



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
Irrtum und Änderungen vorbehalten

Betreiber: Kauper Gastro GmbH
Gsteinacher Str. 11, 90537 Feucht
Telefon Restaurant: 0911-36772767 Fax. 03222-1755093
www.restaurant-trodelstuben.de
troedelstuben@freenet.de

... das Beste kommt zuerst:

Die Tagesempfehlung des Küchenchefs:
our daily offer:

Fränkische Feinschmecker-Menüs

franconian gourmet-menus (3-course)

Menü „Ritter Lppelein“

27,90

3 Nürnberger Bratwürste vom Grill

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

3 Nuremberg bratwursts from the grill with potato-salat

„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“

28,90

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“

25,90

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)

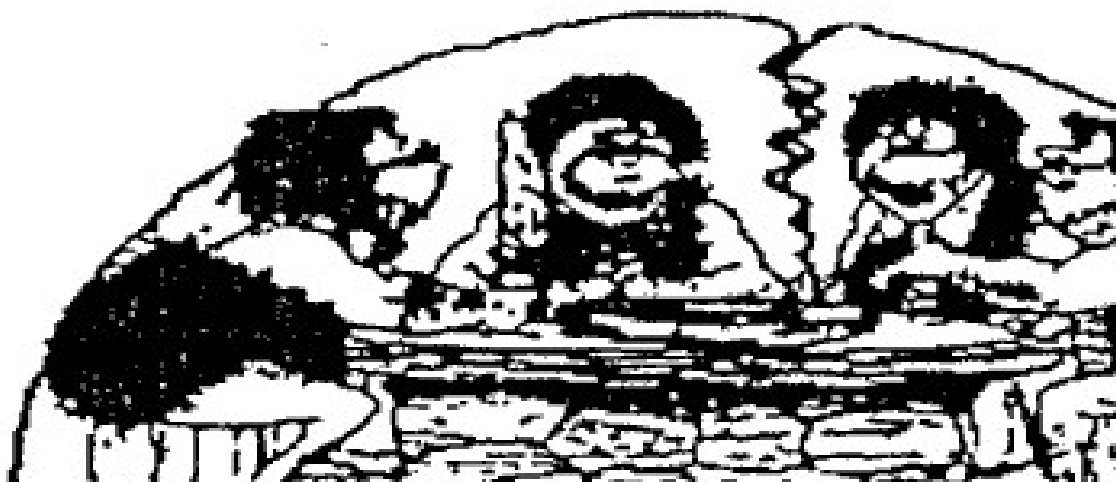
Bratwurst-plate "Barbarossa", different Nuremberg bratwursts, 3 from the grill, 3 cooked in vinegar,
3 smoked, with potato-salat, onions, sauerkraut, horseradish, mustard and bread

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 of 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.: **29,90** 300 gr.: **36,90**

Rumpsteak: 200 gr.: **24,90** 300 gr.: **30,90**

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 - 6,50
Spicy goulash-soup with bread doppelt - large - 11,50

fränkische Kartoffelsuppe (K/I/F/G/C) mit Waldpilzen und geräucherten
Nürnberger Bratwürstchen (9/12) einfach - small - 5,90
(ohne Bratwürste vegetarisch 11/12) doppelt - large - 10,50
Franconian potato-soup with mushrooms and smoked Nuremberg sausage
(without sausage = 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) - 13,90
Salad "Olympia" with sheep`s-cheese, olives, chilis, onions, tomatoes and cucumbers (veggie)

Salat „Fitness“ marktfrische sommerliche Blattsalate (I) mit gegrillter
Putenbrust in Steifen, Salatkernen (H), Tomaten, Gurken, Croutons (A1), mit
hausgemachtem Dressing (K/C), dazu Baguette (A1/G) - 15,30
Salad "Fitness", market-fresh summer green salads with grilled turkey-breast, salad-kernels
tomatoes, cucumbers, croutons, homemade dressing and bread

Salat „Landsknecht“, gegrillte Rinderfiletscheiben auf Blattsalat,
mit hausgemachtem Dressing (K/C), dazu Baguette (A1/G) - 17,90
Salad "Landsknecht", grilled beef-fillet-slices on leaf lettuce, with house-dressing and bread

Vorspeisen, vegetarisch Appetizers, vegetarian

Knoblauchbrot (A1/G) mit frischem Knoblauch - 5,40
Garlic-bread with fresh garlic

Knoblauchbrot „Spezial“ (A1/G) mit „Bavaria blu“ (G) überbacken - 7,40
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) - 10,40
Baked Sheep`s-cheese, with tomatoes, olives, chilis, fresh garlic and warm pita-bread



Hausgebacken!

Breze (A1/G)	1,80
Breze mit Butter (A1/G)	2,90
Breze mit „Obatzter“ (A1/G)	4,90

Fränkische Brotzeiten

franconian snack

Weisswürste (9/11/13), Paar mit Breze (A1/G) und süßem Senf (K) - 7,50

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) - 9,50

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) - 8,90

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

„Obatzter“ (G) angemachter Käse (Camenbert-Butter) mit Zwiebeln, dazu Brot (A1/A2) - 8,70

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. - 11,90

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

für 2 Pers. - 21,90

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

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

9 Stück für 1 Person - 14,90

12 Stück für 1 oder 2 Personen - 18,90

15 Stück für 2 Personen - 22,90

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) - 12,90

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) - 12,90

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) - 13,90

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

3 vegane Bratwürste vom Grill mit veganem Kartoffelsalat (A1/K/F) - 15,90

3 vegan sausage from the grill with vegan potato-salad



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

„Schäuferle“, Schweineschulterbraten mit Knochen (ca. 650 gr.), knusprig gebraten (A/I/K), mit Kartoffelkloß (A1/M) und Weinsauerkraut (A1/F/M), - 18,40
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) - 18,40
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) - 19,90
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) - 19,90
pork-loin in the pan on house-done noodles and cream-sauce with fresh mushrooms, with salad

„Trödelstuben“-Steak, zartes gegrilltes Putenbruststeak auf mediterranem Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (G) - 18,40
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) - 19,20
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) - 13,90
swabian cheese-spaetzle (vegetarian) in the small pan, with roast onions and salad

VEGANE SPEISEN:

vegane Käsespätzle, mit Röstzwiebeln (A1) und Saisonsalat - 16,90
vegan cheese-spaetzle in the small pan, with roast onions and salad

vegane Frikadellen, mit mediterranem Grillgemüse und Saisonsalat - 16,90
vegan meat-balls with mediterranean grilled vegetables and salad

3 vegane Bratwürste vom Grill mit veganem Kartoffelsalat (A1/K/F) - 15,90
3 vegan sausage from the grill with vegan potato-salad



Weitere saisonale Speisen finden Sie auf unserem Tages- und Saisonangebot am Anfang dieser Karte!

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

Beilagen side dishes

Saisonsalat (K) mixed salad - 5,50

Saisonsalat, groß (K) mixed salad big - 8,90

Knoblauchbrot mit frischem Knoblauch (A1/G) garlic-baguette - 5,40

Weinsauerkraut (A1/M/F) sauerkraut - 4,20

hausgemachter Kartoffelsalat (A1/K/F) homemade potato-salad - 4,20

Spätzle (A1/C) „spätzle“ (german noodles) - 4,20

Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (G) backed-potato with cream - 5,30

Salzkartoffel boiled-potato - 3,90

Mediterranes Grillgemüse grilled mediter. Vegetables - 5,30

Kartoffelkloß (A1/M) potato-dumpling - 4,20

Semmelkloß (A1/A2/G/C/M) bread-dumpling - 4,20

Brot, Portion (A1,2,3,4,G) bread - 2,00

Dessert dessert

Dampfnudel mit Vanillesauce (C/G/A1) - 6,90
"Dampfnudel" - sweet dumpling with vanilla-sauce and whip-cream

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis (A/E/F/H/G)
und Sahne (G/M) - 5,70
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) - 6,90
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 - 4,90

4 Bratwürstchen (9) dazu Kartoffelsalat (A1/K/F) - 6,50
4 Nuremberg sausages with potato-salad

Spätzle (A1/C) mit frischen Champignons in Rahmsauce (G) - 6,40
"Spätzle" german noodles with fresh mushrooms and cream-sauce

Alkoholfreie Getränke drinks without alcohol

Selters, Mineralwasser, spritzig oder still, Flasche	water	0,75 l	6,30
Mineralwasser, mit oder ohne Kohlensäure	water	0,4 l	3,90
Apfelsaftschorle apple-juice-mixed with water		0,4 l	4,60
Fanta oder Sprite 7,9,10		0,4 l	4,60
Coca-Cola 1,2 oder Coca-Cola light 1,2,7,5		0,4 l	4,60
Cola-Mix 1,2,9 coca-cola mixed with fanta		0,4 l	4,60
Apfelsaft apple juice		0,2 l	3,00
Orangensaft orange juice		0,2 l	3,00
Sauerkirschnektar sour-cherry-nectar		0,2 l	3,00
Traubensaft rot grape-juice red		0,2 l	3,00
Saftschorle mit Trauben-, Kirsch- oder Orangensaft		0,4 l	4,60
Tonic-Water 3, oder Bitter-Lemon		0,2 l	3,00

Biere (alle mit W/AB) beer

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

Aperitivo/Sprizz aperitif/sprizz

Campari-Orange oder -Soda 2		4 cl	5,40
Aperol-Sprizz 2		0,4 l	7,90
Martini, weiss/rot		4 cl	4,60

Kaffee & heiÙe Getränke coffee & hot drinks

Tee, versch. Sorten	tea, several types	Glas	2,50
Kaffee, klein	coffee, small	Tasse	3,20
Kaffee, groÙ	coffee, big	Tasse	5,30
Espresso		Tasse	2,70
Doppio (doppelter Espresso)	double espresso	Tasse	4,60
Cappuccino, klein (G)	cappuccino, small	Tasse	3,50
Cappuccino, groÙ (G)	cappuccino, big	Tasse	4,70
Cafe Latte (G)		Tasse	4,90
Latte Macchiato (G)		Glas	4,70

Weine (Qualittsweine) wine

Weißwein white wine

Frankenwein, Residenzschoppen *, trocken	0,2 l	5,90
Frankenwein, Bacchus *, halbtrocken	0,2 l	6,30
Frankenwein, Mller-Thurgau **, trocken	0,2 l	6,30
Frankenwein, Silvaner *, trocken	0,2 l	6,60
Weinschorle mit Frankenwein (Silvaner)	0,2 l	4,50

Rotwein/Rosewein red wine/rose wine

Frankenwein, Residenzschoppen *, trocken	0,2 l	6,30
Frankenwein, Spätburgunder **, trocken	0,2 l	6,70
Frankenwein, Gutswein Domina *, trocken	0,2 l	7,00
Württemberger, halbtrocken	0,2 l	5,80
Pfalz, Portugieser Weissherbst, rosé, lieblich	0,2 l	5,80
Weinschorle rot o. weiss mit Residenzschoppen	0,4 l	6,20

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

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

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

Sekt champagne

Thngersheimer Ravensburg, MTH, trocken	0,2 l	9,90
Tngersheimer Ravensburg, MTH, trocken	0,75 l	39,90
Prosecco, Italien	0,75 l	20,60
Prosecco, Italien, Glas	0,10 l	4,20

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

Unsere regionalen fränkischen Obstbrände der Rothenberg-Brennerei, Schnaittach, können Sie auch zum Mitnehmen erwerben. Zum Verschenken oder zum Geniessen zu Hause. Unser Angebot finden Sie in unserer Vitrine am Eingang

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
Remy Martin	2 cl	4,90

Likör/Bitter:

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

Whisky:

Jim Beam/Johnny Walker	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 € 41,40

und ab einer Teilnehmerzahl von 20 Personen.

z.B.

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

€ 54,40

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

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

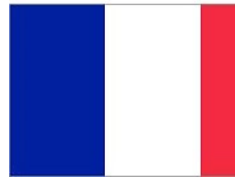
Restaurant Gutschein

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:

