

Restaurant
Wein- und Bierstube

"Trödelstuben"



Bienvenue



Cher invité!

Nous vous saluons cordialement dans notre restaurant „**Trödelstuben**“ et nous espérons de pouvoir vous montrer les bons côtés de l'hospitalité allemande, afin que vous pouvez vous détendre avec votre visite et pouvez jouir la nourriture et les boissons en tranquillité ou avec vos amis.

Nous sommes toujours acharnés à réaliser vos souhaits et vous porter savoureux et rapide les meilleures plats de notre cuisine et de notre cave sur votre table. Nous utilisons seulement les meilleurs ingrédients régionaux pour la préparation de nos mets et nous les préparons toujours fraîche pour votre plaisir.

Ce pour ça que la préparation de quelques mets peut durer un peu plus long. Notre personnel de service vous informera sur les temps d'attentes plus longues. Nous demandons votre compréhension pour cela.

Nous vous souhaitons bon appétit et espérons de pouvoir vous resaluer encore une fois bientôt chez nous.

Temps d'ouverture:
tous le jours de 11-23 heures
cuisine chaude et froide de 11-22 heures

Les preneurs:
Kauper-Gastro-GmbH
Gsteinacher Str. 11, 90537 Feucht
Tel. 0911-99283601 Fax. 0911-36772767
www.restaurant-troedelstuben.de
troedelstuben@freenet.de

Les boissons sans alcool

Selters, eau minérale avec ou sans l'acide carbonique	0,75 l	€	6,30
Eau minérale, avec ou sans l'acide carbonique	0,4 l	€	3,70
Mélange de jus de pomme et soda	0,4 l	€	4,50
Fanta, Sprite ^{7,9,10}	0,4 l	€	4,50
Coca-Cola ^{1,2} Coca-Cola light ^{1,2,7,5}	0,4 l	€	4,50
Cola-Mix (mélange de coca et fanta) ^{1,2,9}	0,4 l	€	4,50
Jus de pomme	0,2 l	€	3,00
Jus d'orange	0,2 l	€	3,00
Jus de cerise	0,2 l	€	3,00
Jus de raisin rouge	0,2 l	€	3,00
Eau tonique ³ , Bitter Lemon	0,2 l	€	3,00

Bières

„Grüner“ de champagne, blonde	0,5 l	€	4,90
„Grünerla“ de champagne, blonde	0,33	€	3,80
„Zirndorfer“ de cave, non filtrée	0,5 l	€	4,90
„Schlenkerla“ fumée, du type Märzen	0,4 l	€	4,20
„Kloster Scheyern“ trad. Franc., brune	0,5 l	€	4,90
„Lederer-Pils“ bière du type Pils	0,33 l	€	3,80
„Schlenkerla“ de froment, fumée	0,5 l	€	4,90
„Sebaldus“ de froment, blond	0,5 l	€	4,90
„Sebaldus“ de froment brune	0,5 l	€	4,90
„Tucher“ de froment, sans alcool	0,5 l	€	4,90
„Tucher“ Reifbräu sans alcool	0,5 l	€	4,90
Colaweizen, (mélange de bière et cola) ^{4,1}	0,5 l	€	4,90
Radler (mélange de bière et sprite) ⁴	0,5 l	€	4,90
Russe, (mélange de bière et sprite) ⁴	0,5 l	€	4,90

Apéritives

Campari-Orange ou Soda ²	4 cl	€	5,40
Aperol Sprizz ²	4 cl	€	7,80
Martini, rouge/blanc	4 cl	€	4,60

(1) avec caféine (2) avec colorants (3) avec quinine (4) mélange de bière (5) valeur énergétique < 1,0 kJ (< 0,25 kcal), protéines < 0,1 g, hydrate de carbone < 0,1 g, Lipides 0 g, (7) Limonade avec valeur énergétique réduit (8) avec colorants (9) avec conservant (10) avec antioxydant

Boissons chaudes

Thé, variété différentes	Verre	€	2,50
Thé, avec Rhum	Verre	€	4,20
Café, petit	Tasse	€	3,00
Café, grand	Tasse	€	5,00
Expresso	Tasse	€	2,60
Doppio (double Expresso)	Tasse	€	4,50
Cappuccino, petit	Tasse	€	3,40
Cappuccino, grand	Tasse	€	4,60
Café au lait	Tasse	€	4,80
Latte Macchiato	Verre	€	4,60
Chocolat chaud avec la crème	Tasse	€	3,90
Chocolat chaud avec la crème et rhum	Tasse	€	5,50
Grog (eau et rhum)	Verre	€	4,00
Vin chaud	Verre	€	4,50

Vins ouverts (vins de qualité)

Vin de la maison blanc (brut, Franconien)	0,2 l	€	5,40
Vin Franconien Bacchus blanc	0,2 l	€	6,00
Vin Franconien Müller-Thurgau blanc	0,2 l	€	6,00
Vin Franconien Silvaner blanc	0,2 l	€	6,20
Vin de la maison rouge (brut, Franconien)	0,2 l	€	6,00
Vin Franconien Spätburgunder, rouge	0,2 l	€	6,40
Vin Franconien Domina, rouge	0,2 l	€	6,80
Würthemberger Trollinger-Lemb. rouge	0,2 l	€	5,60
Weissherbst, rosé	0,2 l	€	5,60
Vin blanc soda avec vin franconien (Silvaner)	0,2 l	€	4,20
Vin blanc soda avec vin de la maison	0,4 l	€	5,70

Vins en bouteille sont disponible sur notre carte des vins!

Champagne

vin mousseux sec franconien	0,2 l	€	9,90
vin mousseux sec franconien	0,75 l	€	39,90
Prosecco, Italie	0,75 l	€	20,60
Prosecco, Italie	0,10 l	€	4,20

Eau de vie

Alcools de fruits de la noble distillerie franconienne AMMON de Bammerndorf:

Eau de vin de coing	Qitte	2 cl	€	3,90
Poire de William franconien	Birne	2 cl	€	3,90
Esprit de framboise franconien	Himbeere	2 cl	€	3,90
Feu de prunelles franconien	Schlehe	2 cl	€	3,90
Feu de mirabelle franconien	Mirabelle	2 cl	€	3,90
alcool de prunes franconien	Pflaume	2 cl	€	3,90
Eau de noisette franconien	Haselnuss	2 cl	€	4,40
Eau de mûre franconien	Brombeer	2 cl	€	4,60
Liqueur de peche de vigne	Pfirischlikör	2 cl	€	3,90

Schnaps clairs:

Grappa		2 cl	€	3,90
Gin Gordons		2 cl	€	3,90
Wodka Moskovskaja		2 cl	€	3,90
Rum Bacardi		2 cl	€	3,90

Brandy, Cognac:

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

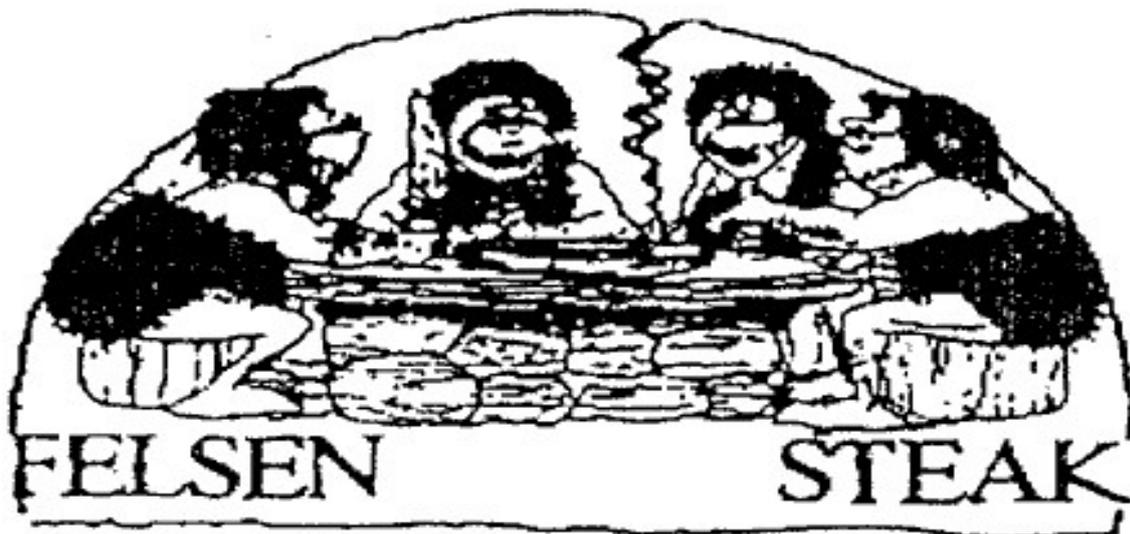
Liqueurs

Underberg		2 cl	€	3,90
Jägermeister		2 cl	€	3,90
Fernet Branca		2 cl	€	3,90
Ramazotti		4 cl	€	5,20
Ouzo		2 cl	€	3,90
Sambuca		2 cl	€	3,90

Whisky:

Jim Beam		2 cl	€	4,20
Johnny Walker red		2 cl	€	4,20
Jack Daniels		2 cl	€	4,90
Glenfiddich single malt		2 cl	€	4,90

Notre spécialité: "Steaks sur la pierre chaude"



Laissez vous vous reporter dans le temps où la viande crue a été préparée et a été cuite sur des dalles brûlantes. N'importe pas vous êtes avec vos amis - ou avec votre famille ou pour des relations d'affaires. Chacun cuit sa viande qui à choisi devant, comme il mieux préfère. Épicé avec des sauces piquantes, avec un verre de bière ou de vin, la nourriture devient certainement une aventure inoubliable pour vous et vos amis.

Nous servons sur la pierre brûlante:

ou bien dans l'assiette: saignant, au point ou bien cuit:

Steaks de bœuf du bœuf de pâturage argentin
avec beurre aux fines herbes et des Dips différents

Steak de filet: 200 gr.: € 29,90 300 gr.: € 36,90

Romsteak: 200 gr.: € 24,90 300 gr.: € 30,90

Choisissez dans les garnitures suivantes:

Baguette d'ail avec l'ail frais	Knoblauchbrot	€	4,90
Salade de pommes de terre de la maison	Kartoffelsalat	€	4,20
Salade mixte	Salat	€	5,50
Pomme de terre au four avec crème aux fines herbes		€	5,30
Légumes méditerranées grillés	Grillgemüse	€	5,30

Menu franconian specialty

Menu „Ritter Eppelein“

3 Saucisses de Nuremberg grillées
avec choucroute et pain

26,90

Schäufele

rôtis de l'épaule de porc

Croustillant avec une boulette de pomme de terre et choucroute

Glace à la vanille

avec framboises chaudes

Menu „Abrecht Dürer“

Salade mixte petit

„Dürer-Braten“

Franconie rôti de bœuf mariné au vinaigre
avec sauce épice, chou rouge et boulette de pain

27,90

Nouilles à la vapeur

avec sauce vanille

Menu „Sans Sachs“

Soupe de pomme de terre franconien

avec les champignons de forêt et saucisse de Nuremberg fumée

24,90

Assiette „Barbarossa“ différents types de saucisses
nurembergeises (3 grillée, 3 fumée et 3 commesauere Zipfel (bouilli dans la vinaigre)
avec choucroute, salade de pommes de terre, oignons, à cela pain, raifort et
moutarde (11)

Strudel aux pommes

avec glace à la vanille

Soupes, de la maison

Soupe au goulache épicée avec du pain	petite	€	6,10
	grande	€	10,90

Soupe de pomme de terre franconien avec les champignons de forêt et saucisse de Nuremberg fumée

(sans saucisses, végétarien 11,12)	petite	€	5,70
	grande	€	9,90

Salades

Salade „Olympia“ (végétarien) avec fromage de brebis, olives, piments, oignons, tomates et concombres € 12,40

Salade „Fitness“ laitue frais du marché avec des lamelles de dinde grillée, noyaux de salade, tomates, concombres, croûtons € 14,60

Salade „Landsknecht“, rondelle de bœuf grillé sur un lit de laitue, avec vinaigrette € 16,90

Entrées, végétarien

Pain d'ail avec l'ail frais € 4,90

Pain d'ail „Spécial“ avec fromage bleu gratiné € 6,90

Fromage de brebis gratiné avec tomates, olives, piments ail frais, avec une fougasse chaude € 9,90

Breze frais du four € 1,80

Le pourboire pour le personnel de service <u>n'est pas contenu</u> dans le prix
--

Boûters chauds et froids

Weisswürste (boudins blancs) paire avec Breze moutarde douce	€	7,50
„Obatzter“ , le fromage, allumé avec les oignons et baratte	€	8,70
Jambon fumé paysans franconien sur une planche de bois, garnit copieusement à cela pain et beurre (12)	pour 1 Pers. €	9,90
	pour 2 Pers. €	19,30
Plateau de fromages , différents types de fromage, avec du pain et du beurre (12)	pour 1 Pers. €	11,90
	pour 2 Pers. €	21,50

Saucisses de Nuremberg

Assiette „Barbarossa“ différents types de saucisses nurembergoises (3, 4 ou 5 grillée, 3, 4 ou 5 fumée et 3, 4 ou 5 comme sauere Zipfel (bouilli dans la vinaigre) avec choucroute, salade de pommes de terre, oignons, à cela pain, raifort et moutarde (11)		
	9 pièces pour 1 personne	€ 14,20
	12 pièces pour 1 ou 2 personnes	€ 17,90
	15 pièces pour 2 personnes	€ 21,90
8 Saucisses de Nuremberg grillées avec choucroute et pain ou avec salade de pommes de terre, sur demande avec raifort et moutarde (11)	€	12,90
8 „sauere Zipfel“ saucisses bouilli dans la vinaigre, à cela oignons et pain (11)	€	12,90
8 Saucisses de Nuremberg fumées avec choucroute et pain, sur demande avec raifort et moutarde (11,12)	€	13,80

**Vous pouvez ordiner notre plates des saucisses Nuremberg
aussi avec 6, 10, 12 ou plus des saucisses**

Plats principaux

- Schäufele, rôtis de l'épaule de porc** - spécialités de Franconie-
Croustillant avec une boulette de pomme de terre ou de pain et choucroute
€ 17,90
- „Dürer-Braten“**, Franconie rôti de bœuf mariné au vinaigre avec sauce
épice, chou rouge et boulette de pain € 18,40
- „Karlsbrücken-Pfännchen“**, filet de porc, avec crème de
Champignon dans la poêle et Spätzle de la maison et salade mixte € 19,80
- „Wilderer-Gulasch“**, Cerf goulache avec Spätzle
ou avec boulette de pain et choux de Bruxelles € 20,60
- „Trödelstuben—Steak“**, délicat steak de dinde grillé avec
des légumes méditerranéens grillés, à cela pomme de terre au four
avec crème € 17,30
- „Fischers Fritz“**, steak de saumon grillé avec salade, beurre
aux fines herbes et baguette croustillante € 19,80
- „Hausmagd-Pfännchen“**, pâte typique allemande avec fromage,
(végétarien), servie dans la poêle, avec oignons rôtis et salade € 12,90

Garnitures

Salade mixte petit	Salat	€	5,50
Salade mixte grande	Salat	€	8,60
Pain d'ail	Knoblauchbrot	€	4,90
Salade de pommes de terre de la maison	Kartoffelsalat	€	4,20
Choucroute	Sauerkraut	€	4,20
Spätzle de la maison	Spätzle	€	4,20
Pomme de terre au four	avec crème aux fines herbes	€	5,30
Légumes méditerranées grillés	Grillgemüse	€	5,30
Boulette de pomme de terre	Kartoffelkloß	€	3,90
Boulette de pain	Semmelkloß	€	3,90
Pain	Brot	€	1,80

Desserts

Nouilles à la vapeur avec sauce vanille	Dampfnudel	€	6,50
Glace à la vanille avec framboises chaudes	Himbeeren	€	5,70
Strudel aux pommes avec glace à la vanille	Strudel	€	6,50

Pour les enfants

Boulette de pomme de terre	avec sauce	€	4,90
4 saucisse grillée	avec salade de p. de terre (11)	€	6,50
Spätzle	aux champignons en crème	€	6,40

Sur commande anticipée

Jarret de veau ou Kalbsschäufele entier,	frais du four, avec boulette de pain de la maison et choucroute (à partir de 6 P.)	p. 100 gr.	€	4,40
---	--	------------	---	------



Best of the Best



Wir akzeptieren - we accept:

