

Restaurant Bier- und Weinstuben "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 11.00 heures
cuisine chaude et froide de 11-22 heures
(valable de 04/2018 - 10/2018)

Les preneurs:
RK-Gastronomiebetriebe Ltd.
Gsteinacher Str. 11, 90537 Feucht
Tel. 0911-36772767 Fax. 0911-2449963
www.restaurant-troedelstuben.de
troedelstuben@freenet.de

Les boissons sans alcool

Selters, eau minérale avec ou sans l'acide carbonique	0,75 l	€	5,90
Eau minérale, avec ou sans l'acide carbonique	0,4 l	€	3,10
Mélange de jus de pomme et soda	0,4 l	€	3,60
Fanta, Sprite ^{7,9,10}	0,4 l	€	3,60
Coca-Cola ^{1,2} Coca-Cola light ^{1,2,7,5}	0,4 l	€	3,60
Cola-Mix (mélange de coca et fanta) ^{1,2,9}	0,4 l	€	3,60
Jus de pomme	0,2 l	€	2,60
Jus d'orange	0,2 l	€	2,60
Jus de cerise	0,2 l	€	2,60
Jus de raisin rouge	0,2 l	€	2,60
Eau tonique ³ , Bitter Lemon	0,2 l	€	2,60

Bières

„Grüner“ de champagne, blonde	0,5 l	€	3,90
„Grünerla“ de champagne, blonde	0,25 l	€	2,70
„Zirndorfer“ de cave, non filtrée	0,5 l	€	4,10
„Schlenkerla“ fumée, du type Märzen	0,4 l	€	3,50
„Schlenkerla“ de froment, fumée	0,5 l	€	4,30
„Kloster Scheyern“ trad. Franc., brune	0,5 l	€	4,10
„Lederer-Pils“ bière du type Pils	0,33 l	€	3,20
„Sebaldus“ de froment, blond	0,5 l	€	4,30
„Sebaldus“ de froment brune	0,5 l	€	4,30
„Tucher“ de froment, sans alcool	0,5 l	€	4,10
„Tucher“ Reifbräu sans alcool	0,5 l	€	4,10
Radler (mélange de bière et sprite) ⁴	0,5 l	€	4,10

Aperitifs

Martini blanc ou rouge	4 cl	€	3,90
Campari-Orange ou Soda ²	4 cl	€	4,90
Aperol Sprizz ²	4 cl	€	5,90

(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	Tasse	€	2,30
Café, petit	Tasse	€	2,60
Café, grand	Tasse	€	4,30
Expresso	Tasse	€	2,20
Doppio (double Espresso)	Tasse	€	3,80
Cappuccino, petit	Tasse	€	2,80
Cappuccino, grand	Tasse	€	3,40
Café au lait	Tasse	€	3,70
Latte Macchiato	Verre	€	3,40
Chocolat chaud avec la crème	Tasse	€	3,20

Vins ouverts (vins de qualité)

Vin de la maison blanc (brut, Franconien)	0,2 l	€	4,70
Vin Franconien Bacchus blanc	0,2 l	€	5,30
Vin Franconien Müller-Thurgau blanc	0,2 l	€	5,30
Vin Franconien Silvaner blanc	0,2 l	€	5,50
Vin de la maison rouge (brut, Palatinat)	0,2 l	€	4,50
Vin Franconien Spätburgunder, rouge	0,2 l	€	5,70
Vin Franconien Domina, rouge	0,2 l	€	6,10
Würthemberger Trollinger-Lemb. rouge	0,2 l	€	5,00
Weissherbst, rosé	0,2 l	€	4,90
Vin blanc soda avec vin franconien (Silvaner)	0,2 l	€	3,30
Vin blanc soda avec vin de la maison	0,4 l	€	4,80

Vins en bouteille sont disponible sur notre carte des vins!

Champagne

vin mousseux sec	0,2 l	€	6,30
vin mousseux sec	0,75 l	€	19,90
Prosecco, Italie	0,75 l	€	17,90
Prosecco, Italie	0,10 l	€	3,20
Champagne	0,75 l	€	65,00

Eau de vie

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

Obstler franconien	2 cl	€	3,30
Poire de William franconien	2 cl	€	3,50
Esprit de framboise franconien	2 cl	€	3,50
Esprit de prunelles franconien	2 cl	€	3,50
Eaux de mirabelle franconien	2 cl	€	3,50
Eau de prunes franconien	2 cl	€	3,60
Eau de noisette franconien	2 cl	€	4,60
Eau de mûre franconien	2 cl	€	4,60
franque alcool de prune	2 cl	€	3,50
Franque liqueur de noix	2 cl	€	3,90

Schnaps clairs:

Grappa	2 cl	€	3,50
Gin Gordons	2 cl	€	3,50
Wodka Moskovskaja	2 cl	€	3,50
Rum Bacardi	2 cl	€	3,50

Brandy, Cognac:

Asbach Uralt	2 cl	€	3,50
Remy Martin	2 cl	€	4,60

Liqueurs

Underberg	2 cl	€	3,50
Jägermeister	2 cl	€	3,50
Fernet Branca	2 cl	€	3,50
Ramazzotti	4 cl	€	4,80
Ouzo	2 cl	€	3,30
Sambuca	2 cl	€	3,50

Whisky:

Jim Beam	2 cl	€	3,70
Johnny Walker red	2 cl	€	3,70
Jack Daniels	2 cl	€	4,60
Glenfiddich single malt	2 cl	€	4,60

Menu franconian specialty

chaque Menü € 19,90

Menu „Ritter Epplein“

Salade mixte petit

Schäufele

rôtis de l'épaule de porc

Croustillant avec une boulette de pomme de terre et choucroute

Strudel aux pommes

avec glace à la vanille

Menu „Albrecht Dürer“

3 Saucisses de Nuremberg grillées

avec choucroute et pain

„Braumeister-Gulasch“

goulache épicée

avec Spätzle et salade mixte

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

Assiette „Barbarossa“ différents types de saucisses

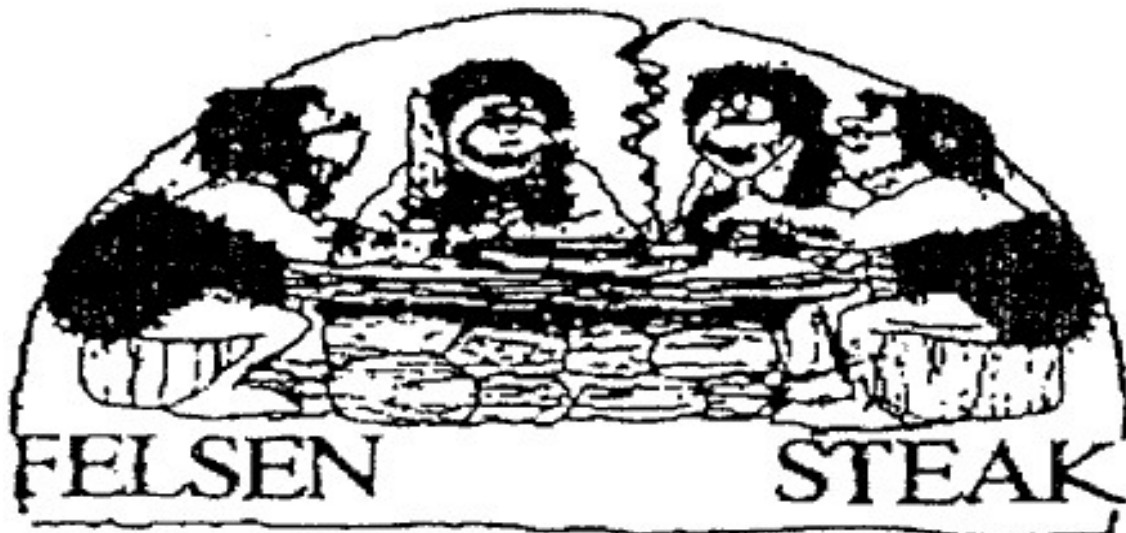
nurembergoises (3 grillée, 3 fumée et 3 comme sauere Zipfel (bouilli dans la vinaigre) avec choucroute, salade de pommes de terre, oignons, à cela pain, raifort et moutarde (11)

Glace à la vanille

avec framboises chaudes

Nous servons notre « steak sur la pierre chaude » tous les jours de 17 heures.
Sur la plaque, nous servons nos steaks tous les jours de 11 heures

Notre spécialité: "Steaks sur la pierre brûlante"



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.: € 22,90 300 gr.: € 28,90

Romsteak: 200 gr.: € 19,90 300 gr.: € 25,90

Choisissez dans les garnitures suivantes:

Baguette d'ail avec l'ail frais	€	3,60
Pomme de terre au four avec crème aux fines herbes	€	3,90
Salade de pommes de terre de la maison	€	3,20
Salade mixte petite	€	3,90
Salade mixte grande	€	6,90
Légumes méditerranées grillés	€	3,90

Soupes, de la maison

Soupe au goulache épicée avec du pain	petite	€	4,90
	grande	€	8,90

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

	petite	€	4,90
	grande	€	8,90

(sans saucisses, végétarien 11,12)

Salades

Salade „Olympia“ (végétarien) avec fromage de brebis, olives, piments, oignons, tomates et concombres	€	9,90
--	---	------

Salade „Fitness“ laitue frais du marché avec des lamelles de dinde grillée, noyaux de salade, tomates, concombres, croûtons	€	12,40
--	---	-------

Salade „Landsknecht“ , rondelle de bœuf grillé sur un lit de laitue, avec vinaigrette	€	14,40
--	---	-------

Entrées, végétarien

Pain d'ail avec l'ail frais	€	3,60
------------------------------------	---	------

Pain d'ail „Spécial“ avec bleu gratiné	€	4,80
---	---	------

Fromage de brebis gratiné avec tomates, olives, piments ail frais, avec une fougasse chaude	€	7,50
--	---	------

Breze frais du four	€	1,50
Breze avec beurre	€	2,40
Breze avec „Obatzter“	€	3,80

Goûters chauds et froids

Weisswürste (boudins blancs) paire avec Breze moutarde douce € 6,40

Brawn avec du porc, sur demande avec „Musik“
(marinade d'oignons et vinaigre) avec du pain € 7,40

Saucisse de la ville avec „Musik“ saucisse franconienne,
avec marinade d'oignons et vinaigre (11, 12) € 7,60

Jambon paysans franconien sur une planche de bois,
garnit copieusement à cela pain et beurre (12) pour 1 Pers. € 9,30
pour 2 Pers. € 17,90

„Obatzter“ fromage de la maison, avec des oignons servi avec pain € 7,20

Plateau de fromages, différents types de fromage,
avec du pain et du beurre (12) pour 1 Pers. € 9,80
pour 2 Pers. € 18,90

Saucisses de Nuremberg

Assiette „Barbarossa“ différents types de saucisses nurembergoises (3, 4 ou 5 grillée, 3, 4 ou 5 fumée et 3, 4 o. 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	€	10,90
12 pièces pour 1 ou 2 personnes	€	14,20
15 pièces pour 2 personnes	€	17,50

8 Saucisses de Nuremberg grillées avec choucroute
et pain ou avec salade de pommes de terre, sur demande avec
raifort et moutarde (11) € 9,60

8 „sauere Zipfel“ saucisses bouilli dans la vinaigre,
à cela oignons et pain (11) € 9,60

8 Saucisses de Nuremberg fumées avec choucroute
et pain, sur demande avec raifort et moutarde (11,12) € 9,90

Vous pouvez ordiner notre plates des saucisses grillées aussi avec 6, 10, 12 ou plus des saucisses, pour chaque saucisse en plus(11)	€	1,20
---	----------	-------------

Plats principaux

Schäufele, rôtis de l'épaule de porc croustillant avec une boulette de pomme de terre et choucroute	€	13,90
„Braumeister-Gulasch“, goulache de bœuf salé avec Spätzle ou avec boulette de pain et salade mixte	€	12,90
„Krautwickel“, Roulade de chou aux pommes de terre bouillies et salade mixte	€	9,90
„Karlsbrücken-Pfännchen“, filet de porc , avec crème de Champignon dans la poêle et Spätzle de la maison et salade mixte	€	17,40
„Trödelstuben“-Steak, délicat steak de dinde grillé avec des légumes méditerranéens grillés, à cela pomme de terre au four avec crème	€	14,50
„Fischers Fritz“, steak de saumon grillé avec salade, beurre aux fines herbes et baguette crouillante	€	16,90
Käsespätzle (pâte typique allemande, végétarien) servie dans la poêle, avec oignons rôtis et salade mixte	€	10,90

Garnitures

Salade mixte petit	Salat	€	3,90
Salade mixte grande	Salat	€	6,90
Pain d'ail	Knoblauchbrot	€	3,60
Salade de pommes de terre de la maison	Kartoffelsalat	€	3,20
Choucroute	Sauerkraut	€	3,20
Spätzle de la maison	Spätzle	€	3,20
Pomme de terre au four avec crème aux fines herbes		€	3,90
Légumes méditerranéens grillés	Grillgemüse	€	3,90
Boulette de pomme de terre	Kartoffelkloß	€	3,20
Boulette de pain	Semmelkloß	€	3,20

Desserts

Glace à la vanille avec framboises chaudes	Himbeeren	€	5,20
strudel aux pommes avec glace à la vanille	Strudel	€	5,70
Nouilles à la vapeur avec sauce vanille	Dampfnudel	€	5,70

Pour les enfants

Boulette de pomme de terre avec sauce		€	3,90
4 saucisse grillée avec salade de p. de terre (11)		€	5,40
Spätzle aux champignons en crème		€	5,40

free wifi

Free and unlimited Internet – so it works:

1. Enable Wi-Fi and select "Troedelstuben free wifi"
2. Sign in with Facebook or enter with the code "troedel"