

Restaurant Wein- und Bierstuben "Trödelstuben"



Benvenuti!



Gentile ospite!

La salutiamo cordialmente nel nostro „**Trödelstuben**“ e speriamo che Lei si senta a suo agio. Ci impegneremo a mostrarle il lato positivo dell'ospitalità tedesca, affinché Lei si possa rilassare, durante la Sua visita e possa gustare i nostri cibi e bevande in calma e solitudine o gioiosamente con gli amici.

Ci impegniamo costantemente ad esaudire i Suoi desideri e a portare in tavola le migliori pietanze e bevande dalla nostra cucina e dalla cantina, il più velocemente possibile. Noi utilizziamo solo i migliori ingredienti regionali per la preparazione dei nostri piatti, che sono preparati freschi ogni giorno. Per questo motivo la preparazione di alcune pietanze potrebbe durare un po' più a lungo. Il nostro personale l'informerà sui tempi d'attesa più lunghi. La ringraziamo per la Sua comprensione.

Le auguriamo a un buon appetito e speriamo, di poterla riaccogliere al più presto nel nostro ristorante.

Orario d'apertura:

ogni giorno dalle ore 11.00 alle 23.00
cucina fredda & calda dalle 11.00 alle 22.00

Locatario: Kauper-Gastro-GmbH
Nerrether Weg 11a, 90537 Feucht
Tel. 0911-36772767

troedelstuben@freenet.de
www.restaurant-troedelstuben.de

Bevande analcoliche

Selters, acqua minerale con o senza anidride carbonica	0,75 l	€	6,50
Acqua da minerale, con o senza anidride carbonica	0,4 l	€	4,00
Succo di mela con acqua minerale	0,4 l	€	4,70
Fanta, Sprite ^{7,9,10}	0,4 l	€	4,70
Coca-Cola ^{1,2} Coca-Cola light ^{1,2,7,5}	0,4 l	€	4,70
Cola-Mix (aranciata e cola) ^{1,2,9}	0,4 l	€	4,70
Succo di mela Apfelsaft	0,2 l	€	3,10
Succo d'arancia Orangensaft	0,2 l	€	3,10
Nettare di amarena Kirschsafft	0,2 l	€	3,10
Succo d'uva rosso Traubensaft	0,2 l	€	3,10
Acqua tonica ³ , Bitter Lemon	0,2 l	€	3,10

Birre

„Grüner“ birra chiara	0,5 l	€	5,10
„Grünerla“ birra chiara	0,33 l	€	4,00
„Zirndorfer“ birra di cantina, non filtrata	0,5 l	€	5,10
„Schlenkerla“ birra affumicata	0,4 l	€	4,40
„Kloster Scheyern“ francone antica, scura	0,5 l	€	5,10
„Lederer Pils“ birra Pilsener	0,33 l	€	4,00
„Schlenkerla“ birra di frumento affumicata	0,5 l	€	5,10
„Sebaldus“ birra di frumento luce	0,5 l	€	5,10
„Gutmann“ birra di frumento scuro	0,5 l	€	5,10
„Tucher“ birra di frumento analcolica	0,5 l	€	5,10
„Tucher“ Reifbräu analcolica	0,5 l	€	5,10
Radler (birra e sprite) ⁴	0,5 l	€	5,10
Il Russo, (birra di frumento e sprite) ⁴	0,5 l	€	5,10
Colaweizen, (birra di frumento e cola) ^{4,1}	0,5 l	€	5,10

Aperitivi/Sprizz

Campari-Orange oppure Soda ²	4 cl	€	5,40
Aperol Sprizz ²	4 cl	€	7,90
Martini, bianco/rosso	4 cl	€	4,60

Bevande calde

Te', vari tipi	Tazza	€	2,50
Caffè tedesco, piccolo	Tazza	€	3,20
Caffè tedesco, grande	Tazza	€	5,30
Espresso	Tazza	€	2,70
Espresso doppio	Tazza	€	4,60
Cappuccino, piccolo	Tazza	€	3,50
Cappuccino, grande	Tazza	€	4,70
Caffè Latte	Tazza	€	4,90
Latte Macchiato	Bicchiere	€	4,70

Vini al bicchiere (vini di qualità) Spumanti

Vino della casa bianco (secco, Franconia)	0,2 l	€	6,10
Vino Francone Bacchus bianco	0,2 l	€	6,60
Vino Francone Müller-Thurgau bianco	0,2 l	€	6,60
Vino Francone Silvaner bianco	0,2 l	€	6,90
Vino della casa rosso (secco, Franconia)	0,2 l	€	6,50
Vino Francone Spätburgunder rosso	0,2 l	€	6,90
Vino Francone Domina rosso	0,2 l	€	7,20
Würthemberger Trollinger-Lembr rosso	0,2 l	€	5,90
Weissherbst, rosé	0,2 l	€	5,90
Acqua e vino con vino Francone (Silvaner)	0,2 l	€	4,70
Acqua e vino con vino della casa (Franconia)	0,4 l	€	6,40

Vini in bottiglia sono disponibili sulla nostra carta dei vini!

Spumante secco francone, Müller-Thurgau	0,2 l	€	9,90
Spumante secco francone, Müller-Thurgau	0,75 l	€	39,90
Prosecco, Italia	0,75 l	€	20,60
Prosecco, Italia	0,10 l	€	4,20

Distillati

Distillati di frutta dalla nobile distilleria franca AMMON di Bammersdorf:

Acquavite mela cotogna francone	Quitte	2 cl	€	4,20
Acquavite pera francone	Birne	2 cl	€	4,20
Acquavite lamponi francone	Himbeer	2 cl	€	4,20
Acquavite ciliegia francone	Kirsch	2 cl	€	4,20
Acquavite prugne francone	Schlehe	2 cl	€	4,20
Acquavite mirabelle francone	Mirabelle	2 cl	€	4,20
Acquavite prugne francone	Zwetschge	2 cl	€	4,20
Acquavite di more della francone	Brombeer	2 cl	€	4,60
Acquavite nocciole francone	Haselnuss	2 cl	€	4,60

Liquore alla pesca francone	Weinberg-Pfirsich	2 cl	€	4,20
-----------------------------	-------------------	------	---	------

Acquaviti chiare:

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

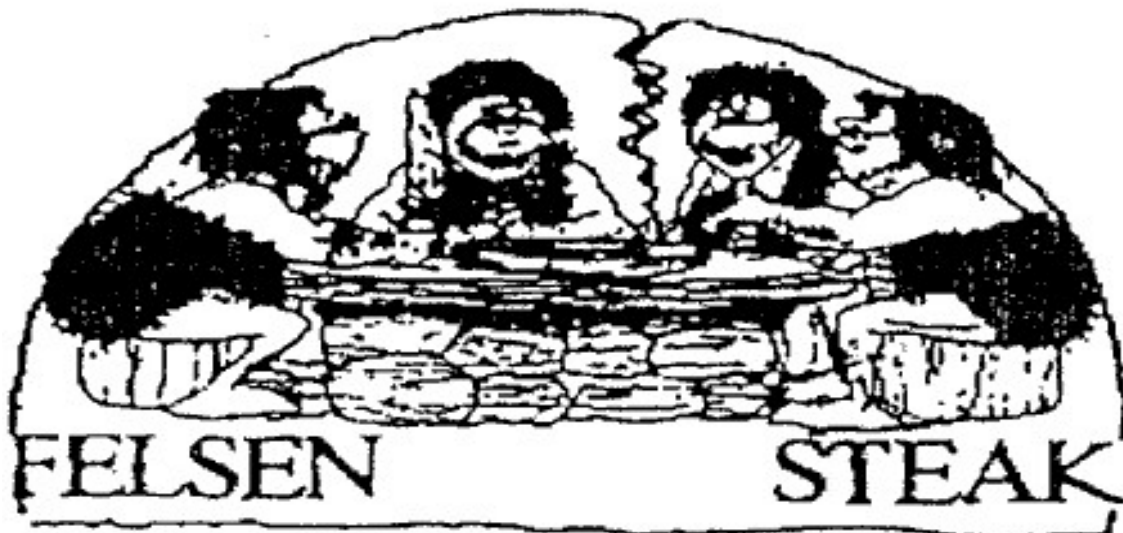
Liquori:

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

Whisky:

Jim Beam/Johnny Walker rosso		2 cl	€	4,20
Jack Daniels		2 cl	€	4,90
Glenmorangie single malt		2 cl	€	4,90

La nostra specialità di casa
"Bistecca della pietra calda"



Si lasci ripensano nel tempo dove è stata messa grossolanamente la carne su lastre di pietra calde e ha preparato là. Subito se è con amici o con la famiglia o con amici di affari in cerchio contento. Ognuno arrostitisce così la sua carne prima scelta come lo preferisce personalmente. Conditamente con le salse piccanti, da lui un bicchiere sostanzioso di birra o vino-il cibo diventa sicuramente un'esperienza di ricordo duraturo per Lei ed i Suoi amici.

Bistecche dell'Angus bovino argentino

con differente Dips e burro di erbe
o anche sul piatto: inglese, mezzo o well-done:

Bistecca di filetto: 200 gr.: € 33,40 300 gr.: € 40,90

Rumpsteak: 200 gr.: € 27,90 300 gr.: € 34,40

**I supplementi e le nostre bistecche troverete
secondo i piatti principali**

Menù francesi di specialità

menu „Ritter Epplein“

3 Salsicce di Norimberga alla griglia
con crauti e pane

29,90

„Schäuferle“

arrosto di spalla di maiale - Franconia specialità-
arrosto croccante con canederlo di patate o con canederlo di pane e con crauti

Ghiaccio di vaniglia
con lamponi caldi

menu „Albrecht Dürer“

Insalata mista piccolo

„Dürer-Braten“

francone manzo brasato in agrodolce
con salsa di zenzero, cavolo rosso e canederlo di pane

32,90

Pastasciutte

con salsa di panna di fungo

menu „Sans Sachs“

Zuppa di patate alla francone

con funghi di bosco e salsicce alla Norimberga affumicate

28,90

Piatto di salsicce „Barbarossa“

vari tipi di salsicce di Norimberga (3 alla griglia, 3 affumicate e 3 come sauer Zipfel
(cotte in aceto) con crauti, insalata di patate, cipolle, servite con pane,
rafano e mostarda (11)

Strudel di mele

con gelato alla vaniglia

Zuppe, fatte in casa

Zuppa di Gulasch piccante con pane	mestolo piccolo	€	7,30
	mestolo grande	€	12,80

Zuppa di patate alla francone con funghi di bosco e salsicce alla Norimberga affumicate (Senza salsicce, vegetariana) (11,12)	mestolo piccolo	€	6,60
	mestolo grande	€	11,70

Insalate

Insalata „Olympia“ (vegetariana) con formaggio di pecora, olive, peperoncini, cipolla, pomodori e cetrioli	€	15,50
---	---	-------

Insalata „Fitness“ insalata estiva fresca dal mercato con strisce di tacchino alla griglia, vari semi, pomodori, cetrioli, croutons	€	16,90
--	---	-------

Insalata „Landsknecht“ , striscia di filetto boaria grigliata su insalata, con French-Dressing	€	19,90
---	---	-------

Antipasti, vegetariani

Pane all'aglio con aglio fresco	€	5,90
--	---	------

Pane all'aglio „Speciale“ con gorgonzola al forno	€	8,30
--	---	------

Formaggio di pecora al forno con pomodori, olive, peperoncini, aglio fresco, inoltre un pane caldo schiacciato	€	11,60
---	---	-------

Brezel € 2,00

Brezel con burro € 3,30

Brezel con „Obatzter“ € 5,50

Le mance per il personale non sono comprese nel prezzo

Spuntini caldi e freddi

Salsicce bianche una coppia con Brezel e mostarda dolce	€	8,40
"Obatzter" , formaggio, fissa con cipolle e fa il burro, con pane	€	9,70
Gelatina di carne fatta in casa , su richiesta con „Musik“ (marinata di cipolle e aceto), servito con pane	€	9,90
Salsiccia della città con „Musik“ salsiccia tipica francone con cipolle, cetrioli sottaceto, olio e aceto (11, 12)	€	10,60
Piatto di formaggi assortiti differenti tipi di formaggio, quarnito abbondantemente, servito con pane e burro(12)	per 1 pers. €	13,30
	per 2 pers. €	24,30

Salsicce di Norimberga

Piatto di salsicce „Barbarossa“ vari tipi di salsicce di Norimberga (3,4 o 5 alla griglia, 3,4 o 5 affumicate e 3,4 o 5 come sauer Zipfel (cotte in aceto) con crauti, insalata di patate, cipolle, servite con pane, rafano e mostarda (11)	9 pezzi per 1 persona	€	16,60
	12 pezzi per 1 / 2 persone	€	20,90
	15 pezzi per 2 persone	€	25,50
8 Salsicce di Norimberga alla griglia con crauti e pane o con insalata di patate, su richiesta con rafano e mostarda (11)	€	14,40	
8 „sauere Zipfel“ salsicce cotte in aceto e cipolle, servito con cipolle fresche e pane (11)	€	14,40	
8 Salsicce di Norimberga affumicate con crauti e pane, su richiesta con rafano e mostarda (11,12)	€	15,50	
3 Salsicce vegane alla griglia con insalata di patate vegane	€	17,60	

I nostri piatti di salsicce norimberga sono anche prenotabili con 6, 10, 12 o più' salsicce

Le mance per il personale non sono comprese nel prezzo

Primi piatti caldi

Schäufele arrosto di spalla di maiale - Franconia specialità- arrosto croccante con canederlo di patate o con canederlo di pane e con crauti	€	20,40
„Dürer-Braten“ francone manzo brasato in agrodolce con salsa di zenzero, cavolo rosso e canederlo di pane	€	22,10
„Karlsbrücken-Pfännchen“ , filetto di maiale nella padella piccola su pastasciutte casa-fatte e salsa di panna di fungo	€	22,10
„Braumeister-Gulasch“ , piccante spezzatino di manzo servito con Spätzle o canederlo di pane con insalata mista	€	20,40
„Trödelstuben“-Steak , delicata bistecca di tacchino alla griglia su un letto di verdure mediterranee alla griglia, con patata al cartoccio	€	20,50
„Fischers Fritz“ , bistecca di salmone alla griglia con insalata, burro alle erbe e croccante baguette	€	21,30
„Hausmagd-Pfännchen“ , tipica pasta tedesca (vegetariano) servita in padella, con cipolla fritta e insalata mista	€	15,50

Piatti vegani :

Spatzle vegani al formaggio , con cipolla fritta e insalata mista	€	18,80
Polpette vegane , con verdure grigliate e insalata mista	€	18,80
3 Salsicce vegane alla griglia con insalata di patate vegane	€	17,70

La preghiamo di dare anche un'occhiata ai nostri piatti del
giorno - e alle nostre specialità stagionali

Le mance per il personale non sono comprese nel prezzo

Contorni

Insalata mista	Salat	€	6,10
Insalata mista grande	Salat	€	9,90
Baguette agliaceo con aglio fresco	Knoblauchbrot	€	5,90
Insalata di patate fatta in casa	Kartoffelsalat	€	4,70
Crauti	Sauerkraut	€	4,70
Spätzle (pasta tipica) fatti in casa	Spätzle	€	4,70
Patata al cartoccio con panna alle erbe	Ofenkartoffel	€	5,90
Verdure mediterranee alla griglia	Grillgemüse	€	5,90
Canederlo di pane	Semmelkloß	€	4,70
Canederlo di patate	Kartoffelkloß	€	4,70
Pane	Brot	€	2,20

Dessert

Strudel di mele con gelato alla vaniglia	Apfelstrudel	€	7,70
Ghiaccio di vaniglia con lamponi caldi	Himbeeren	€	6,40
Pasta al vapore con salsa di vaniglia	Dampfnudel	€	7,70

Per i più' piccoli

Kloss (canederlo) con salsa		€	5,50
4 salsicce con insalata di patate (11)		€	7,20
Pastasciutte con salsa di panna di fungo		€	7,20



Wir akzeptieren - we accept:

