

Restaurant „Trödelstuben“

Gruppen-Menüauswahl:

Für Gruppengröße ab 20 bis 40 Personen
(Für größere Gruppen Speisenauswahl auf Anfrage)

Wichtige Hinweise – bitte unbedingt beachten!

Bitte stellen Sie sich aus den folgenden Speisen nach Ihren eigenen Wünschen ein Menü zusammen. Achtung: Aus dieser Auflistung kann nicht vor Ort und es können nicht unbegrenzt verschiedene Speisen wie aus einer Speisekarte ausgewählt werden!

Beachten Sie bitte bei Ihrer Menüauswahl, daß alle grau unterlegten und mit * (Stern) gedruckten Speisen nicht vorrätig sind, die Zutaten dafür extra bestellt und die Gerichte nur für Sie zubereitet werden. Aus diesem Grund bereiten wir diese Speisen ausschließlich ab einer Mindestbestellmenge vom 20 Personen zu. Außerdem benötigen wir die genaue Personenanzahl für den Einkauf und die Zubereitung. Auf Anfrage bieten wir auch Saisongerichte zu, die mit „S“ gekennzeichnet sind und nicht immer verfügbar sind.

Bei Busgruppen, mit eingeschränkter Aufenthaltsdauer, bitten wir um die Bestellung eines Menüs für alle Teilnehmer aus einer Vor-, einer Haupt- und einer Nachspeise. Unverträglichkeiten können hierbei berücksichtigt werden.

Bei allen anderen Gruppen wählen Sie bitte aus der Liste, je nach Teilnehmerzahl, 2-3 Vor-, 2-4 Haupt- und 2-3 Nachspeisen vorab aus. Aus dieser Liste, die Sie uns bitte vorab zusenden, können dann die Teilnehmer ihr persönliches Wunschmenü zusammenstellen. Die Anzahl der gewählten Speisen können Sie uns vor der Veranstaltung mitteilen. Wenn dies nicht möglich ist können die Teilnehmer an der Veranstaltung aus dieser Auswahl wählen. Hierzu können wir eine kleine Karte mit den ausgewählten Speisen auslegen.

.....

Suppen und Vorspeisen (alle Preisgruppen):

Fränkische Kartoffelsuppe (vegetarisch)

Bayerische Leberknödelsuppe *

Kleiner gemischter Salat der Saison mit Hausdressing (vegetarisch)

Pikante Gulaschsuppe mit Baguette

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen * (vegetarisch)

Fränkische Brotsuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Zwiebeln (vegetarisch) *

Waldpilzcremesuppe (vegetarisch) *

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskerne, -öl und Sahnehäubchen (vegetarisch) „S“

Knoblauchbaguette mit frischem Knoblauch

3 Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat

3 „Sauere Zipfel“, Bratwürste in Wein-Essig-Zwiebelsud mit Brot

3 geräucherte Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut, Meerrettich und Brot

VEGANE VORSPEISE (ohne Mindestbestellmenge, aber genaue Anzahl erforderlich):

Ofenkartoffel mit veganer Sour-Cream

Saisonvorspeisen auf Anfrage

Hauptgericht – Sparpreisgruppe:

6 Nürnberger Bratwürstchen mit Sauerkraut und Brot oder mit Kartoffelsalat

6 „Sauere Zipfel“, Bratwürste in Wein-Essig-Zwiebelsud, mit Brot

6 geräucherte Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut, Meerrettich, Brot

Überbackener Schafskäse mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl,
dazu warmes Fladenbrot (vegetarisch)

Kleiner Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen, dazu Baguette

Fränkisches Fleischküchle (Frikadelle) mit Kartoffel- und gemischtem Salat *

Saisongerichte auf Anfrage

Hauptgericht – Preisgruppe 1:

Bratwurstteller „Barbarossa“, 9 verschiedene Nürnberger Bratwürste, 3 vom Grill, 3 geräucherte, 3 „Sauere Zipfel“ in Wein-Essig-Zwiebelsud, mit Sauerkraut, Kartoffelsalat, Meerrettich und Brot

Fränkischer Krautwickel (Kohlroulade) mit Speck und Salzkartoffeln

Fränkischer Schweinehalsbraten mit Kartoffelkloß *

Bayer. Krustenbraten vom Schweinebauch mit Semmelkloß und Sauerkraut *

Schweinehalssteak vom Grill mit Zwiebeln, Kräuterbutter, hausgemachtem
Kartoffel- und Krautsalat *

Schaschliktopf (Schweinefleisch, Räucherfleisch, Zwiebeln, Paprika) in pikanter
Sauce, dazu Baguette und Salat *

Salzknöchle (Eisbein) mit Weinsauerkraut und Brot

Käsespätzle im Pfännchen, mit Röstzwiebeln und Salat (vegetarisch)

Großer Salat der Saison mit gegrillten Putenbruststreifen, dazu Baguette

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu Spätzle *

Waldpilze in Rahmsauce, mit hausgemachtem Semmelkloß (vegetarisch) *

Frischer Blumenkohl, mit Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, dazu
Salzkartoffeln (vegetarisch) *

Saisongerichte auf Anfrage

Hauptgericht – Preisgruppe 2:

Bratwurstteller „Barbarossa 2“, 12 verschiedene Nürnberger Bratwürste, 4 vom Grill, 4 geräucherte, 4 „Sauere Zipfel“ in Wein-Essig-Zwiebelsud, mit Weinsauerkraut, hausgemachtem Kartoffelsalat, Meerrettich und Brot
Ofenfrisches Schäufole (Bratenstück von der Schweinschulter mit Knochen), frisch aus dem Ofen, knuspig gebraten, mit Kartoffelkloß und Weinsauerkraut

Züricher Kalbsgeschnetzelttes mit Eierspätzle und Salatteller *

Rinderroulade mit Kartoffelkloß und Apfelblaukraut

Rindergulasch mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Semmelkloß oder Eierspätzle und Salat

Spare-Ribs, mit würziger Marindade, dazu Salat und Ofenkartoffel mit Kräuterrahm *

Putenbruststeak vom Grill auf mediterranem Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm

VEGANE SPEISEN (ohne Mindestbestellmenge, aber genaue Anzahl erforderlich):

3 vegane Bratwürste vom Grill mit Kartoffelsalat

2 vegane Frikadellen mit mediterranem Grillgemüse und Saisonsalat

vegane Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Saisonsalat
Saisongerichte auf Anfrage

Hauptgericht – Preisgruppe 3:

Schweinefilets vom Grill, in Rahmsauce mit frischen Champignons, auf Eierspätzle, dazu bunter Salatteller

Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce, hausgemachtem Semmelkloß und Apfelblaukraut

Lachsfilet vom Grill mit buntem Salat, mit Kräuterbutter und Baguette

Hirschgulasch mit Preisselbeerbirne, Speckrosenkohl, dazu Spätzle oder hausgemachtem Semmelkloß

Kalbshaxe oder Kalbschäufole, frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Semmelkloß und Weinsauerkraut, Portion *

Saisongerichte auf Anfrage

Liebe Gäste!

Umbestellungen kosten Zeit und Geld.

Bei allen Gerichten berechnen wir pro Bestelländerung, wie z.B. Beilagenumbestellung EUR 1,00 pro Gast. Für einen extra Teller zum Teilen von Speisen berechnen wir EUR 2,00 (Kleinkinder bis 6 Jahren ausgenommen)

Dessert (alle Preisgruppen):

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Dampfnudel mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat *

Kaiserschmarrn mit Apfelmus *

VEGANES DESSERT (ohne Mindestbestellmenge, aber genaue Anzahl erforderlich):

Erdbeer-Schnitte (Kuchen)

weitere Saisondesserts auf Anfrage

Saisondesserts auf Anfrage

Preise pro Person:

	Sparmenü	Preisg. 1	Preisg. 2	Preisg. 3
3-Gang-Menü + 1 Getränk *	€ 30,90	€ 35,90	€ 38,90	€ 43,90
3-Gang-Menü + Getränke **	€ 55,90	€ 60,90	€ 63,90	€ 68,90
3-Gang-Menü	€ 25,90	€ 30,90	€ 33,90	€ 38,90
2-Gang-Menü + 1 Getränk *	€ 22,90	€ 27,90	€ 31,90	€ 35,90
2-Gang-Menü + Getränke **	€ 45,80	€ 52,90	€ 56,90	€ 60,90
2-Gang-Menü	€ 17,90	€ 22,90	€ 26,90	€ 30,90

* Bier 0,5/0,4 l, offene alkoholfreies Getränk 0,4 l (ohne Säfte) alkoholf. Heissgetränk, offener Hauswein weiss/rot 0,2 l

** incl. aller Getränke (Bier, alkoholfreie Getränke, Heissgetränke, Hauswein weiss/rot, für einen Zeitraum von maximal 5 Stunden und nur wenn alle Personen dieses Angebot nehmen)

Bei Bestellung des gleichen Menüs für alle Teilnehmer: Freiplatzregelung für Busfahrer und Reiseleiter: für jeweils 20 Personen ein Freiplatz (Getränk und Menü). Auf Bestellung Brot und Wasser am Tisch € 2,90 p. P.

Gültig ab 10/2026, gültig bis 04/2027, Änderungen vorbehalten
alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



Best of the Best