

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 Ihrer Menüauswahl, dass 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 15 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.

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 *
Knoblauchcremesuppe mit gegrilltem Rinderfiletspießchen (+ € 1,50) *
Kürbiscrcmesuppe mit Sahnehäubchen (vegetarisch) „S“ *
Pfefferrösti mit Lachs und Remoulade (+ € 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 *
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 *
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 hausgemachtem Kartoffelsalat *
Frischer Blumenkohl, mit Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, dazu
Salzkartoffeln (vegetarisch) *
Gulasch, vom Schweinenacken, mit Röstzwiebeln und Semmelkloß oder Spätzle *
weitere 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 Sauerkraut, Kartoffelsalat, Meerrettich und Brot

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

Rindergulasch mit Röstzwiebeln, Semmelkloß oder Spätzle

Lachsfilet vom Grill auf buntem Salat, mit Kräuterbutter und Baguette

Putenbruststeak vom Grill auf mediterranem Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm

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

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Butterspätzle und Salatteller *

Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce, Semmelkloß und Blaukraut *

Rinderroulade mit Kartoffelkloß und Blaukraut *

Schweinehaxe bayerische Art mit Semmelkloß, Sauerkraut *

weitere Saisongerichte auf Anfrage

Hauptgericht – Preisgruppe 3:

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

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm, mit Spätzle und Salat

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

Lammkeule mit Rosenkohl und Kartoffelgratin *

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

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

weitere Saisongerichte auf Anfrage

Dessert (alle Preisgruppen):

Gemischtes Eis (Erdbeere/Vanille/Schokolade) mit Sahne

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Frischer Obstsalat *

Kaiserschmarrn mit Apfelmus *

weitere Saisondesserts auf Anfrage

Preise pro Person:

	Sparmenü	Preisg. 1	Preisg. 2	Preisg. 3
3-Gang-Menü + 1 Getränk *	€ 18,90	€ 20,90	€ 22,90	€ 27,90
3-Gang-Menü + Getränke **	€ 35,90	€ 37,90	€ 39,90	€ 44,90
3-Gang-Menü	€ 15,90	€ 17,90	€ 19,90	€ 24,90
2-Gang-Menü + 1 Getränk *	€ 15,90	€ 17,90	€ 19,90	€ 24,90
2-Gang-Menü + Getränke **	€ 32,90	€ 34,90	€ 36,90	€ 41,90
2-Gang-Menü	€ 12,90	€ 14,90	€ 16,90	€ 21,90

* 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 10 Personen und nur wenn alle Personen dieses Angebot nehmen)

Bei Gruppen ab 20 Personen: Freiplatzregelung für Busfahrer und Reiseleiter: für jeweils 20 Personen ein Freiplatz (Getränk und Menü). Bei Bestellung des gleichen Menüs für alle Teilnehmer erhalten Sie 5 % Rabatt auf den Menüpreis, alternativ Brot und Wasser am Tisch ohne Berechnung

Über Zutaten (Allergene) informieren wir Sie auf Anfrage.

Stand 04/2018, gültig bis 09/2018, Änderungen vorbehalten
alle Preise incl. 19 % MwSt. und Bedienung

