

Restaurant „Trödelstuben“

Gruppen-Menüauswahl:

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) *

Knoblauchcremesuppe mit gegrilltem Rinderfiletspießchen (+ € 1,50) *

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

Pfefferrösti mit Lachs und Sahnemeerrettich (+ € 2,00) *

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

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) *

Gulasch, vom Schweinenacken, mit Röstzwiebeln und Semmelkloß oder Spätzle *

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 Schäufile (Bratenstück vom Schweinerücken mit Knochen), frisch aus dem Ofen, knusprig gebraten, mit Kartoffelkloß und Weinsauerkraut

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Eierspätzle und Salatteller *

Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce, hausgemachtem Semmelkloß und Apfelblaukraut

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 *

Lachsfilet vom Grill auf buntem Salat, mit Kräuterbutter und Baguette

Putenbruststeak vom Grill auf mediterranem Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm

Saisongerichte auf Anfrage

Hauptgericht - Preisgruppe 3:

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

Pikantes Hirschgulasch, mit Preisselbeerbirne und Speckrosenkohl, dazu hausgemachtem Semmelkloß oder Eierspätzle

Lammkeule mit Rosenkohl und Kartoffelgratin *

Dorade „Royal“ frisch aus dem Ofen, auf Kräuter-Gemüse-Beet, mit Salzkartoffeln *

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

Gänsebrust, Portion, knusprig gebraten, mit Kartoffelkloß und hausgemachtem Apfelblaukraut „S“

Gänsekeule, knusprig gebraten, mit Kartoffelkloß und Blaukraut „S“

Hirschbraten mit Preisselbeerbirne, hausgemachtem Semmelkloß und Apfelblaukraut *

Saisongerichte auf Anfrage

Dessert (alle Preisgruppen):

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Dampfnudel mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat *

Kaiserschmarrn mit Apfelmus *

Lebkuchenparfait mit Glühweinbirne und Rum-Rosinen „S“ *

Saisondesserts auf Anfrage

Preise pro Person:

	Sparmenü	Preisg. 1	Preisg. 2	Preisg. 3
3-Gang-Menü + 1 Getränk *	€ 20,90	€ 22,90	€ 24,90	€ 29,90
3-Gang-Menü + Getränke **	€ 39,40	€ 41,40	€ 43,40	€ 48,40
3-Gang-Menü	€ 17,40	€ 19,40	€ 21,40	€ 26,40
2-Gang-Menü + 1 Getränk *	€ 17,90	€ 19,90	€ 21,90	€ 26,90
2-Gang-Menü + Getränke **	€ 35,90	€ 37,90	€ 39,90	€ 44,40
2-Gang-Menü	€ 13,90	€ 15,90	€ 17,90	€ 22,90

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

** incl. aller Getränke (Bier, alkoholfreie Getränke, Heissgetränke, Hauswein weiss/rot, für einen Zeitraum von maximal 5 Stunden, Mindestteilnehmerzahl 15 Personen und nur wenn alle Personen dieses Angebot nehmen)

Bei Gruppen ab 20 Personen und 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 ohne Berechnung. Bei weniger als 20 Personen berechnen wir für Brot und Mineralwasser am Tisch € 2,50 p. P.

Gültig ab 10/2020, gültig bis 04/2021, Änderungen vorbehalten
alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



Best of the Best