

GÜRI'S

S P E I S E K A R T E

Wo der Tag
langsamer wird.

Ein Tagescafé an der Pegnitz.

*Selbstgebackene Kuchen, liebevolles Frühstück,
herzhafte Tapas und Kaffee aus eigener Röstung.*

S I N C E 2 0 2 2 · N Ü R N B E R G

Soft Getränke



TAFELWASSER

Wasser still oder spritzig · 0,5 l

Aus feinperligem oder stillem Tafelwasser, in der Glasflasche serviert

2,70

Wasser still oder spritzig · 1 l

Die große Flasche, perfekt für den ganzen Vormittag

4,90

SÄFTE von Wolfra

Apfelsaft · 0,3 l

Goldgelb und süß-säuerlich, aus handverlesenen Äpfeln

3,70

Orangensaft · 0,3 l

100% Direktsaft aus sonnengereiften Orangen

3,70

Traubensaft · 0,3 l

Samtig und tiefrot, aus roten Trauben gekeltert

3,70

SOFTDRINKS

Coca-Cola · 0,33 l

Der Klassiker, eiskalt aus der Glasflasche

4,50

Coca-Cola Zero · 0,33 l

Voller Geschmack, ohne Zucker

4,50

Mandarinen-Schorle · 0,23 l

Fruchtig-spritzig, italienische Mandarine

4,50

Grapefruit-Schorle · 0,23 l

Herb-frisch mit leichter Bittere im Abgang

4,50

HAUSGEMACHTE SCHORLEN

Apfelschorle · 0,4 l

Goldgelber Apfelsaft, prickelnd mit Mineralwasser

4,50

Traubensaftschorle · 0,4 l

Tief roter Traubensaft, mit Mineralwasser aufgegossen

4,50

Lavendelschorle · 0,4 l

Lavendelsirup mit Lemon Mojito und Mineralwasser

4,50

Warme Getränke

Alle Kaffeespezialitäten kommen aus unserer eigenen Röstung vom Röstcult - schonend von Hand und mit viel Liebe geröstet. Cappuccino, Flat White und Matcha-Latte servieren wir mit liebevoll gegossener Latte Art.

Espresso	2,70
Kräftig, samtige Crema, der pure Bohnencharakter	
Espresso Macchiato	2,90
Espresso, gekrönt mit einem Hauch Milchschaum	
Doppelter Espresso	3,50
Zwei Schuss, doppelte Tiefe	
Doppelter Espresso Macchiato	3,90
Doppelter Espresso, gekrönt mit Milchschaum	
Mokka	3,50
Orientalisch zubereitet, ungefiltert und intensiv	
Americano	3,70
Espresso, langsam mit heißem Wasser aufgegossen	
Americano · groß	4,90
Die große Tasse für den langen Vormittag	
Cappuccino	4,00
Espresso, warm feiner Milchschaum – mit Latte Art	
Cappuccino · groß	5,50
Doppelter Espresso, warm feiner Milchschaum – mit Latte Art	
Latte Macchiato	4,90
Heiße Milch in feinen Schichten , durchzogen von Espresso	
Flat White	4,90
Doppelter Espresso, samtige Milchschaum – mit Latte Art	
Matcha-Latte	4,50
Zeremonieller Matcha, mit dem Bambusbesen geschlagen, dazu warme Milch – mit Latte Art	
Chai-Latte	4,90
Indische Gewürzmischung mit heißer Milch – wärmend, aromatisch	
Babyccchino	2,50
warmer Milchschaum, Kakao bestäubt – für die Kleinen	



Auf Wunsch

Hafer-Milch

Pflanzliche Alternative

+ 0,60

Decaf-Kaffee

Entkoffeiniert

+ 0,50

Tee & Schokolade

HEISSE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade

Wahlweise Vollmilch, Weiß oder Dunkel – cremig und dicht

5,50



TEE LOSE von Eilles · 0,6 l Kanne

Klassische Teesorten

Schwarztee, Grüntee, Kamillenblüte, Kräuter, Kaminfeuer oder Sommerbeere

4,50

FRISCHE TEESORTEN 0,6 l Kanne

Minztee

Frisch gezupfte Minzblätter, mit heißem Wasser aufgegossen

4,50

Ingwertee

Frischer Ingwer in dünnen Scheiben.

4,50

Zitronentee

Heißes Wasser, frisch gepresste Zitrone und dünne Scheiben Zitrone

4,50

Orangentee

Scheiben sonnengereifter Orange, heiß aufgegossen

4,50

EXTRAS

Honig, Pumpkin-Sirup, Vanille-Sirup
oder Karamell-Sirup

0,50

Kalte Getränke

Iced Latte

Espresso, kalte Milch, viele Eiswürfel

5,50

Iced Americano

Espresso auf Eiswürfeln, mit kaltem Wasser aufgegossen

5,50

Iced Schoki

Kalte Schokolade mit Milch und Eiswürfeln, dunkel oder weiß

5,50

Iced Matcha

Zeremonieller Matcha mit kalter Milch und Eiswürfeln

6,50

Iced Matcha mit Beeren

Matcha auf einem Bett aus Beeren-Püree, mit Milch und Eiswürfeln

7,50

Freddo Espresso

Griechischer Klassiker – kaltgeschakter Espresso, luftig aufgeschlagen

4,20

Frappé

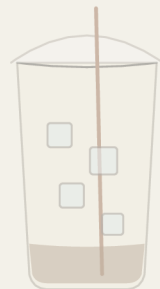
Cremig aufgeschäumter Eiskaffee mit Eiswürfeln – wahlweise mit oder ohne Milch

4,50

Eiskaffee mit Vanilleeis

Kalter Kaffee, zwei Kugeln Vanilleeis – mit Sahne +0,50

6,90



Biere

Bayreuther · 0,33 l

Helles Vollbier aus Oberfranken, mild und süffig

3,90

Schanzenbräu alkoholfrei · 0,5 l

Nürnberger Brauhandwerk, voller Geschmack ohne Alkohol

4,50

Mönchshof Radler · 0,5 l

Helles mit Zitronenlimo, erfrischend leicht

4,50

Mönchshof Radler alkoholfrei · 0,5 l

Die alkoholfreie Variante des Klassikers

4,50

Weine

WEISSWEIN

Casal Garcia

Portugal – leichtprickelnd, jugendlich – frisch

0,1l 3,90 0,2l 6,90 0,75l 15,-

Albiano

Italienischer Weißwein, trocken und fruchtbetont

0,1l 4,20 0,2l 7,50 0,75l 16,50

ROTWEIN

Turmfalke Dornfelder

Deutscher Dornfelder, lieblich und trocken – samtige Beerenfrucht

0,1l 3,90 0,2l 6,90 0,75l 15,-

Corte Adami

Italienischer fruchtiger Rotwein – Weich, harmonisch und elegant

0,1l 4,20 0,2l 7,50 0,75l 16,50

ROSÉ

Chiaretto di Bardolino

Italienischer Rosé vom Gardasee – zart-fruchtig, mit Erdbeernote

0,1l 4,60 0,2l 8,50 0,75l 18,50

PROSECCO

Rivani

Italienischer Prosecco – feinperlig, fruchtig, leichter Abgang

0,1l 3,90 0,2l 6,90 0,75l 15,-

Dogarina

Eleganter Prosecco DOC – blumiges Bouquet, lange Perlage

0,1l 4,20 0,2l 7,50 0,75l 16,50



Aperitifs

Weißweinschorle · 0,2 l

Hauswein, gespritzt mit Mineralwasser

4,50

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda und Scheibe Orange

7,50

Limoncello Spritz

Italienischer Zitronenlikör mit Prosecco, Soda und Scheibe Zitrone

7,50

Campari Spritz

Herb-bitter mit Prosecco, Soda und Scheibe Orange

7,50

Sarti Spritz

Sarti mit White Peach, Prosecco, Soda und Scheibe Orange

7,50

Lillet Spritz

Lillet Blanc, White Peach, Prosecco, Soda und mit Himbeere

7,50

Veilchen Spritz

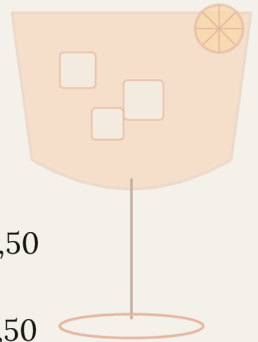
Florale Veilchensirup, White Peach, Prosecco, Soda und Blaubeere

7,50

Lavendel Spritz

Florale Lavendel, White Peach, Prosecco, Soda und Blaubeere

7,50



Cocktails

Espresso Martini

Frisch gezogener Espresso, Kaffeelikör, Frangelico, Haselnuss- und Schokoladennoten – kräftig, aromatisch, perfekt ausbalanciert.

11,90

Speisen

bis 12:00 Uhr



Getoasteter Brotaufstrich · Croissant Aufpreis + 1,50

Ruco

12,90

Wilder Rucola, cremige Avocado, sonnengereifte Tomaten und ein goldgelb gestocktes Spiegelei auf warm geröstetem Brot

Tom

11,90

Vollreife Tomaten, frisch gezupftes Basilikum und mild-würziger Salakis Käse aus Griechenland

Peter

11,90

Streichzarter Frischkäse mit Petersilie und sonnengetrockneten Tomaten

Honig-Senf Paste

12,90

Blaubeeren, Salakis Käse und frische Minze – in der Saison veredelt mit reifer Feige

Auberginen Paste

12,90

Auberginen über offener Flamme gegart, zu cremiger Frischkäse Paste geschmolzen, vollendet mit Tomate und Basilikum

Menemen

12,90

Türkischer Klassiker – in der Pfanne geschmolzene Tomaten und Paprika, sanft von Ei umarmt, dazu warmes Brot

Omelette

7,90

Drei Eier, verfeinert mit edelsüßem Paprika, Salz, Pfeffer und hauchdünn geschnittener Petersilie

Croissant oder Brot

6,90

goldgelb gebacken, wahlweise mit Butter, Nutella oder Marmelade

ab 12:00 Uhr

Güri's Meze & Antipasti

Serviert in kleinen Tapas-Schalen. Dazu reichen wir frisches Baguette.

Garnelen al Ajillo

7,90

In Olivenöl, Butter und Knoblauch gebratene Garnelen – Klassiker der spanischen Tapas-Bar.

Sardellen

7,90

Handverlesene Sardellen, eingelegt in würzigem mediterranen Olivenöl.

Baba Ghanoush

6,90

Im Ofen geröstete Auberginen und Paprika auf cremigem Joghurt, verfeinert mit in Butter geschmolzenem edelsüßem Paprika.

Hummus

6,90

Sanft cremiger Kichererbsen-Sesam-Aufstrich, glänzend abgerundet mit nativem Olivenöl extra.

Feta-Creme mit gerösteter Paprika

6,90

Geröstete Paprika, Feta, Walnüsse und Knoblauch – zu seidiger Creme verarbeitet.



Meze & Knabbereien

Gefüllte Weinblätter

5,90

Zarte Weinblätter, gefüllt mit gewürztem Reis, serviert auf cremigem Joghurt und ein hauch Kräuter.

Olive Denocciolate

5,90

Mediterrane Oliven, entsteint und in Kräuteröl eingelegt.

Zucchini Grigliate

5,90

Gegrillte Zucchini-Streifen in mediterraner Marinade.

Carciofi Grigliati

5,90

Gegrillte Artischockenherzen nach italienischer Tradition.

ZUM KNABBERN

Grissini Croccanti

3,50

Knusprige italienische Brotstangen nach traditioneller Rezeptur.

Tarallucci al Finocchio

3,50

Italienisches Knabbergeback mit Fenchel – ideal zu Wein, Aperitivo.

Amica Patatine

3,90

Italienische Kartoffelchips, knusprig und goldgelb gebacken.



Extra Beilagen



Brotkorb

Rebellbrot oder Baguette von Bäckermeister Feihl

2,50

Avocado oder Ei

Extra Avocado-Hälfte oder Spiegelei

2,00

Butter

Meggle-Butter, gut gekühlt

1,00

Nutella oder Marmelade

Nutella oder fruchtige Marmelade

2,00

Schinkenspeck oder Salami

Extra Portion, dünn aufgeschnitten

2,50

Salakis-Käse

Cremiger griechischer Salakiskäse

2,00

Kuchen

Hausgemachte Tagesauswahl

*Verschiedene Sorten im Wechsel, täglich frisch gebacken – frag
gern an der Theke nach der heutigen Auswahl.*

ab 4,90



Die westlich vor Nürnberg gelegenen Weidenmühlen gelangten 1235 in den Besitz des Deutschen Ordens, bevor sie 1431 an die Reichsstadt verkauft wurden. Seit 1487 verbindet ein Steg die Kleinweidenmühle am südlichen Pegnitzufer mit der Großweidenmühle. Im 15. und 16. Jahrhundert befanden sich hier verschiedene Handwerksbetriebe, darunter eine Getreidemühle, eine Schleiferei und ein Messinghammer. Mit dem Eigentümerwechsel an Endres Örtel im 16. Jahrhundert wurde zudem eine Papiermühle eingerichtet, die bis 1839 in Betrieb blieb.

Foto:FritzTraugottSchulz,März1908 · StadtarchivNürnberg(A48Nr.Sc-33-36)

Sollten Sie Allergiker:in sein, sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie bei jeder Speise und jedem Getränk.



Regionale Zulieferer

ADRESSE

Kleinweidenmühle 10
90419 Nürnberg
0911 / 37 37 07 99

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag · 09:30 – 18:00
Do – So · 09:30 – 18:00
Di und Mi Ruhetag