Restaurant
Wein- und Bierstuben
"Trödelstuben"

Herzlich Willkommen!

„Genuss am Fluss" - Wir begrüßen Sie herzlich in unseren

„Trödelstuben"

einer der ältesten Gasthäuser der Stadt, anno 1890. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Unser Bemühen ist es, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie sich bei Ihrem Besuch entspannen und Speis`und Trank in Ruhe oder in fröhlicher Runde genießen können.

Wir sind stets bestrebt, Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihnen aus unserer Küche und dem Keller das Beste schmackhaft und schnell auf den Tisch zu bringen. Wir verwenden bei unseren Speisen beste frische regionale Zutaten und bereiten diese möglichst stets frisch für Sie zu.
Aus diesem Grund kann die Zubereitung einiger Gerichte etwas länger dauern. Unser Servicepersonal wird Sie über längere Wartezeiten informieren. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und hoffen
Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Öffnungszeiten:

täglich 11-23 Uhr, Speisen durchgehend von 11-22 Uhr

Die Öffnungszeiten an Feiertagen oder betriebsbedingte Änderungen der Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Internetseite oder dem Aushang im Restaurant

Alle Preise in EURO incl. MwSt. und Bedienung

Betreiber: Kauper Gastro GmbH
Gsteinacher Str. 11, 90537 Feucht
Tel. 0911-36772767 Fax. 03222-1755093
www.restaurant-troedelstuben.de
troedelstuben@freenet.de

... das Beste kommt zuerst:

Die Tagesempfehlung des Küchenchefs:

our daily offer:

Fränkische Feinschmecker-Menüs

franconian gourmet-menus (3-course)

****

3-Gänge-Menü „Ritter Eppelein"

3 Nürnberger Bratwürste vom Grill
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A1/C/I/K/G/F)
3 Nuremberg sausages from the grill with potato-salad

26,90

„Schäufele" Schweineschulterbraten (I) mit Knochen (ca. 650 gr.),
knusprig gebraten (A1/I/G), mit Kartoffelkloß (M) und Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F)
roasts of the pig-shoulder, crunchy fried, with potato-dumpling and sauerkraut

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis (A/E/F/H/G) und Sahne (G/M)
hot raspberries with vanilla ice-cream and whipped cream

****

3-Gänge-Menü „Albrecht Dürer"

Kleiner Saisonsalat (K)
mixed salad, small

27,90

„Dürer-Braten" fränkischer Sauerbraten
mit Lebkuchensoße (A/I/K/G/E), hausgemachtem Semmelkloß (A1/A2/C/G) oder Spätzle (A1/C/G) und hausgemachtem Apfelblaukraut (G)
Franconian sauerbraten with gingerbread sauce, homemade red cabbage and bread-dumpling or spätzle

Dampfnudel
mit Vanillesauce (C/G/A1)
"Dampfnudel" with vanilla-sauce

****

3-Gänge-Menü „Hans Sachs"

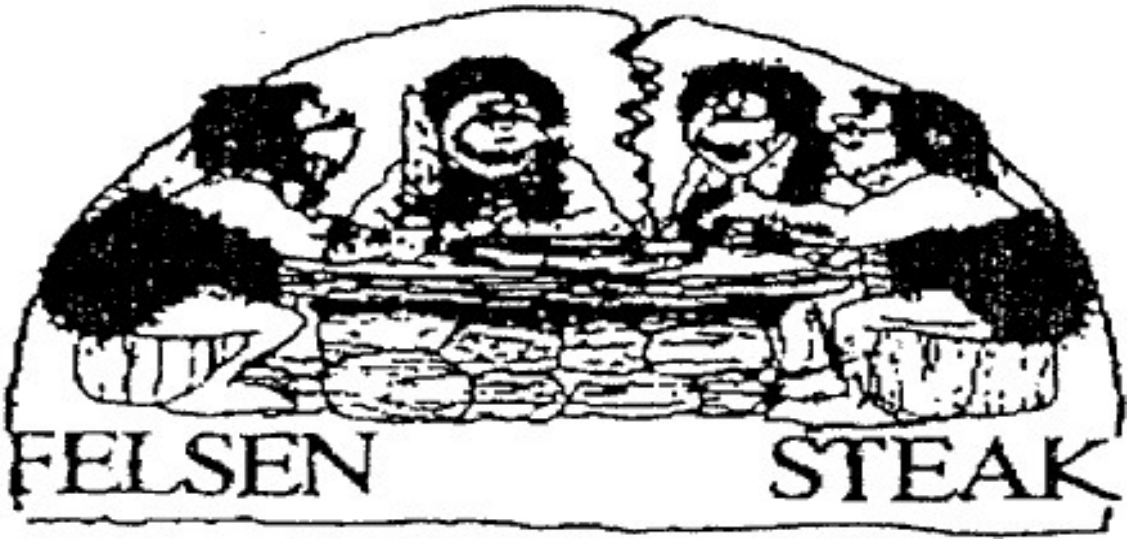
fränkische Kartoffelsuppe
(K/I/F/G/C) mit Waldpilzen und geräucherten Nürnberger Bratwürstchen
Franconian potato-soup with mushrooms and smoked Nuremberg sausages

24,90

Bratwurstteller „Barbarossa"
verschiedene Nürnberger Bratwürste (3 vom Grill, 3 geräucherte und 3 als sauere Zipfel), mit Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F), Kartoffelsalat (A1/C/I/K/G/F), Zwiebeln, dazu Brot (A1/A2), Meerrettich und Senf (K) (11)
sausage-plate "Barbarossa", different Nuremberg sausages, 3 from the grill, 3 cooked in vinegar, 3 smoked, with potato-salad, onions, sauerkraut, bread, horseradish, mustard and bread

Apfelstrudel
(A/C/E/F/G/H) mit Vanilleeis (A/E/F/H/G) und Sahne (G/M)
Apple-strudel with vanilla ice-cream and whipped cream

Unsere Hausspezialität:
"Steaks auf dem heissen Stein"
"Steaks on the hot stone"



Lassen Sie sich zurückversetzen in die Zeit, wo man das Fleisch roh auf heiße Steinplatten legte und dort zubereitete. Gleich ob Sie im Freundes- oder Familienkreis oder mit Geschäftsfreunden in froher Runde sind. Jeder brät sein vorher ausgewähltes Fleisch so, wie er es persönlich bevorzugt. Gewürzt mit pikanten Saucen, dazu ein deftiges Glas Bier oder Wein – Das Essen wird für Sie und Ihre Freunde ein Erlebnis von bleibender Erinnerung.

Lets get back to the past, when the meat was put rough on hot plates of stone and was prepared there. No matter if you are in glad round of friends, with your family or with business partners. Everyone grills his own previously selected meat, as he likes it. You can enjoy it with spicy and hot piquant sauces, enjoying a glass of beer or wine. Surely the meal will become an experience of permanent memory for you and your friends

Wir servieren auf dem heißen Stein:

(oder auch auf dem Teller: englisch, medium oder well-done):

We serve on the hot stone (or also on the plate: rare, medium or well-done):

Rindersteaks vom argentinischen Weiderind

mit verschiedenen Dips (C/K) und Kräuterbutter (G)

Beef-Steaks of Argentinian pasture-beef with different dips and herbal butter

Filetsteak:	200 gr.:	**29,90**	300 gr.:	**36,90**
Rumpsteak:	200 gr.:	**24,90**	300 gr.:	**30,90**

Die Liste mit den Beilagen zu unseren Steaks finden Sie nach den Hauptgerichten auf dieser Karte

The list with the side dishes for our steaks can be found after the main dishes on this menu

Suppen, hausgemacht Soups, house-made

Pikante Gulaschsuppe (K/I/F/G/C) mit Brot (A1/A2) einfach - small - 6,10
Spicy goulash-soup with bread doppelt – large - 10,90

fränkische Kartoffelsuppe (K/I/F/G/C) mit Waldpilzen
und geräucherten Nürnberger Bratwürstchen einfach – small - 5,70
(ohne Bratwürste vegetarisch (11,12)) doppelt – large - 9,90
Franconian potato-soup with mushrooms and smoked Nuremberg sausage
(without sausage = vegetarian)

Salate Salads

Salat „Olympia" (vegetarisch) mit Feta-Käse (G), Oliven, Peperoni, Zwiebeln Blattsalat, Tomaten und Gurken, mit hausgemachtem Balsamico-Dressing, dazu warmes Fladenbrot (A1/L) - 12,40
Salad "Olympia" with sheep-cheese, olives, chillis, leaf salads, onions, tomatoes, cucumbers and warm flat bread (veggie)

Salat „Fitness" marktfrische Blattsalate mit gegrillter Putenbrust in Streifen, Salatkernen (H), Tomaten, Gurken, Croutons (A1), mit hausgemachtem Dressing (K/C), dazu Baguette (A1/G) - 14,60
Salad "Fitness", market-fresh summer green salads with grilled turkey-breast, salad-kernels tomatoes, cucumbers, croutons, house-dressing and bread

Salat „Landsknecht", gegrillte Rinderfiletscheiben auf Blattsalat, mit hausgemachtem Dressing (K/C), dazu Baguette (A1/G) - 16,90
Salad "Landsknecht", grilled beef-fillet-pieces on green salad, with house-dressing and bread

Vorspeisen, vegetarisch Appetizers, vegetarian

Knoblauchbrot (A1/G) mit frischem Knoblauch - 4,90
Garlic-bread with fresh garlic

Knoblauchbrot „Spezial" (A1/G) mit „Bavaria blu"-Käse überbacken - 6,90
Garlic-bread "special", gratinated with blue-cheese

Überbackener Feta-Käse (G) mit Tomaten, Oliven, Peperoni, frischem Knoblauch, dazu warmes Fladenbrot (A1/L) - 9,90
Baked Feta-cheese, with tomatoes, olives, chillis, fresh garlic and warm flat bread

Hausgebacken!

frische Breze (A1/G) **1,80**

Fränkische Brotzeiten franconian snacks

Weisswürste Paar mit Breze (A1/G) und süßem Händlmaier Senf (K) - 7,50
Bavarian white-sausages, with pretzel and sweet mustard

„Obatzter" (A/G) angemachter Käse mit Zwiebeln, dazu Brot (A1/A2) - 8,70
cheese-Cream, with onions and butter, served with bread

Fränkischer Bauernschinken, geräuchert,
mit Brot (A1/A2) und Butter (G) (12) für 1 Pers. - 9,90
Franconian smoked ham, served with bread and butter für 2 Pers. - 19,30

Käseplatte verschiedene Käsespezialitäten (G/H), mit frischen Früchten,
Feigensenf (M/K), Brot (A1/A2) und Butter (G) (12) für 1 Pers. - 11,90
für 2 Pers. - 21,50
Cheese plate with several types of cheese, served with bread and butter

Nürnberger Bratwürste
nuremberg sausages

Bratwurstteller „Barbarossa" Nürnberger Bratwürste, auf unterschiedliche Art zubereitet (3, 4 o. 5 vom Grill, 3, 4 o. 5 geräucherte und 3, 4 o. 5 als „sauere Zipfel"), mit Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F), hausgemachtem Kartoffelsalat (A1/C/I/K/G/F), Zwiebeln, dazu Brot (A1/A2), Meerrettich und Senf (K) (11)
9 Stück für 1 Person - 14,20
12 Stück für 1 oder 2 Personen - 17,90
15 Stück für 2 Personen - 21,90
sausage-plate "Barbarossa", different Nuremberg sausages, 3, 4 or 5 from the grill, 3, 4 or 5 cooked in vinegar, 3, 4 or 5 smoked, with potato-salad, onions, sauerkraut, bread, horseradish and mustard

8 Nürnberger Bratwürste vom Grill mit Weinsauerkraut (A/C/I/K/G/F) und Brot (A1/A2) oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A1/C/I/K/G/F), auf Wunsch mit Meerrettich und Senf (K) (11) - 12,90
8 Nuremberg sausages from the grill with sauerkraut and bread or with potato-salad, on request with horseradish and mustard

8 „sauere Zipfel" Nürnberger Bratwürste in Wein-Essig-Zwiebelsud (M) gegart, dazu Zwiebeln und Brot (A1/A2) (11) - 12,90
8 Nuremberg sausages cooked in wine-vinegar-onion-broth, served with onions and bread

8 geräucherte Nürnberger Bratwürste mit Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F) Meerrettich und Brot (A1/A2) (11,12) - 13,80
8 smoked Nuremberg sausages, with sauerkraut and bread, on request with horseradish and mustard

Sie erhalten unsere Nürnberger Bratwurstgerichte auch mit 6, 10, 12 oder mehr Bratwürsten

Warme Hauptspeisen Warm main-courses

„Schäufele", Schweineschulterbraten (I) **mit Knochen (ca. 650 gr.),** knusprig gebraten (A1/I/G), mit Kartoffelkloß (M) und Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F) - 17,90
roasts of the pig-shoulder, crunchy fried, with potato-dumpling and sauerkraut

„Dürer-Braten", fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensoße (A/I/K/G/E), hausgemachtem Semmelkloß (A1/A2/C/G) oder Spätzle (A1/C/G) und hausgemachtem Apfelblaukraut (G) – 18,40
Franconian sauerbraten with gingerbread sauce, homemade red cabbage and bread-dumpling or spätzle

„Karlsbrücken"-Pfännchen, Schweinelendchen vom Grill in Rahmsauce (G/M) mit frischen Champignons, im Pfännchen auf Spätzle (A/C/G) serviert, dazu Salatteller (K) - 19,80
pork-fillet in the small pan on spätzle (noodles) and creamsauce with fresh mushrooms, with salad

„Wilderer"-Gulasch, pikantes Hirschgulasch (A/G/A/K/E) mit Preisselbeerbirne, Speckrosenkohl, Spätzle (A1/C/G) oder hausgemachtem Semmelkloß (A1/A2/C/G) - 20,60
Stag-goulash with cranberry-pear, brussel-sprouts and bread-dumpling or spätzle (noodles)

„Trödelstuben"-Steak, zartes gegrilltes Putenbruststeak auf mediterranem Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (G) und Kräuterbutter (G) - 17,30
grilled turkey-breast-steak on grilled vegetables, served with backed potato with sour-cream

„Fischers Fritz", Lachsfilet vom Grill (D), mit Saisonsalat (I/K), Kräuterbutter (G) und knusprigem Baguette (A/G) - 19,20
salmon-fillet of the grill , with salad, herbal-butter and crunchy baguette

„Hausmagd"-Pfännchen, Käsespätzle (vegetarisch) (A1/C/G) im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln (A1) und buntem Salatteller (K) - 12,90
Cheese-noodles (vegetarian) in the small pan, with fried onions and salad

Weitere regionale und saisonale Hauptgerichte und unser Weihnachtsmenü finden Sie am Anfang dieser Karte!

More seasonal entrees and dishes for the Christmas season can be found on our daily menu at the top of this menu!

****

Auf Vorbestellung (ab 20 Personen)
On advance order (from 20 persons)

Kalbsschäufele oder Kalbshaxe (I/G) frisch aus dem Ofen, dazu hausgemachte Semmelklöße (I/K/G/E) und Krautsalat, pro 100 gr. - 3,40
Calf - shoulder, fresh from the oven, with hamemade bread-dumpling and slaw, per 100 gr.

Beilagen side dishes

Saisonsalat **klein** (K) mixed salad, small - 5,50
groß (K) mixed salad, big - 8,60

Knoblauchbrot mit frischem Knoblauch (A1/G) garlic.-baguette - 4,90

Hausg. Weinsauerkraut/Blaukraut (A1/C/I/K/G/F) sauerkraut/Blue herb - 4,20

hausgemachter Kartoffelsalat (A1/C/I/K/G/F) homemade potato-salad - 4,20

Spätzle (A1/C/G) „spätzle" (german noodles) - 4,20

Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (G) backed-potato with cream - 5,30

Mediterranes Grillgemüse grilled mediter. Vegetabeles - 5,30

Salzkartoffeln boiled potatos - 3,90

Semmelkloß (A1/A2/I/K/G/E) bread-dumpling - 4,20

Kartoffelkloß (M) potato-dumpling - 4,20

Brot, Portion (A1/A2) bread - 1,80

Dessert dessert

Dampfnudel **mit Vanillesauce** (C/G/A1) - 6,50
"Dampfnudel" with vanilla-sauce

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis (A/E/F/H/G)
und Sahne (G/M) - 5,70
hot raspberries with vanilla ice-cream and whipped cream

Apfelstrudel (A/C/E/F/G/H) mit Vanilleeis (A/E/F/H/G) und Sahne (G/M) - 6,50
Apple-strudel with vanilla ice-cream and whipped cream

Für Kinder for children

Kartoffelkloss (M) mit Bratensoße (I/G) - 4,90
Dumpling with sauce

Spätzle (A1/C/G)) mit Champignons in Rahmsauce (M/G) - 6,40
„spätzle" (german noodles) with creamsauce with fresh mushrooms

4 Bratwürstchen dazu Kartoffelsalat (A1/C/I/K/G/F) (11) - 6,50
4 Nuremberg sausages with potato-salad

"Schlemmen all-inclusive"

Essen und trinken Sie nach Herzenslust. Zu Ihrem bestellten Menü sind **alle** Getränke (*) bereits im Preis enthalten! Sie erhalten unser Angebot

ab € 41,40

und ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen.

z.B. - hausgemachte fränkische Kartoffelsuppe
- ofenfrisches Schäufele mit Kartoffelkloß und Weinsauerkraut
- warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

incl. aller Getränke (*), pro Person **€ 54,40**

oder unser Weihnachtsmenü:

z.B. – Knoblauchbrotcremesuppe mit Sahnehäubchen
- ofenfrisch knusprig gebratene Gänsebrust mit Kartoffelkloß und hausgemachtem Apfelblaukraut
- Lebkuchenparfait mit Rotweinbirne und Rum-Rosinen

incl. aller Getränke (*), pro Person **€ 60,40**

Gerne machen wir Ihnen ein Angebot für Ihren persönlichen Speisen- und Menüwunsch.

Dieses Angebot gilt nur bei rechtzeitiger Bestellung und Reservierung und nur wenn alle Teilnehmer (mindestens 20 Personen) das Angebot bestellen! Sie finden unsere Vorschläge zur Menügestaltung auch auf unserer Internetseite www.restaurant-troedelstuben.de. Das Angebot ist begrenzt auf eine Dauer von 5 Stunden!

(*) Bier, offener Hauswein rot oder weiss, offene alkoholfreie Kalt- oder Heissgetränke

Alkoholfreie Getränke drinks without alkohol

Selters, Mineralwasser, spritzig oder still, Flasche	water	0,75 l	6,30
Mineralwasser, mit oder ohne Kohlensäure	water	0,4 l	3,70
Apfelsaftschorle apple-juice-spritzer		0,4 l	4,50
Fanta oder Sprite 7,9,10		0,4 l	4,50
Coca-Cola 1,2 oder Coca-Cola light 1,2,7,5		0,4 l	4,50
Cola-Mix 1,2,9		0,4 l	4,50
Apfelsaft apple juice		0,2 l	3,00
Orangensaft orange juice		0,2 l	3,00
Sauerkirschnektar sour-cherry-nectar		0,2 l	3,00
Traubensaft rot grape-juice		0,2 l	3,00
Saftschorle mit Trauben-, Kirsch- oder Orangensaft		0,4 l	4,60
Tonic-Water 3, oder Bitter-Lemon		0,2 l	3,00

Biere (alle mit 11/23) beer

„Grüner" Vollbier hell lager beer	0,5 l	4,90
„Grünerla" Vollbier hell lager beer	0,33 l	3,80
„Zirndorfer" Kellerbier unfiltered beer	0,5 l	4,90
„Schlenkerla" Rauchbier smoked dark beer	0,4 l	4,20
„Schlenkerla" Rauchbier-Weizen smoked wheat beer	0,5 l	4,90
„Kloster Scheyern" Dunkel dark beer	0,5 l	4,90
„Lederer" Pils pils beer	0,33 l	3,80
„Sebaldus" Hefe-Weizen hell wheat beer	0,5 l	4,90
„Sebaldus" Hefe-Weizen dunkel wheat dark beer	0,5 l	4,90
„Tucher" Weizen alkoholfrei wheat without alkoh.	0,5 l	4,90
„Tucher" Reifbräu alkoholfrei lager beer without alk.	0,5 l	4,90
Radler mit Kellerbier unfiltered beer mixed with lemonade	0,5 l	4,90
Russe wheat beer with lemon	0,5 l	4,90
Colaweizen 1,4 wheat beer with coke	0,5 l	4,90

Aperitiv aperitif

Campari-Orange oder -Soda 2	0,2 l/4 cl	€	5,40
Aperol-Sprizz 2	0,4 l/6 cl	€	7,80
Martini, weiss	4 cl	€	4,60

Kaffee & Heiße Getränke coffee & hot drinks

Tee, versch. Sorten	tea, several types	Glas	2,50
Tee mit Rum	tea with rum	Glas	4,20
Kaffee, klein	coffee, small	Tasse	3,00
Kaffee, groß	coffee, big	Tasse	5,00
Espresso		Tasse	2,60
Doppio (doppelter Espresso)	double espresso	Tasse	4,50
Cappuccino, klein (G)	cappuccino, small	Tasse	3,40
Cappuccino, groß (G)	cappuccino, big	Tasse	4,60
Cafe Latte (G)		Tasse	4,80
Latte Macchiato (G)		Glas	4,60
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	hot chocolate & cream	Tasse	3,90
Heiße Schokolade mit Rum und Sahne (G)	... with rum	Tasse	5,50
Grog	grog	Glas	4,00
Glühwein	hot wine punch	Glas	4,50

Weine (Qualitätsweine) wine

Weißwein white wine

Frankenwein, Residenzschoppen *, trocken	0,2	l	5,40
Frankenwein, Bacchus *, halbtrocken	0,2	l	6,00
Frankenwein, Müller-Thurgau **, trocken	0,2	l	6,00
Frankenwein, Silvaner *, trocken	0,2	l	6,20
Weinschorle mit Frankenwein (Silvaner)	0,2	l	4,20

Rotwein/Rosewein red wine/rose wine

Frankenwein, Residenzschoppen *, trocken	0,2	l	6,00
Frankenwein, Spätburgunder **, trocken	0,2	l	6,40
Frankenwein, Gutswein Domina *, trocken	0,2	l	6,80
Württemberger, halbtrocken	0,2	l	5,60
Pfalz, Portugieser Weissherbst, rosé, lieblich	0,2	l	5,60
Weinschorle rot o. weiss mit Residenzschoppen	0,4	l	5,70

* vom Staatlichen Hofkeller in Würzburg, einer der ältesten Weingüter der Welt
** vom Weingut Am Vögelein, M. Schneider, Nordheim am Main

Unser Angebot an fränkischen Flaschenweinen und Bocksbeuteln finden Sie auf unserer Weinkarte!

You can find our range of Franconian bottled wines on our wine list

Sekt champagne

Thüngersheimer Ravensburg, Franken MTH, trocken	0,2	l	9,90
Thüngersheimer Ravensburg, Franken MTH, trocken	0,75	l	39,90
Prosecco, Italien	0,75	l	20,60
Prosecco, Italien, Glas	0,10	l	4,20

Schnäpse snaps

Fränkische Obstbrände und Liköre aus der Rothenberg-Brennerei in Schnaittach

Fränkischer Qittenbrand	quince-brandy	2 cl	3,90
Fränkische Williamsbirne	pear-brandy	2 cl	3,90
Fränkischer Himbeerbrand	raspberry-brandy	2 cl	3,90
Fränkischer Schlehenbrand	sloe-gin	2 cl	3,90
Fränkischer Mirabellenbrand	mirabelle-brandy	2 cl	3,90
Fränkisches Zwetschgenwasser	plum-brandy	2 cl	3,90
Fränkischer Haselnuss	hazelnut-brandy	2 cl	4,40
Fränkischer Brombeerbrand	blackberry-brandy	2 cl	4,60
Fränkischer Weinberg-Pfirsich	peach-liqeur	2 cl	3,90

Klare Schnäpse:

Grappa	2 cl	3,90
Gin Gordons	2 cl	3,90
Wodka Moskovskaja	2 cl	3,90
Rum Baccardi	2 cl	3,90

Brandy, Cognac:

Asbach Uralt	2 cl	3,90
Remy Martin	2 cl	4,90

Likör/Bitter:

Jägermeister /Fernet Branca	2 cl	3,90
Ramazzotti	4 cl	5,20
Ouzo / Sambuca	2 cl	3,90

Whisky:

Jim Beam/Johnny Walker red	2 cl	4,20
Jack Daniels/Glenfiddich single malt	2 cl	4,80

free wifi

Kostenlos und unbegrenzt surfen

So funktioniert es:

1. WLAN aktivieren und „troedelstuben free wifi“ auswählen
2. Mit Facebook anmelden oder Code: „troedelstuben“ eingeben

****

Free and unlimited Internet – so it works:

1. Enable Wi-Fi and select "troedelstuben free wifi"
2. Sign in with Facebook or enter with code: “troedelstuben”

Allergenkennzeichnung:

A1 = Gluten/Weizen A2 = Gluten/Roggen A3 = Gluten/Gerste
A4 = Gluten/Hafer A5 = Gluten/Dinkel B = Krebstiere C = Eier
D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch H = Schalenfrüchte
I = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Schwefeldioxid N = Lupinen
P = Weichtiere

Zusatzstoffe:

11 = mit Geschmacksverstärker 12 = mit Rauch 13 = mit Phosphat
1 = coffeinhaltig 2 = mit Farbstoffen 3 = chininhaltig
7 = mit Süßungsmittel 8 = mit Farbstoff, 9 = mit Konservierungsmittel

Suchen Sie noch eine nette Geschenkidee für Weihnachten oder für einen anderen Anlass?

Sie erhalten von uns <u>kostenlos</u> einen

Restaurant Gutschein

dessen Wert Sie selbst bestimmen können und den Sie bei Bedarf online aktivieren und dann verschenken können. Sie bezahlen den Gutschein erst bei der Aktivierung.

2020
Travelers' Choice™
Tripadvisor
Best of the Best

Wir akzeptieren - we accept: