

Restaurant „Trödelstuben“

Gruppen-Menüauswahl

HINWEIS - 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 oder es können nicht unbegrenzte Speisen wie aus einer Speisekarte ausgewählt werden!

Beachten Sie bitte bei Ihren Menüauswahl, das alle grau unterlegten und mit * (Stern) gekennzeichneten Speisen nicht vorrätig sind und speziell für Sie bestellt und 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 aber 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 vorab ausgewählten Speisen auslegen.

Suppen und Vorspeisen (alle Preisgruppen):

Fränkische Kartoffelsuppe (vegetarisch)

Pikante Gulaschsuppe mit Baguette

Kleiner gemischter Salat der Saison (vegetarisch)

Knoblauchbaguette mit frischem Knoblauch (vegetarisch)

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

Bayerische Leberknödelsuppe *

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen * (vegetarisch)

Fränkische Brotsuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Zwiebeln (vegetarisch) *
Waldpilzcremesuppe *
Kürbisc cremesuppe mit Kürbiskerne und -öl, und Sahne (vegetarisch) „S“ *
Pfefferrösti mit Lachs und Sahnemeerrettich (+ € 2,00) *

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 *
weitere 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
Salzknöchle (Eisbein), mit Sauerkraut und Brot
Fränkischer Schweinehalsbraten mit Kartoffelkloß *
Käsespätzle, mit Röstzwiebeln und Salat (vegetarisch)
Großer Salat der Saison mit gegrillten Putenbruststreifen, dazu Baguette
Schaschliktopf (Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika, Räucherfleisch) in pikanter
Sauce, dazu Baguette und Salat *
Schweinenackensteak vom Grill mit Kartoffel-, Krautsalat und Kräuterbutter *d
Hackbraten mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Salat *
Bayer. Krustenbraten vom Schweinebauch mit Semmelkloß und Sauerkraut *
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu Spätzle *
Waldpilze in Rahmsauce, mit hausgemachtem Semmelkloß (vegetarisch) *
Fränkischer Krautwickel (Kohlroulade) mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln
Frischer Blumenkohl, mit Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, dazu
Salzkartoffeln (vegetarisch) *
Gulasch, vom Schweinenacken, mit Röstzwiebeln und Semmelkloß oder Spätzle *
Fränkischer „Krautwickel“ (Kohlroulade) mit Speck und Salzkartoffeln *
weitere Saisongerichte auf Anfrage

Hauptgericht - Preisgruppe 2:

Bratwurststeller „Barbarossa 2“, 12 verschiedene Nürnberger Bratwürste, 4 vom Grill, 4 Geräucherte, 4 „Sauere Zipfel“ in Wein-Essig-Zwiebelsud, mit Sauerkraut, Kartoffelsalat, Meerrettich und Brot

Ofenfrisches Schäufole (Bratenstück vom Schweinerücken mit Knochen), frisch aus dem Ofen, knusprig gebraten, mit Kartoffelkloß und Sauerkraut

Rindergulasch mit Röstzwiebeln, Semmelkloß oder Spätzle

Putenbruststeak vom Grill auf mediterranem Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm

Warmer Spargel mit Sauce Hollandaise oder warmer Butter, dazu Salzkartoffeln „S“

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

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterspätzle und Salatteller *

Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce, Semmelkloß und Blaukraut

Rinderroulade mit Kartoffelkloß und Blaukraut *

weitere Saisongerichte auf Anfrage

Hauptgericht - Preisgruppe 3:

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

Pikantes Hirschgulasch, mit Preiselbeerbirne und Speckrosenkohl, dazu Hausgemachtem Semmelkloß und Eierspätzle

Lachsfilet vom Grill auf buntem Salat, mit Kräuterbutter und Baguette

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm, mit Spätzle und Salat

Warmer Spargel mit Sauce Hollandaise oder warmer Butter, dazu Salzkartoffeln und 6 Nürnberger Bratwürstchen vom Grill „S“

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

weitere Saisongerichte auf Anfrage

Dessert (alle Preisgruppen):

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Dampfnudel mit Vanillesauce

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne „S“

Kaiserschmarrn mit Apfelmus *

weitere Saisondesserts auf Anfrage

Preise pro Person:

| | Sparmenü | Preisg. 1 | Preisg. 2 | Preisg. 3 |
|---------------------------|----------|-----------|-----------|-----------|
| 3-Gang-Menü + 1 Getränk * | € 24,40 | € 26,90 | € 29,40 | € 34,90 |
| 3-Gang-Menü + Getränke ** | € 44,90 | € 47,40 | € 49,90 | € 55,40 |
| 3-Gang-Menü | € 19,90 | € 22,40 | € 24,90 | € 30,40 |
| 2-Gang-Menü + 1 Getränk * | € 19,90 | € 22,40 | € 24,60 | € 30,40 |
| 2-Gang-Menü + Getränke ** | € 40,40 | € 42,90 | € 45,10 | € 50,90 |
| 2-Gang-Menü | € 15,40 | € 17,90 | € 20,10 | € 25,90 |

* Bier 0,5/0,4 l, alkoholfreies Getränk 0,4 l, alkoholfreies Heißgetränk, Hauswein weiß/rot 0,2 l

** incl. aller Getränke (Bier, alkoholfreie Getränke, alkoholfreie 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.

Über Zutaten (Allergene) informieren wir Sie auf Anfrage.

Stand 04/2022, gültig bis 09/2022, Änderungen vorbehalten
alle Preise incl. 7%/19 % MwSt. und Bedienung

