



# Restaurant Wein- und Bierstuben "Trödelstuben"



## Herzlich Willkommen!



**„Genuss am Fluß“ - wir begrüßen Sie herzlich in unseren  
„Trödelstuben“**

einer der ältesten Gasthäuser der Stadt, und wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen werden. Unser Bemühen ist es, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie sich bei Ihrem Besuch entspannen und Speis` und Trank in Ruhe oder in fröhlicher Runde genießen können.

Wir sind stets bestrebt, Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihnen aus unserer Küche und dem Keller das Beste schmackhaft auf den Tisch zu bringen. Wir verwenden bei unseren Speisen beste regionale Zutaten und bereiten diese möglichst stets frisch für Sie zu.

Aus diesem Grund kann die Zubereitung einiger Gerichte etwas länger dauern. Unser Servicepersonal wird Sie über längere Wartezeiten informieren. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit und hoffen Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

**Öffnungszeiten:**

**Mo - Fr ab 11 Uhr, Sa & So ab 10 Uhr  
kalte & warme Küche durchgehend von 11-22 Uhr**

**Alle Preise in EURO incl. MwSt. und Bedienung  
Irrtum und Preisänderungen vorbehalten**

Betreiber: RK Gastronomiebetriebe Ltd.  
Gsteinacher Str. 11, 90537 Feucht  
Telefon Restaurant: 0911-36772767 Fax. 03222-1755093  
[www.restaurant-trodelstuben.de](http://www.restaurant-trodelstuben.de)  
[troedelstuben@freenet.de](mailto:troedelstuben@freenet.de)

... das Beste kommt zuerst:

**Die Tagesempfehlung des Küchenchefs:**  
our daily offer:

# Fränkische Feinschmecker-Menüs

franconian gourmet-menus (3-course)

jedes Menü € 19,90

\*\*\*\*\*

## Menü „Ritter Epplein“

**Kleiner Saisonsalat (K)**

mixed salad, small

**„Schäufele“ Schweineschulterbraten (I) mit Knochen (ca. 650 gr.),**  
knusprig gebraten (A1/I/G), mit Kartoffelkloß (M) und Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F)  
roasts of the pig-shoulder, crunchy fried, with potato-dumpling and sauerkraut

**Apfelstrudel**

(A/C/E/F/G/H) mit Vanilleeis (A/E/F/H/G) und Sahne (G/M)

Apple-strudel with vanilla ice-cream and whip cream

\*\*\*\*\*

## Menü „Albrecht-Dürer“

**3 Nürnberger Bratwürste vom Grill**

mit Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F) und Brot (A1/A2),

3 Nuremberg bratwursts from the grill with sauerkraut and bread

**„Braumeister-Gulasch“, pikantes Rindergulasch (A1/G/K/I)**  
mit gerösteten Zwiebeln (A1), Eierspätzle (A/C/G) oder Semmelkloß (A1/A2/C/G) und  
buntem Salatteller (K)

Spicy beef goulash with fried onions, spätzle or bread dumpling and salad

**Dampfnudel**

mit Vanillesauce (C/G/A1)

"Dampfnudel" with vanilla-sauce

\*\*\*\*\*

## Menü „Sans Sachs“

**fränkische Kartoffelsuppe**

(A1/K/I/F/G/C) mit Waldpilzen und geräuchertem Nürnberger Bratwürstchen (12)

Franconian potatoes-soup with mushrooms and smoked Nuremberg sausages

**Bratwurstteller „Barbarossa“**

verschiedene Nürnberger Bratwürste (3 vom Grill, 3 geräucherte und 3 als saure  
Zipfel), mit Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F), Kartoffelsalat (A1/C/I/K/G/F), Zwiebeln, dazu

Brot (A1/A2), Meerrettich und Senf (K) (11)

Bratwurst-plate "Barbarossa", different Nuremberg bratwursts, 3 from the grill, 3 cooked in vinegar,  
3 smoked, with potato-salat, onions, sauerkraut, bread, horseradish, mustard and bread

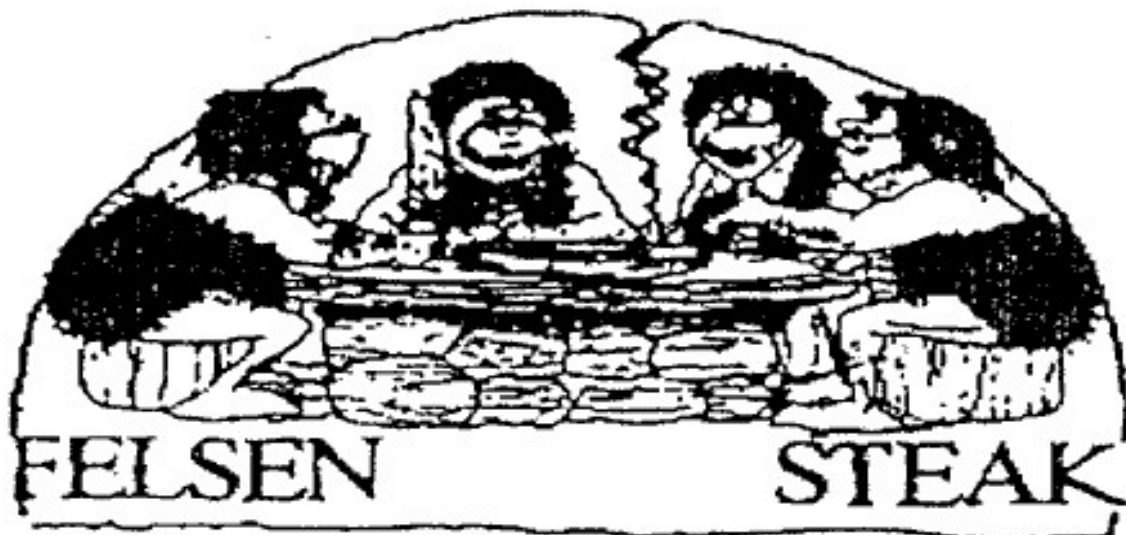
**Heiße Himbeeren**

mit Vanilleeis (A/E/F/H/G) und Sahne (G/M)

hot raspberries with vanilla ice-cream and whip-cream

Wir servieren die "STEAKS AUF DEM HEISSEN STEIN" täglich ab 17 Uhr  
Auf dem Teller erhalten Sie unsere Steaks von 11-22 Uhr

**Unsere Sausspezialität:**  
**"Steaks auf dem heißen Stein"**  
**"Steaks of the hot stone"**



Lassen Sie sich zurückversetzen in die Zeit wo man das Fleisch roh auf heiße Steinplatten legte und dort zubereitete. Gleich ob Sie im Freundes- oder Familienkreis oder mit Geschäftsfreunden in froher Runde sind. Jeder brät sein vorher ausgewähltes Fleisch so, wie er es persönlich bevorzugt. Gewürzt mit pikanten Saucen, dazu ein deftiges Glas Bier oder Wein - Das Essen wird für Sie und Ihre Freunde ein Erlebnis von bleibender Erinnerung.

Let get back to the past, when the meat was put rough on hot plates of stone and was prepared there.

No matter if you are in glad round of friend, with your family or with business partners. Everyone grills his own previously selected meat, as he likes it. You can enjoy it with spicy and hot piquant sauces, enjoying a glass of beer or wine. Surely the meal will become an experience of permanent memory for you and your friends

**Wir servieren auf dem heißen Stein:**

(oder auch auf dem Teller: englisch, medium oder well-done):

We serve of the hot stone (or on the plate too: rare, medium rare or well-done):

**Rindersteaks vom argentinischen Weiderind**

mit verschiedenen Dips (C/K) und Kräuterbutter (G)

Beef-Steaks of Argentinian pasture-beef with different dips and herbal butter

**Filetsteak:**            200 gr.:    **22,90**    300 gr.:    **28,90**

**Rumpsteak:**            200 gr.:    **19,90**    300 gr.:    **25,90**

Beilagen zu unseren Steaks finden Sie nach den Hauptgerichten



## Suppen, hausgemacht

## Soups, house-made

**Pikante Gulaschsuppe** (K/I/F/G/C) mit Brot (A1/A2) einfach - small - 4,90  
Spicy goulash-soup with bread doppelt - big - 8,90

**fränkische Kartoffelsuppe** (K/I/F/G/C) mit Waldpilze und geräucherten  
Nürnberger Bratwürstchen (9/12) einfach - small - 4,90  
(ohne Bratwürste vegetarisch 11/12) doppelt - big - 8,90  
Franconian potatoes-soup with mushrooms and smoked Nuremberg bratwurst  
(without bratwurst = vegetarian)

## Salate

## Salads

**Salat „Olympia“** (vegetarisch) (I) mit Schafskäse (G), Oliven, Peperoni,  
Blattsalat, Tomaten und Gurken, mit Balsamico-Dressing,  
dazu warmes Fladenbrot (A1/L/G/C/F) - 9,90  
Salad "Olympia" with sheep-cheese, olives, chilis, onions, tomatoes and cucumbers (veggie)

**Salat „Fitness“** marktfrische sommerliche Blattsalate (I) mit gegrillten  
Putenbrust in Steifen, Salatkerne (H), Tomaten, Gurken, Croutons (A1), mit  
hausgemachtem Dressing (K/C), dazu Baguette (A1/G) - 12,40  
Salad "Fitness", market-fresh summer green salads with grilled turkey-breast, salad-kernels  
tomatoes, cucumbers, croutons, homemade dressing and bread

**Salat „Landsknecht“**, gegrillte Rinderfiletspitzen auf Blattsalat,  
mit hausgemachtem Dressing (K/C), dazu Baguette (A1/G) - 14,40  
Salad "Landsknecht", grilled beef-fillet-pieces on green salad, with hausdressing and bread

## Vorspeisen, vegetarisch

## Appetizers, vegetarian

**Knoblauchbrot** (A1/G) mit frischem Knoblauch - 3,60  
Garlic-bread with fresh garlic

**Knoblauchbrot „Spezial“** (A1/G) mit „Bavaria blu“ (G) überbacken - 4,80  
Garlic-bread "special", baked with blue-mould-cheese

**Überbackener Schafskäse** (G) mit Tomaten, Oliven, Peperoni,  
frischem Knoblauch, dazu warmes Fladenbrot (A1/L/G/C/F) - 7,50  
Baked Sheep-cheese, with tomatoes, olives, chilis, fresh garlic and warm flat-bread



Hausgebacken!

<b>ofenfrische Breze</b> (A1/G)	<b>1,50</b>
<b>Breze mit Butter</b> (A1/G)	<b>2,40</b>
<b>Breze mit „Obatzter“</b> (A1/G)	<b>3,80</b>

# fränkische Brotzeiten franconian snack

**Weisswürste** (9/11/13), Paar mit Breze (A1/G) und süßem Senf (K) - 6,40

White-sausages, couple with pretzel and sweet mustard

**Hausgemachte Sülze** (K/M), auf Wunsch mit „Musik“, dazu Brot (A1/A2) - 7,40

Aspic, on request with onion-marinade, with dark bread,

**Stadtwurst mit „Musik“** fränkische Stadtwurst (I/K/9/11/13),

mit Zwiebeln, Essiggurken, in Essig-Öl, dazu Brot (A1/A2) - 7,60

Sausage-disks in onion-marinade and cucumbers, served with bread

**Fränkischer Bauernschinken** (12) auf Holzbrett, reichlich garniert

dazu Brot (A1/A2) und Butter (G)

für 1 Pers. - 9,30

Franconian farmer-ham, on wood-board, with bread and butter

für 2 Pers. - 17,90

**„Obatzter“** (G) angemachter Käse mit Zwiebeln, dazu Brot (A1/A2) - 7,20

cheese-Cream, with onions and butter, served with bread

**Käseplatte** verschiedene Käsespezialitäten (G/H) vom Brett, reichlich garniert mit

Früchten, mit Brot (A1/A2), Feigensenf (M/K) und Butter (G) (12) für 1 Pers. - 9,90

different types of cheese, served with fresh fruits, bread and butter

für 2 Pers. - 18,90

## Nürnberger Bratwürste nuremberg bratwurst

**Bratwurststeller „Barbarossa“** verschiedene Nürnberger Bratwürste (9)

(3, 4 o. 5 vom Grill, 3, 4 o. 5 geräucherte (12) und 3, 4 o. 5 als saure Zipfel (M/K), mit Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F/M), Kartoffelsalat (A1/C/I/K/G/F), Zwiebeln, dazu Brot

(A1/A2), Meerrettich (C/G/M) und Senf (K)

9 Stück für 1 Person - 10,90

12 Stück für 1 oder 2 Personen - 14,20

15 Stück für 2 Personen - 17,50

Bratwurst-plate "Barbarossa", different Nuremberg bratwursts, 3,4 or 5 from the grill, 3, 4 or 5 cooked in vinegar, 3, 4 or 5 smoked, with potato-salad, onions, sauerkraut, bread, horseradish and mustard, served with bread

**8 Nürnberger Bratwürste vom Grill** (9) mit Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F/M)

und Brot (A1/A2) oder mit Kartoffelsalat (A1/C/I/K/G/F) und Senf (K) - 9,60

8 Nuremberg bratwursts from the grill with sauerkraut and bread or with potato-salad and mustard

**8 „saure Zipfel“** Nürnberger Bratwürste (9) in Wein-Essig-Zwiebelsud (M/K)

gegart, dazu Zwiebeln und Brot (A1/A2) - 9,60

8 Nuremberg bratwursts cooked in vinegar-onion-broth, served with onions and bread

**8 geräucherte Nürnberger Bratwürste** (12/9) mit Weinsauerkraut

(A1/C/I/K/G/F/M), Meerrettich (C/G/M) und Brot (A1/A2) - 9,90

8 smoked Nuremberg bratwursts, with sauerkraut and bread, on request with horseradish and mustard

**Sie erhalten unsere Nürnberger Bratwurstgerichte auch mit 6, 10, 12 oder mehr Bratwürsten, jede weitere Bratwurst (9) - 1,20**

# Warme Hauptspeisen

# Warm main=foods

**„Schäufele“, Schweineschulterbraten mit Knochen (ca. 650 gr.), knusprig gebraten (A/I/K), mit Kartoffelkloß (A1/M) und Weinsauerkraut (A1/C/I/K/G/F/M), - 13,90**  
roasts of the pig-shoulder, crunchy fried, with potato-dumpling and salad

**„Braumeister-Gulasch“, pikantes Rindergulasch (A/G/K/I)**  
mit gerösteten Zwiebeln (A1), Eierspätzle (A1/C) oder Semmelkloß (A1/A2/M/C/G) und buntem Salatteller (K) - 12,90  
Spicy beef goulash with fried onions, spätzle or bread dumpling and salad

**„Krautwickel“, fränkische Kohlroulade (A1/I/C/K) mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller (K) - 9,90**  
cabbage-roulade with potatoes and mixed-salad

**„Karlsbrücken“-Pfännchen, Schweinelendchen vom Grill**  
in Rahmsauce (G) mit frischen Champignons, im Pfännchen auf Eierspätzle (A1/C) serviert, dazu Salatteller (K) - 17,40  
pork-fillet in the small pan on house-done noodles and creamauce with fresh mushrooms, with salad

**„Trödelstuben“-Steak, zartes gegrilltes Putenbruststeak**  
auf mediterranem Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (G) - 14,50  
grilled turkey-breast-steak on mediterranean grilled vegetables, served with baked potato with sour-cream

**„Fischers Fritz“, Lachsfilet vom Grill (D), auf buntem Saisonsalat (I/K)**  
mit Kräuterbutter (G) und knusprigem Baguette (A1/G) - 16,90  
salmon-fillet of the grill, on salad with herbal-butter and crunchy baguette

**„Hausmagd“-Pfännchen, Käsespätzle (A1/C/G) (vegetarisch)**  
im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln (A1) und buntem Salatteller (K) - 10,90  
swabian cheese-spaetzle (vegetarian) in the small pan, with fried onions and salad

**Jeden letzten Sonntag im Monat ab 17 Uhr oder auf Vorbestellung ab 10 Personen:**

**SPARE-RIBS – all you can eat ! – frisch aus dem Ofen, mit würziger Marinade, dazu Salat und knuspriges Baguette (A1/F/K), essen Sie soviel Sie möchten, pro Person:**

**€ 14,90**

**Weitere saisonale Hauptgerichte finden Sie auf unserer Tageskarte am Anfang dieser Karte!**

More seasonal food can be found  
on our daily menu at the top of this menu!



## Beilagen side dishes

- Kleiner Saisonsalat** (K) mixed salad small - 3,90
- Großer Saisonsalat** (K) mixed salad big - 6,90
- Knoblauchbrot mit frische Knoblauch** (A1/G) garlic.-baguette - 3,40
- Weinsauerkraut** (A1/I/C/I/K/G/F) sauerkraut - 3,20
- hausgemachter Kartoffelsalat** (A1/C/I/K/G/F) homemade potato-salad - 3,20
- Eierspätzle** (A1/C) „spaetzle“ (german noodles) - 3,20
- Ofenkartoffel mit Kräuterrahm** (G) backed-potato with cream - 3,90
- Salzkartoffel** boiled-potato - 3,20
- Mediterranes Grillgemüse** grilled mediter. Vegetabeles - 3,90
- Kartoffelkloß** (A1/M) potato-dumpling - 3,20
- Semmelkloß** (A1/A2/G/C/M) bread-dumpling - 3,20

## Dessert dessert

- Dampfnudel mit Vanillesauce** (C/G/A1) - 5,70  
"Dampfnudel" with vanilla-sauce and whip-cream
- Heiße Himbeeren mit Vanilleeis** (A/E/F/H/G)  
und Sahne (G/M) - 5,20  
hot raspberries with vanilla ice-cream and whip-cream
- Apfelstrudel** (A/C/E/F/G/H) mit Vanilleeis (A/E/F/H/G) und Sahne (G/M) - 5,70  
Apple-eddies with vanilla ice-cream and whip cream
- Weitere saisonale Desserts finden Sie auf unserer Tageskarte**

## Für Kinder for children

- Kartoffelkloss** (M) mit Bratensoße (I/G) dumpling with sauce - 3,90
- 4 Bratwürstchen** (9) dazu Kartoffelsalat (A/C/I/K/G/F) - 5,40  
4 Nuremberg bratwursts with potato-salad
- Eierspätzle** (A1/C) mit frischen Champignons in Rahmsauce (G) - 5,40  
"Spätzle" german noodles with fresh mushrooms and cream-sauce

## Alkoholfreie Getränke drinks without alcohol

Selters, Mineralwasser, spritzig oder still, Flasche	water	0,75 l	5,90
Tafelwasser, mit oder ohne Kohlensäure	water	0,4 l	3,10
Apfelsaftschorle apple-juice-spritzer		0,4 l	3,60
Fanta oder Sprite 7,9,10		0,4 l	3,60
Coca-Cola 1,2 oder Coca-Cola light 1,2,7,5		0,4 l	3,60
Cola-Mix 1,2,9		0,4 l	3,60
Apfelsaft apple juice		0,2 l	2,60
Orangensaft orange juice		0,2 l	2,60
Sauerkirschnektar sour-cherry-nectar		0,2 l	2,60
Traubensaft rot grape-juice		0,2 l	2,60
Saftschorle mit Trauben-, Kirsch- oder Orangensaft		0,4 l	4,00
Tonic-Water 3, oder Bitter-Lemon		0,2 l	2,60

## Biere (alle mit 20/23) beer

„Grüner“ Vollbier hell lager beer		0,5 l	3,90
„Grünerla“ Vollbier hell lager beer		0,25 l	2,70
„Zirndorfer“ Kellerbier unfiltered beer		0,5 l	4,10
„Schlenkerla“ Rauchbier smoked dark beer		0,4 l	3,50
„Schlenkerla“ Rauchbier-Weizen smoked wheat beer		0,5 l	4,30
„Kloster Scheyern“ Dunkel dark beer		0,5 l	4,10
„Lederer“ Pils pils beer		0,33 l	3,20
„Sebaldus“ Hefe-Weizen hell wheat beer		0,5 l	4,30
„Sebaldus“ Hefe-Weizen dunkel wheat dark beer		0,5 l	4,30
„Tucher“ Weizen alkoholfrei wheat without alkoh.		0,5 l	4,10
„Tucher“ Reifbräu alkoholfrei lager beer without alk.		0,5 l	4,10
Radler mit Kellerbier unfiltered beer mixed with lemonade		0,5 l	4,10
Russe wheat beer with lemon		0,5 l	4,10
Colaweizen 1,4 wheat beer with coke or lemon		0,5 l	4,10

## Aperitivo aperitif

Campari-Orange oder -Soda 2	4 cl	€	4,90
Aperol-Sprizz 2	4 cl	€	5,90
Martini, weiss/rot/dry	4 cl	€	3,90

## Kaffee & Heiße Getränke coffee & hot drinks

Tee, versch. Sorten	tea, several types	Glas	2,30
Kaffee, klein	coffee, small	Tasse	2,60
Kaffee, groß	coffee, big	Tasse	4,30
Espresso		Tasse	2,20
Doppio (doppelter Espresso)	double espresso	Tasse	3,80
Cappuccino, klein (G)	cappuccino, small	Tasse	2,80
Cappuccino, groß (G)	cappuccino, big	Tasse	3,40
Cafe Latte (G)		Tasse	3,70
Latte Macchiato (G)		Glas	3,40
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	hot chocolate & cream	Tasse	3,20

## Weine (Qualitätsweine) wine

### Weißwein white wine

Frankenwein, Residenzschoppen *, trocken	0,2 l	4,70
Frankenwein, Bacchus *, halbtrocken	0,2 l	5,30
Frankenwein, Müller-Thurgau **, trocken	0,2 l	5,30
Frankenwein, Silvaner *, trocken	0,2 l	5,50
Weinschorle mit Frankenwein (Silvaner)	0,2 l	3,30

### Rotwein/Rosewein red wine/rose wine

Württemberg, Hausschoppen, halbtrocken	0,2 l	4,50
Frankenwein, Spätburgunder **, trocken	0,2 l	5,70
Frankenwein, Gutswein Domina *, trocken	0,2 l	6,10
Württemberg, Trollinger mit Lemberger, trocken	0,2 l	5,00
Pfalz, Portugieser Weissherbst, rosé, lieblich	0,2 l	4,90
Weinschorle rot o. weiss mit Hauswein	0,4 l	4,80

\* vom Staatlichen Hofkeller in Würzburg, einer der ältesten Weingüter der Welt

\*\* vom Weingut Am Vögelein, M. Schneider, Nordheim am Main

## Seft champagne

Hausmarke, trocken	0,2 l	6,30
Hausmarke, trocken	0,75 l	19,90
Prosecco, Italien	0,75 l	17,90
Prosecco, Italien, Glas	0,10 l	3,20
Champagner	0,75 l	65,00

# Schnäpse snaips

## Obstbrände:

Fränkischer Obstler	fruit snaps	2 cl	3,30
Fränkische Williamsbirne	pear-brandy	2 cl	3,50
Fränkischer Himbeerbrand	raspberry-brandy	2 cl	3,50
Fränkischer Schlehenbrand	sloe-gin	2 cl	3,50
Fränkischer Mirabellenbrand	mirabelle-brandy	2 cl	3,50
Fränkisches Zwetschgenwasser	plum-brandy	2 cl	3,60
Fränkischer Haselnuss	hazelnut-brandy	2 cl	4,60
Fränkischer Brombeerbrand	blackberry-brandy	2 cl	4,60
Fränkischer Zwetsch-Brandy		2 cl	3,50
Fränkischer Walnuss-Likör	walnut-liqueur	2 cl	3,90

## Klare Schnäpse:

Grappa	2 cl	3,50
Gin Gordons	2 cl	3,50
Wodka Moskovskaja	2 cl	3,50
Rum Baccardi	2 cl	3,50

## Brandy, Cognac:

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

## Likör/Bitter:

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

# "Schlemmen all-inclusive"

Essen und trinken Sie nach Herzenslust. Zu Ihrem bestellten Menü sind alle Getränke (\*) bereits im Preis enthalten! Sie erhalten unser Angebot

**ab € 32,90**

und ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen.

z.B.

- fränkische Kartoffelsuppe
- ofenfrisches Schäumele mit Kartoffelkloß und Weinsauerkraut
- warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

**€ 39,90**

incl. aller Getränke (\*), pro Person

Gerne machen wir Ihnen ein Angebot für Ihren persönlichen Speisen- und Menüwunsch.

Dieses Angebot gilt nur bei rechtzeitiger Bestellung und Reservierung und nur wenn alle Teilnehmer das Angebot bestellen! Sie finden unsere Vorschläge zur Menügestaltung auch auf unserer Internetseite

[www.restaurant-troedelstuben.de](http://www.restaurant-troedelstuben.de)

Das Angebot ist begrenzt auf eine Dauer von 5 Stunden!

(\*) Bier, Hauswein rot oder weiss, alkoholfreie Kalt- oder Heissgetränke



# free wifi

Kostenlos und unbegrenzt surfen  
So funktioniert es:

1. WLAN aktivieren und „troedelstuben free wifi“ auswählen
2. Mit Facebook anmelden oder Code: „troedel“ eingeben

\*\*\*\*\*

Free and unlimited Internet – so it works:

1. Enable Wi-Fi and select "troedelstuben free wifi"
3. Sign in with Facebook or enter with code: "troedel"

## Allergenkennzeichnung:

A1 = Gluten/Weizen A2 = Gluten/Roggen A3 = Gluten/Gerste  
A4 = Gluten/Hafer A5 = Gluten/Dinkel B = Krebstiere C = Eier  
D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch H = Schalenfrüchte  
I = Sellerie K = Senf L = Sesam M = Schwefeldioxid N = Lupinen P  
= Weichtiere

## Zusatzstoffe:

11 = mit Geschmacksverstärker 12 = mit Rauch 13 = mit Phosphat  
1 = coffeinhaltig 2 = mit Farbstoffen 3 = chininhaltig  
7 = mit Süßungsmittel 8 = mit Farbstoff, 9 = mit Konservierungsmittel

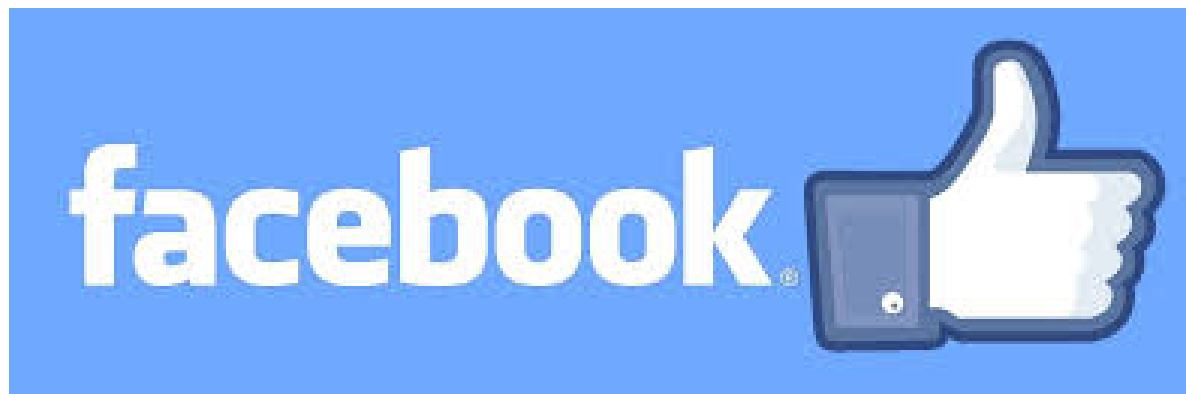
Suchen Sie noch eine nette  
Geschenkidee für einen Geburtstag,  
für ein Firmenjubiläum oder einen  
sonstigen besonderen Anlass?

Sie erhalten von uns kostenlos einen

# Restaurant Gutschein

dessen Wert Sie selbst bestimmen  
können und den Sie bei Bedarf online  
aktivieren und dann verschenken können.  
Sie bezahlen den Gutschein erst bei der  
Aktivierung.





**Wir akzeptieren - we accept:**

