 200 gr. mit Röstkartoffeln und Salat	€ 19,20

Fisch

Forelle gebacken mit gemischtem Salat 100 gr.	€ 3,40
Forelle blau mit Salzkartoffeln, zerlassene Butter und Sahnemeerrettich 100 gr.	€ 3,40
Zanderfilet vom Weinsud mit Petersilienkartoffeln und Gemüse der Saison	€ 15,50

Karpfen-Saison September bis April

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Pilzstrudel an Sauerrahmdipp mit großem Salat	€ 9,40
Verschiedenes Gemüse mit Kartoffel „Mediterrane Art“ aus der Pfanne	€ 9,40

Salat

Bunte Salatteller mit Putenstreifen dazu Baguette	€ 10,20
Salat „California“, Blattsalate, Ei, frische Früchte, Sonnenblumenkerne an Honigdressing dazu Baguette	€ 9,40
Kleiner Salatteller mit Salaten der Saison	€ 3,40
Kartoffel- oder Tomaten- oder Gurkensalat	€ 3,20

Beilagen

Salzkartoffeln/Kroketten	€ 3,00
Röstkartoffeln	€ 3,30
Kloß ^{2/3/4} oder Spätzle mit Sauce oder Pommes frites	€ 3,30

Kalte Küche

Schinken ² - oder kalter Braten- oder Käsebrötchen	€ 3,90
Stadtwurst ⁴ mit Musik dazu Brot	€ 6,50
Grupfer Camembert mit Brot	€ 6,30
Fränkische Brotzeit mit Brot und Butter	€ 8,40
Gemischter Käseteller mit Brot und Butter	€ 8,90

Dessert

Gemischtes Eis ¹	€ 4,30
Vanille Eis ¹ mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen oder Schokosauce	€ 4,50
Nürnberger Apfelküchle mit Vanille Eis ¹ und Preiselbeeren	€ 5,00
1 Palatschinken mit Vanille Eis ¹ , Sauerkirschsauce, Mandeln und Sahne	€ 4,90
Wiener Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce und Sahne	€ 4,20

Getränke

Liköre

Baileys Irish Cream 4cl	€ 4,20
Heißer Amaretto mit Sahne 4cl	€ 3,90

Aperetifs

Fränkischer Vortrunk ^{1/2} 0,1l, mit Alkohol	€ 3,00
Fränkischer Vortrunk ^{1/2} 0,1l, ohne Alkohol	€ 2,50
Campari ¹ 4cl mit Orange	€ 4,80

Qualitätswein

Frankenwein 0,25l

Franken Müller-Thurgau trocken	€ 4,60
Franken Bacchus halbtrocken	€ 4,60
Franken Silvaner trocken	€ 4,60
Wirsching Dornfelder	€ 4,70
Iphöfer Kronsberg Rotling halbtrocken	€ 4,70

Pfälzer 0,25l

Duttweiler Rotwein	€ 4,20
Duttweiler Dornfelder trocken	€ 4,50

Italien, Montepulciano D'Abruzzo 0,25l

Mayro trocken	€ 5,20
Weinschorle 0,5l	€ 5,70
Weinschorle 0,25l	€ 3,00

Softdrinks

Tafelwasser 0,2l	€ 1,80
Pepsi Cola ^{1/6} , 7Up ² , Mirinda ¹ 0,2l	€ 1,90
Spezi ^{1/2/6} 0,5l	€ 3,40
Apfelsaft 0,2l	€ 2,00
Traubensaft 0,2l	€ 2,20
Johannisbeersaft 0,2l	€ 2,20
Orangensaft 0,2l	€ 2,20
Apfelsaftschorle 0,5l	€ 3,50
Teinacher Mineralwasser 0,7l	€ 5,00

Bier vom Faß

Zirndorfer Landbier 0,5l	€ 3,20
Lederer Pils 0,4l	€ 3,20
Tucher Hefeweizen hell 0,5l	€ 3,40
Enzensteiner Dunkel 0,5l	€ 3,60

Bier aus der Flasche

Tucher Pils alkoholfrei 0,5l	€ 3,20
Tucher Leichtes Weizen 0,5l	€ 3,40
Tucher Weizen alkoholfrei 0,5l	€ 3,40
Sebaldus Hefeweizen dunkel 0,5l	€ 3,60

Schnäpse aus der Edel-Schnapsbrennerei Haas

Zwetschge im Fass gereift 2cl	€ 3,40
Williams Birne im Fass gereift 2cl	€ 3,40
Obstler 2cl	€ 2,90
Himbeergeist 2cl	€ 3,00
Mirabellengeist 2cl	€ 3,00
Schlehengeist 2cl	€ 3,00
Haselnussgeist 2cl	€ 4,00
Walnussgeist 2cl	€ 4,00

Brände

Jubiläums Akvavit 2cl	€ 2,80
-----------------------	--------

Weinbrand und Whisky

Asbach Uralt 2cl	€ 2,80
Schottischer Whisky 2cl	€ 4,00
Jack Daniel's Tennessee 4cl	€ 5,20

Bitter & Kräuter

Jägermeister 2cl	€ 2,80
Fernet Branca 2cl	€ 2,80
Ramazotti 2cl	€ 2,80

*Wenn ihr gegessen und getrunken
habt, seid ihr wie neu geboren.*

J.W. v. Goethe

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	€ 2,00
Portion Kaffee	€ 3,90
Espresso	€ 2,00
Capuccino	€ 2,20
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Häferla heiße Schokolade	€ 3,50
Glas Tee (verschiedene Teesorten)	€ 1,70

aus dem Hause Westhoff

Die Geschichte des Petzengarten

- 2014** vier neue Komfortzimmer werden im Oktober eröffnet.
- 2011** das Dach des Altbaus wird energetisch isoliert und neu gedeckt.
- 2010** zum Jahreswechsel 2011 erneuern wir unsere komplette Küche und bauen im Gaststättenbereich eine komplett neue Theke ein.
- 2008** Energiesparmaßnahmen – Einbau eines Blockheizkraftwerks.
- 2008** im Februar führen wir ein elektronisches Schliesssystem ein.
- 2008** im Januar werden weitere 3 Hotelzimmer (alter Gaststättentrakt) renoviert.
- 2005** komplette Renovierung der 28 Hotelzimmer nebst Treppenhaus und Flur.
- 2004** der Senior Wolfgang Göschel zieht sich zurück und übergibt seinen Kindern Kurt Göschel und Jutta Lindner den Petzengarten.
- 1998** am 01. April feiert der Petzengarten „100 Jahre im Besitz der Familie Göschel“.
- 1996** die Kinder Kurt Göschel und Jutta Lindner (geb. Göschel) steigen mit in das Unternehmen ein.
- 1982** das Hotel „Petzengarten“ wird eröffnet.
- 1980** die ersten Pläne werden für das Hotel und die Bankkettträume erstellt.
- 1976** die Gaststätte wird erweitert.
- 1974** der älteste Sohn, der Koch Wolfgang Göschel, übernimmt nach Jahrzehnte langem Auslandsaufenthalt (Frankreich, Italien, Schottland, Schweiz, Amerika) den Petzengarten.
- 1957** Grundstückszukauf vom Forstamt und Grundstückstausch mit der Stadt Nürnberg. Das Anwesen wird auf 1829 m² erweitert.
- 1950/51** weitere Baumassnahmen folgen: Erweiterung des Biergartens und Errichtung der Wohnung für die Familie.
- 1949** Küche und Kühlräume werden wieder aufgebaut, die Gaststätte ist voll betriebsfähig und geht an den Sohn Wilhelm Göschel über.
- 1942 - 1944** während des 2. Weltkrieges erleidet der Petzengarten mehrmals Fliegerschaden. Im **August 1942** wird der Petzengarten leicht, im **März 1944** schwer beschädigt und wieder aufgebaut. Am **10. September 1944** wird – durch erneute Fliegerbomben – das Anwesen völlig zerstört. Der Wiederaufbau vom Petzengarten erstreckt sich über mehrere Jahre. Christof Göschel führt während dessen den Bierverkauf weiter.
- 1936** wird der Petzengarten teilweise umgebaut, da 340 m² für den Bau der Wilhelm-Spaeth-Straße abgetreten werden müssen.
- 1928** geht das Anwesen in das Alleineigentum von Christof Göschel über.
- 1898** die 3 Göschel Brüder kaufen den Petzengarten für 50.000,00 Reichsmark. Der Metzger Christof Göschel übernimmt die Bewirtschaftung.
- 1896** der Goldflitterfabrikant Bauer ersteigert das Anwesen und verpachtet es an die Wirtsfamilie Justin Uschold für ein Jahr. Danach bewirtschaftet der Wirt Ottmar Stützer ein weiteres Jahr den Petzengarten.
- 1863** erhält Christian Petz als Gutsbesitzer in Forsthoft die Bierwirtschafts- und Garküchenkonzession. Nach ihm wird der „Petzengarten“ benannt. Nach dem Tod von Christian Petz wird dieser von der Tochter Helene Petz bis zur Zwangsversteigerung im Jahre 1896 weiter geführt.
- 1844** der Feuerschmied Christian Petz erwirbt das Grundstück für 2.425,00 Gulden.
- 1836** der Apotheker Fleischauer von Nürnberg kauft vom Staat das genannte Grundstück als Forsthoft No. 31 für 1.276 fl. Gulden.
- 1719** das jetzige „Petzengarten-Grundstück“ wird als Waldhauer und Grabenmeisterwohnung in der Obermeil benannt.



PETZEN *Hotel - Gaststätte* GARTEN

Seit 1898 in Familienbesitz

WILHELM - SPAETH - STRAÙE 47-49
90461 NÜRNBERG

TELEFON: (0911) 949 56 - 0
TELEFAX: (0911) 949 56 99
e-mail: hotelfinfo@petzengarten.de
www: <http://www.petzengarten.de>

Öffnungszeiten
Mo. - Sa. von 11:00 Uhr - 23:00 Uhr
So. von 11:00 Uhr - 20:30 Uhr
Kein Ruhetag !