



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: täglich von 11 bis 23 Uhr**  
kalte & warme Küche durchgehend von 11 bis 22 Uhr  
Evtl. Änderungen unserer Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer  
Internetseite oder dem Aushang im Restaurant

**Alle Preise in EURO incl. MwSt. und Bedienung,  
Trinkgeld nicht im Preis enthalten! Tip not included!**  
**Irrtum und Änderungen vorbehalten**

Betreiber: Kauper Gastro GmbH  
Nerrether Weg 11a, 90537 Feucht  
Telefon Restaurant: 0911-36772767 Fax. 03222-1755093  
[www.restaurant-troedelstuben.de](http://www.restaurant-troedelstuben.de)  
[troedelstuben@freenet.de](mailto:troedelstuben@freenet.de)

# Die Tagesempfehlung des Küchenchefs: our daily offer:

## **Liebe Gäste!**

Umbestellungen kosten Zeit und Geld. Bei allen Gerichten berechnen wir pro Bestelländerung, wie z.B. Beilagenumbestellung EUR 1,00. Für einen extra Teller zum Teilen von Speisen berechnen wir EUR 2,00 (Kleinkinder bis 6 Jahren ausgenommen)

**Dear guests!** Reordering costs time and money. For all dishes, we charge EUR 1.00 per order change, such as reordering side dishes. For an extra plate for sharing food, we charge EUR 2.00 (excluding small children up to 6 years of age)

# Fränkische Feinschmecker-Menüs

franconian gourmet-menus (3-course)

\*\*\*\*\*

## Menü „Ritter Leppelein“

30,90

**3 Nürnberger Bratwürste vom Grill**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A1/C/I/K/G/F)

3 Nuremberg bratwursts from the grill with potato-salad

**„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

**Heiße Himbeeren**

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

hot raspberries with vanilla ice-cream and whip-cream

\*\*\*\*\*

## Menü „Albrecht Dürer“

33,90

**Kleiner Saisonsalat (K)**

mixed salad, small

**„Dürer-Braten“ fränkischer Sauerbraten**

mit Lebkuchensoße (A/I/K/G/E), hausgemachtem Semmelkloß (A1/A2/C/G) oder Spätzle

(A1/C/G) und hausgemachtem Apfelblaukraut (G)

Franconian sauerbraten with gingerbread sauce, homemade red cabbage and bread-dumpling or spätzle

**Dampfnudel**

mit Vanillesauce (C/G/A1)

"Dampfnudel" with vanilla-sauce

\*\*\*\*\*

## Menü „Sans Sachs“

29,90

**fränkische Kartoffelsuppe**

(K/I/F/G/C) mit Waldpilzen und geräucherten Nürnberger Bratwürstchen

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)

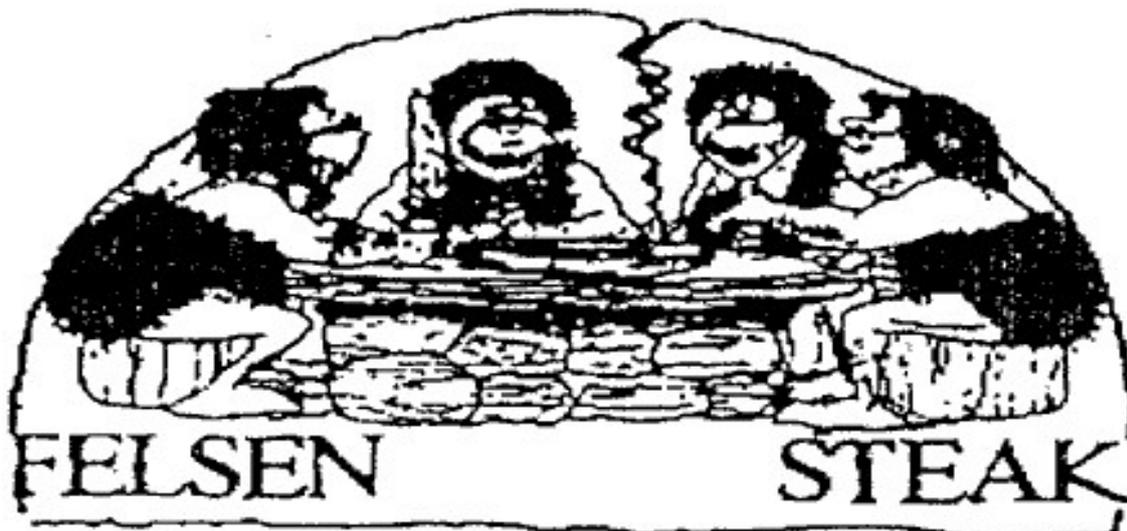
Bratwurst-plate "Barbarossa", different Nuremberg bratwursts, 3 from the grill, 3 cooked in vinegar,  
3 smoked, with potato-salad, onions, sauerkraut, horseradish, mustard and bread

**Apfelstrudel**

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

Apple-eddies with vanilla ice-cream and whip cream

**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 on the hot stone (or on the plate too: rare, medium 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.:    **34,90**    300 gr.:    **43,40**

**Rumpsteak:**            200 gr.:    **29,40**    300 gr.:    **36,90**

**Beilagen zu unseren Steaks finden Sie nach den Hauptgerichten**  
**Side-dishes for our steaks can be found after the main-courses**

## Suppen, hausgemacht

## Soups, house-made

**Pikante Gulaschsuppe** (K/I/F/G/C) mit Brot (A1/A2) einfach - small - 7,70  
Spicy goulash-soup with bread doppelt - large - 12,90

**fränkische Kartoffelsuppe** (K/I/F/G/C) mit Waldpilzen und geräucherten  
Nürnberger Bratwürstchen (9/12) einfach - small - 6,90  
(ohne Bratwürste vegetarisch 11/12) doppelt - large - 11,90  
Franconian potato-soup with mushrooms and smoked Nuremberg sausage  
(without sausage = vegetarian)

## Salate Salads

**Salat „Olympia“** (vegetarisch) (I) mit Schafskäse (G), Oliven, Peperoni,  
Blattsalat, Krautsalat, Tomaten und Gurken, mit Balsamico-Dressing,  
dazu warmes Fladenbrot (A1/L/G/C/F) - 15,90  
Salad "Olympia" with sheep`s-cheese, olives, chilis, onions, tomatoes and cucumbers (veggie)

**Salat „Fitness“** marktfrische sommerliche Blattsalate, Paprika, Krautsalat (I)  
mit gegrillter Putenbrust in Steifen, Salatkernen (H), Tomaten, Gurken, Croutons (A1),  
mit hausgemachtem Dressing (K/C), dazu Baguette (A1/G) - 17,50  
Salad "Fitness", market-fresh summer salads with grilled turkey-breast, salad-kernels  
tomatoes, cucumbers, croutons, homemade dressing and bread

**Salat „Landsknecht“**, gegrillte Rinderfiletscheiben auf Blattsalat, Tomaten  
und Gurken, mit hausgemachtem Dressing (K/C), dazu Baguette (A1/G) - 20,90  
Salad "Landsknecht", grilled beef-fillet-slices on salad, with house-dressing and bread

## Vorspeisen, vegetarisch Appetizers, vegetarian

**Knoblauchbrot** (A1/G) mit frischem Knoblauch - 6,20  
Garlic-bread with fresh garlic

**Knoblauchbrot „Spezial“** (A1/G) mit „Bavaria blu“ (G) überbacken - 8,90  
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) - 12,90  
Baked Sheep`s-cheese, with tomatoes, olives, chilis, fresh garlic and warm pita-bread



Hausgebacken!

<b>Breze</b> (A1/G)	<b>2,20</b>
<b>Breze mit Butter</b> (A1/G)	<b>3,60</b>
<b>Breze mit „Obatzter“</b> (A1/G)	<b>5,90</b>

# Fränkische Brotzeiten

franconian snack

**Weisswürste** (9/11/13), Paar mit Breze (A1/G) und süßem Senf (K) - 8,80

White-sausages, with pretzel and sweet mustard

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

mit Zwiebeln, Essiggurken, in Essig-Öl, dazu Brot (A1/A2) - 11,30

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

**Hausgemachte Sülze** (K/M), auf Wunsch mit „Musik“ (Zwiebeln, Essig-Öl-

Dressing), dazu Brot (A1/A2) - 10,40

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

**„Obatzter“** (G) angemachter Käse (Camenbert-Butter) mit Zwiebeln,

dazu Brot (A1/A2) - 9,90

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. - 13,90

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

für 2 Pers. - 25,60

# 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/F/M), Kartoffelsalat (A1/K/F), Zwiebeln, dazu Brot (A1/A2),

Meerrettich (C/G/M) und Senf (K)

9 Stück für 1 Person - 16,90

12 Stück für 1 oder 2 Personen - 21,40

15 Stück für 2 Personen - 25,90

sausage-plate "Barbarossa", different Nuremberg sausages, 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/F/M), und

Brot (A1/A2) oder mit Kartoffelsalat (A1/K/F), und Senf (K) - 14,90

8 Nuremberg sausage 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) - 14,90

8 Nuremberg sausage cooked in vinegar-onion-broth with onions and bread

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

(A1/F/M), Meerrettich (C/G/M) und Brot (A1/A2) - 15,90

8 smoked Nuremberg sausage, with sauerkraut and bread, horseradish and mustard

**3 vegane Bratwürste vom Grill** mit veganem Kartoffelsalat (A1/K/F) - 17,90

3 vegan sausage from the grill with vegan potato-salad



**Sie erhalten unsere Nürnberger Bratwurstgerichte  
auch mit 6, 10, 12 oder mehr Bratwürsten**

**You can also order 6, 10, 12 or more nuremberg sausages**

**„Schäufele“**, Schweineschulterbraten mit Knochen (ca. 650 gr.), knusprig gebraten (A/I/K), mit Kartoffelkloß (A1/M) und Weinsauerkraut (A1/F/M), - 21,40  
Roasted pork-shoulder, crunchy fried, with potato-dumpling and sauerkraut

**„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) - 21,40  
Spicy beef goulash with fried onions, spätzle or bread dumpling and salad

**„Dürer-Braten“**, fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensoße (A/I/K/G/E), hausgemachtem Semmelkloß (A1/A2/C/G) oder Spätzle (A1/C/G) und hausgemachtem Apfelblaukraut (G) - 22,90  
Franconian sauerbraten with gingerbread sauce, homemade red cabbage and bread-dumpling or spätzle

**„Karlsbrücken“-Pfännchen**, Schweinelendchen vom Grill in Rahmsauce (G) mit frischen Champignons, im Pfännchen auf Spätzle (A1/C) serviert, dazu Salatteller (K) - 22,90  
pork-loin in the pan on "spätzle" (noodles) and cream-sauce with fresh mushrooms, with salad

**„Trödelstuben“-Steak**, zartes gegrilltes Putenbruststeak auf mediterranem Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (G) - 20,90  
grilled turkey-breast-steak on mediterranean grilled vegetables, served with baked potato with sour-cream

**„Fischers Fritz“**, Lachsfilet vom Grill (D), mit buntem Saisonsalat (I/K) mit Kräuterbutter (G) und knusprigem Baguette (A1/G) - 21,90  
salmon-fillet of the grill, with salad, herbal-butter and crunchy baguette

**„Hausmagd-Pfännchen**, Käsespätzle (A1/C/G) (vegetarisch) im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln (A1) und buntem Salatteller (K) - 15,90  
swabian cheese-spaetzle (vegetarian) in the small pan, with roast onions and salad

## VEGANE SPEISEN:

**vegane Käsespätzle**, mit Röstzwiebeln (A1) und Saisonsalat - 18,90  
vegan cheese-spaetzle in the small pan, with roast onions and salad

**vegane Frikadellen**, mit mediterranem Grillgemüse und Saisonsalat - 18,90  
vegan meat-balls with mediterranean grilled vegetables and salad

**3 vegane Bratwürste vom Grill** mit veganem Kartoffelsalat (A1/K/F) - 17,90  
3 vegan sausage from the grill with vegan potato-salad



## Liebe Gäste!

Umbestellungen kosten Zeit und Geld.

Bei allen Gerichten berechnen wir pro Bestelländerung, wie z.B. Beilagenumbestellung EUR 1,00. Für einen extra Teller zum Teilen von Speisen berechnen wir EUR 2,00 (Kleinkinder bis 6 Jahren ausgenommen)

## Beilagen side dishes

**Saisonsalat** (K) mixed salad - 6,10

**Saisonsalat, groß** (K) mixed salad big - 9,90

**Knoblauchbrot mit frischem Knoblauch** (A1/G) garlic-baguette - 5,90

**Weinsauerkraut** (A1/M/F) sauerkraut - 4,70

**hausgemachter Kartoffelsalat** (A1/K/F) homemade potato-salad - 4,70

**Spätzle** (A1/C) „spaetzle“ (german noodles) - 4,70

**Ofenkartoffel mit Kräuterrahm** (G) backed-potato with cream - 5,90

**Salzkartoffel** boiled-potato - 4,30

**Mediterranes Grillgemüse** grilled mediter. Vegetabeles - 5,90

**Kartoffelkloß** (A1/M) potato-dumpling - 4,70

**Semmelkloß** (A1/A2/G/C/M) bread-dumpling - 4,70

**Brot, Portion** (A1,2,3,4,G) bread - 2,20

## Dessert dessert

**Dampfnudel mit Vanillesauce** (C/G/A1) - 7,90

"Dampfnudel" - sweet dumpling with vanilla-sauce and whip-cream

**Heiße Himbeeren mit Vanilleeis** (A/E/F/H/G)

und Sahne (G/M) - 6,60

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) - 7,90

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 - 5,80

**4 Bratwürstchen** (9) dazu Kartoffelsalat (A1/K/F) - 7,90

4 Nuremberg sausages with potato-salad

**Spätzle** (A1/C) mit frischen Champignons in Rahmsauce (G) - 7,60

"Spätzle" german noodles with fresh mushrooms and cream-sauce

## Alkoholfreie Getränke drinks without alcohol

Selters, Mineralwasser, spritzig oder still, Flasche	water	0,75 l	6,80
Mineralwasser, mit oder ohne Kohlensäure	water	0,4 l	4,10
Apfelsaftschorle apple-juice-mixed with water		0,4 l	4,80
Fanta oder Sprite 7,9,10		0,4 l	4,80
Coca-Cola 1,2 oder Coca-Cola light 1,2,7,5		0,4 l	4,80
Cola-Mix 1,2,9 coca-cola mixed with fanta		0,4 l	4,80
Apfelsaft apple juice		0,2 l	3,20
Orangensaft orange juice		0,2 l	3,20
Sauerkirschnektar sour-cherry-nectar		0,2 l	3,20
Traubensaft rot grape-juice red		0,2 l	3,20
Saftschorle mit Trauben-, Kirsch- oder Orangensaft		0,4 l	4,80
Tonic-Water 3, oder Bitter-Lemon		0,2 l	3,40

## Biere (alle mit W/AB) beer

„Grüner“ Vollbier hell lager beer		0,5 l	5,30
„Grünerla“ Vollbier hell lager beer		0,33 l	4,20
„Zirndorfer“ Kellerbier unfiltered beer		0,5 l	5,30
„Schlenkerla“ Rauchbier smoked dark beer		0,4 l	4,60
„Schlenkerla“ Rauchbier-Weizen smoked wheat beer		0,5 l	5,30
„Kloster Scheyern“ Dunkel dark beer		0,5 l	5,30
„Lederer“ Pils pils beer		0,33 l	4,20
„Sebaldus“ Hefe-Weizen hell wheat beer		0,5 l	5,30
„Gutmann“ Hefe-Weizen dunkel wheat dark beer		0,5 l	5,30
„Tucher“ Weizen alkoholfrei wheat without alkoh.		0,5 l	5,30
„Tucher“ Reifbräu alkoholfrei lager beer without alk.		0,5 l	5,30
Radler mit Kellerbier unfiltered beer mixed with lemonade		0,5 l	5,30
Russe wheat beer mixed with lemonade		0,5 l	5,30
Colaweizen 1,4 wheat beer mixed with coke		0,5 l	5,30

## Seft champagne

Thüngersheimer Ravensburg, MTH, trocken		0,2 l	10,50
Tüngersheimer Ravensburg, MTH, trocken		0,75 l	41,90
Prosecco, Italien		0,75 l	21,90
Prosecco, Italien, Glas		0,10 l	4,20

## Kaffee & heiÙe Getrnke coffee & hot drinks

Tee, versch. Sorten	tea, several types	Glas	2,70
Kaffee, klein	coffee, small	Tasse	3,30
Kaffee, groÙ	coffee, big	Tasse	5,50
Espresso		Tasse	2,90
Doppio (doppelter Espresso)	double espresso	Tasse	4,90
Cappuccino, klein (G)	cappuccino, small	Tasse	3,60
Cappuccino, groÙ (G)	cappuccino, big	Tasse	4,90
Cafe Latte (G)		Tasse	5,00
Latte Macchiato (G)		Glas	4,90

## Weine (Qualittsweine) wine

### Weißwein white wine

Frankenwein, Residenzschoppen *, trocken	0,2 l	6,50
Frankenwein, Bacchus *, halbtrocken	0,2 l	7,20
Frankenwein, Mller-Thurgau **, trocken	0,2 l	7,20
Frankenwein, Silvaner *, trocken	0,2 l	7,40
Weinschorle mit Frankenwein (Silvaner)	0,2 l	4,90

### Rotwein/Rosewein red wine/rose wine

Frankenwein, Residenzschoppen *, trocken	0,2 l	6,90
Frankenwein, Spätburgunder **, trocken	0,2 l	7,50
Frankenwein, Gutswein Domina *, trocken	0,2 l	7,90
Württemberger, halbtrocken	0,2 l	6,00
Pfalz, Portugieser Weissherbst, rosé, lieblich	0,2 l	6,00
Weinschorle rot o. weiss mit Residenzschoppen	0,4 l	6,60

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

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

... jetzt neu im Angebot:

## Alkoholfreier fränkischer Wein

fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach unserem Angebot!

**Unser Angebot an fränkischen Flaschenweinen und  
Bocksbeutel finden Sie auf unserer Weinkarte!**  
You can find our range of Franconian bottled wines on our wine list

## Aperitiv/Sprizz

## aperitif/sprizz

Campari-Orange oder -Soda 2	4 cl	5,90
Aperol-Sprizz 2	0,4 l	8,90
Martini, weiss/rot	4 cl	4,90

## Schnaps spirits

### Fränkische Obstbrände und Liköre aus der Rothenberg-Brennerei in Schnaittach:

Fränkischer Qittenbrand	quince-brandy	2 cl	4,20
Fränkische Williamsbirne	pear-brandy	2 cl	4,20
Fränkischer Himbeerbrand	raspberry-brandy	2 cl	4,20
Fränkischer Schlehenbrand	sloe-gin	2 cl	4,20
Fränkischer Mirabellenbrand	mirabelle-brandy	2 cl	4,20
Fränkisches Zwetschgenwasser	plum-brandy	2 cl	4,20
Fränkischer Haselnuss	hazelnut-brandy	2 cl	4,60
Fränkischer Brombeerbrand	blackberry-brandy	2 cl	4,60
Fränkisches Kirschwasser	cherry-brandy	2 cl	4,60
Fränkischer Weinberg-Pfirsich	peach-liqueur	2 cl	4,20

### Klare Schnäpse:

Grappa	2 cl	3,90
Gin Gordons	2 cl	3,90
Wodka Moskovskaja	2 cl	3,90
Rum Baccardi	2 cl	3,90

### Brandy, Cognac:

Asbach Uralt	2 cl	3,90
--------------	------	------

### Likör/Bitter:

Underberg/Fernet Branca /Jägermeister	2 cl	3,90
Ramazzotti	4 cl	5,20
Ouzo /Sambuca	2 cl	3,90

### Whisky:

Jim Beam	2 cl	4,20
Jack Daniels/Glenfiddich single malt	2 cl	4,90

# "Schlemmen all-inclusive"

Essen und trinken Sie nach Herzenslust. Zu Ihrem bestellten 2- oder 3-Gang-Menü sind alle Getränke (\*) bereits im Preis enthalten! Sie erhalten unser Angebot

**ab € 45,80**

und ab einer Teilnehmerzahl von 20 Personen.

z.B.

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

**€ 60,70**

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 (mind. 20 Personen) 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 max. 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 haben Speisekarten in  
folgenden Sprachen:**

**We have menus in the following languages:**



**Wir akzeptieren - we accept:**

