



Restaurant Wein- und Bierstuben "Trödelstuben"



Benvenuti!



Gentile ospite!

La salutiamo cordialmente nel nostro „**Trödelstuben**“ e speriamo che Lei si senta a suo agio. Ci impegneremo a mostrarle il lato positivo dell'ospitalità tedesca, affinché Lei si possa rilassare, durante la Sua visita e possa gustare i nostri cibi e bevande in calma e solitudine o gioiosamente con gli amici.

Ci impegniamo costantemente ad esaudire i Suoi desideri e a portare in tavola le migliori pietanze e bevande dalla nostra cucina e dalla cantina, il più velocemente possibile. Noi utilizziamo solo i migliori ingredienti regionali per la preparazione dei nostri piatti, che sono preparati freschi ogni giorno. Per questo motivo la preparazione di alcune pietanze potrebbe durare un po' più a lungo. Il nostro personale l'informerà sui tempi d'attesa più lunghi. La ringraziamo per la Sua comprensione.

Le auguriamo a un buon appetito e speriamo, di poterla riaccogliere al più presto nel nostro ristorante.

Orario d'apertura:
ogni giorno dalle ore 11.00
cucina fredda & calda dalle 11.00 alle 22.00
valido dal 04/2018 - 10/2018

Locatario: RK-Gastronomiebetriebe Ltd., Trödelmarkt 30,
90403 Norimberga
Tel. 0911-36772767
troedelstuben@freenet.de
www.restaurant-troedelstuben.de

Bevande analcoliche

Selters, acqua minerale con o senza anidride carbonica	0,75 l	€	5,90
Acqua da tavola, con o senza anidride carbonica	0,4 l	€	3,10
Succo di mela con acqua minerale	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 (aranciata e cola) ^{1,2,9}	0,4 l	€	3,60
Succo di mela	0,2 l	€	2,60
Succo d'arancia	0,2 l	€	2,60
Nettare di amarena	0,2 l	€	2,60
Succo d'uva rosso	0,2 l	€	2,60
Acqua tonica ³ , Bitter Lemon	0,2 l	€	2,60

Birre

„Grüner“ birra chiara	0,5 l	€	3,90
„Grünerla“ birra chiara	0,25 l	€	2,70
„Zirndorfer“ birra di cantina, non filtrata	0,5 l	€	4,10
„Schlenkerla“ birra affumicata	0,4 l	€	3,50
„Schlenkerla“ birra di frumento affumicata	0,5 l	€	4,30
„Kloster Scheyern“ francone antica, scura	0,5 l	€	4,10
„Lederer Pils“ birra Pilsener	0,33 l	€	3,20
„Sebaldus“ birra di frumento luce	0,5 l	€	4,30
„Sebaldus“ birra di frumento scuro	0,5 l	€	4,30
„Tucher“ birra di frumento analcolica	0,5 l	€	4,10
„Tucher“ Reifbräu analcolica	0,5 l	€	4,10
Radler (birra e sprite) ⁴	0,5 l	€	4,10
Il Russo, (sprite e birra di frumento) ^{1,4}	0,5 l	€	4,10

Aperitivi

Martini bianco o rosso	4 cl	€	3,90
Campari-Orange oppure Soda ²	4 cl	€	4,90
Aperol Sprizz ²	4 cl	€	5,90

(1) con caffeina (2) con colorante (3) con chinina (4) miscela di birra (5) Valore energetico < 1,0 kJ (< 0,25 kcal), proteine < 0,1 g, Carboidrati < 0,1 g, Grassi 0 g, (7) Limonata a ridotto contenuto calorico (8) con colorante (9) con conservanti (10) con antiossidanti

Bevande calde

Te', vari tipi	Tazza	€	2,30
Caffè piccolo	Tazza	€	2,60
Caffè grande	Tazza	€	4,30
Espresso	Tazza	€	2,20
Espresso doppio	Tazza	€	3,80
Cappuccino, piccolo	Tazza	€	2,80
Cappuccino, grande	Tazza	€	3,40
Caffè Latte	Tazza	€	3,70
Latte Macchiato	Bicchiere	€	3,40
Cioccolata calda con panna	Tazza	€	3,20

Vini al bicchiere (vini di qualità)

Vino della casa bianco (secco, Franconia)	0,2 l	€	4,70
Vino Francone Bacchus bianco	0,2 l	€	5,30
Vino Francone Müller-Thurgau bianco	0,2 l	€	5,30
Vino Francone Silvaner bianco	0,2 l	€	5,50
Vino della casa rosso (secco, Palatinato)	0,2 l	€	4,50
Vino Francone Spätburgunder rosso	0,2 l	€	5,70
Vino Francone Domina rosso	0,2 l	€	6,10
Würthemberger Trollinger-Lembr rosso	0,2 l	€	5,00
Weissherbst, rosé	0,2 l	€	4,90
Acqua e vino con vino Francone (Silvaner)	0,2 l	€	3,30
Acqua e vino con vino della casa (Franconia)	0,4 l	€	4,80

Vini in bottiglia sono disponibili sulla nostra carta dei vini!

Spumanti

Spumante secco	0,2 l	€	6,30
Spumante secco	0,75 l	€	19,90
Prosecco, Italia	0,75 l	€	17,90
Prosecco, Italia	0,10 l	€	3,20
Champagne	0,75 l	€	65,00

Distillati

Distillati di frutta dalla nobile distilleria franca AMMON di Bammersdorf:

Acquavite francone di frutta	2 cl	€	3,30
Pera Williams francone	2 cl	€	3,50
Spirito di lamponi francone	2 cl	€	3,50
Spirito di prugnota francone	2 cl	€	3,50
Acquavite francone di mirabelle	2 cl	€	3,50
Acquavite francone di prugne	2 cl	€	3,60
Acquavite francone di nocchie	2 cl	€	4,60
Acquavite francone di mora	2 cl	€	4,60
acquavite di prugne francone	2 cl	€	3,50
Franchi nocino francone	2 cl	€	3,90

Acquaviti chiare:

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

Liquori:

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 rosso	2 cl	€	3,70
Jack Daniels	2 cl	€	4,60
Glenmorangie single malt	2 cl	€	4,60

Menù francesi di specialità

ogni menü € 19,90

menu „Ritter Epplein“

Insalata mista piccolo

Schäufele

arrosto di spalla di maiale - Franconia specialità-
arrosto croccante con canederlo di patate e con crauti

Strudel di mele

con gelato alla vaniglia

menu „Albrecht Dürer“

3 Salsicce di Norimberga alla griglia

con crauti e pane

„Braumeister-Gulasch“

goulash speziato di manzo
servito con Spätzle con insalata mista

Pasta al vapore

con salsa di vaniglia

menu „Sans Sachs“

Zuppa di patate alla francone

con funghi di bosco e salsicce alla Norimberga affumicate

Piatto di salsicce „Barbarossa“

vari tipi di salsicce di Norimberga (3 alla griglia, 3 affumicate e 3 come sauer Zipfel
(cotte in aceto) con crauti, insalata di patate, cipolle, servite con pane,
rafano e mostarda (11)

Ghiaccio di vaniglia

con lamponi caldi

Serviamo il nostro "bistecca sulla pietra calda" tutti i giorni dalle ore 17
Sul piatto serviamo le nostre bistecche dalle ore 11

La nostra specialità: "Bistecca su pietra bollente"



Si lasci trasportare indietro nel tempo in cui la carne era preparata in modo grossolano ed era cotta su lastre di pietra bollenti. Non importa che lei sia in compagnia degli amici, in famiglia o con i suoi partner d'affari. Ognuno potrà arrostitore la propria carne, scelta in precedenza, così come meglio preferisce. Condita con salse piccanti, accompagnata da un bel bicchiere di birra o di vino, la cena o il pranzo diventerà un'esperienza unica da poter ricordare a lungo.

Serviamo sulla pietra bollente:

(o anche nel piatto: al sangue, media o ben cotta):

Bistecche di manzo argentino, da bovini da pascolo

Con varie salse e burro alle erbe

Bistecca di filetto: 200 gr.: € 22,90 300 gr.: € 28,90

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

Sceglia tra i seguenti contorni:

Baguette all'aglio con aglio fresco	€	3,60
Patata al cartoccio con crema alle erbe	€	3,90
Insalata di patate fatta in casa	€	3,20
Insalata mista piccola	€	3,90
Insalata mista di grandi dimensioni	€	6,90
Verdure mediterranee alla griglia	€	3,90

Zuppe, fatte in casa

Zuppa di Gulasch piccante con pane	mestolo piccolo	€	4,90
	mestolo grande	€	8,90

Zuppa di patate alla francone con funghi di bosco e salsicce alla

Norimberga affumicate	mestolo piccolo	€	4,90
(Senza salsicce, vegetariana) (11,12)	mestolo grande	€	8,90

Insalate

Insalata „Olympia“ (vegetariana) con formaggio di pecora, olive, peperoncini, cipolla, pomodori e cetrioli	€	9,90
---	---	------

Insalata „Fitness“ insalata estiva fresca dal mercato con strisce di tacchino alla griglia, vari semi, pomodori, cetrioli, croutons	€	12,40
--	---	-------

Insalata „Landsknecht“ , striscia di filetto boaria grigliata su insalata, con French-Dressing	€	14,40
---	---	-------

Antipasti, vegetariani

Pane all'aglio con aglio fresco	€	3,60
--	---	------

Pane all'aglio „Speciale“ con gorgonzola al forno	€	4,80
--	---	------

Formaggio di pecora al forno con pomodori, olive, peperoncini, aglio fresco, inoltre un pane caldo schiacciato	€	7,50
---	---	------

Brezel appena sfornato	€	1,50
Brezel con burro	€	2,40
Brezel con „Obatzter“	€	3,80

Spuntini caldi e freddi

Salsicce bianche una coppia con Brezel e mostarda dolce	€	6,40
Gelatina di carne fatta in casa , su richiesta con „Musik“ (marinata di cipolle e aceto), servito con pane	€	7,40
Salsiccia della città con „Musik“ salsiccia tipica francone con cipolle, cetrioli sottaceto, olio e aceto (11, 12)	€	7,60
Prosciutto nostrano francone su tagliere in legno, guarnito in abbondanza con pane e burro (12)	per 1 Pers. €	9,30
	per 2 Pers. €	17,90
„Obatzter“ formaggio marinato con cipolle, servito con pane	€	7,20
Piatto di formaggi assortiti differenti tipi di formaggio, guarnito abbondantemente, servito con pane e burro(12)	per 1 pers. €	9,90
	per 2 pers. €	18,90

Salsicce di Norimberga

Piatto di salsicce „Barbarossa“ vari tipi di salsicce di Norimberga (3, 4 o 5 alla griglia, 3, 4 o 5 affumicate e 3, 4 o 5 come sauer Zipfel (cotte in aceto) con crauti, insalata di patate, cipolle, servite con pane, rafano e mostarda (11)	9 pezzi per 1 persona	€	10,90
	12 pezzi per 1 o 2 persone	€	14,20
	15 pezzi per 2 persone	€	17,50
8 Salsicce di Norimberga alla griglia con crauti e pane o con insalata di patate, su richiesta con rafano e mostarda (11)	€	9,60	
8 „sauere Zipfel“ salsicce cotte in aceto e cipolle, servito con cipolle fresche e pane (11)	€	9,60	
8 Salsicce di Norimberga affumicate con crauti e pane, su richiesta con rafano e mostarda (11,12)	€	9,90	

I nostri piatti di salsicce sono anche prenotabili con 6, 10, 12 o più' salsicce, ogni ulteriore salsiccia, a pezzo (11)	€	1,20
---	---	------

Primi piatti caldi

"Schäuferle" , arrosto di spalla di maiale arrosto croccante con canederlo di patate e con crauti	€	13,90
„Braumeister-Gulasch" , goulash speziato di manzo servito con Spätzle o canederlo di pane con insalata mista	€	12,90
"Krautwickel" , Involtini di cavolo ripieni di carne macinata (maiale), servita con patate lesse e insalata mista	€	9,90
"Karlsbrücken-Pfännchen" , filetto di maiale nella padella piccola su pastasciutte casa-fatte e salsa di panna di fungo	€	17,40
„Trödelstuben"-Steak , delicata bistecca di tacchino alla griglia su un letto di verdure mediterranee alla griglia, con patata al cartoccio	€	14,50
„Fischers Fritz" , bistecca di salmone alla griglia con insalata, burro alle erbe e croccante baguette	€	16,90
Käsespätzle (vegetariano) tipica pasta tedesca con formaggio, servita in padella, con cipolla fritta e insalata mista	€	10,90

Contorni

Insalata mista piccolo	Salat	€	3,90
Insalata mista grande	Salat	€	6,90
Baguette agliaceo con aglio fresco	Knoblauchbrot	€	3,60
Insalata di patate fatta in casa	Kartoffelsalat	€	3,20
Crauti	Sauerkraut	€	3,20
Spätzle (pasta tipica) fatti in casa	Spätzle	€	3,20
Patata al cartoccio con panna alle erbe	Ofenkartoffel	€	3,90
Verdure mediterranee alla griglia	Grillgemüse	€	3,90
Canederlo di pane	Semmelkloß	€	3,20
Canederlo di patate	Kartoffelkloß	€	3,20

Dessert

Strudel di mele con gelato alla vaniglia	Apfelstrudel	€	5,70
Ghiaccio di vaniglia con lamponi caldi	Himbeeren	€	5,20
Pasta al vapore con salsa di vaniglia	Dampfnudel	€	5,70

Per i più' piccoli

Kloss (canederlo) con salsa	€	3,90
4 salsicce con insalata di patate (11)	€	5,40
Pastasciutte con salsa di panna di fungo	€	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"