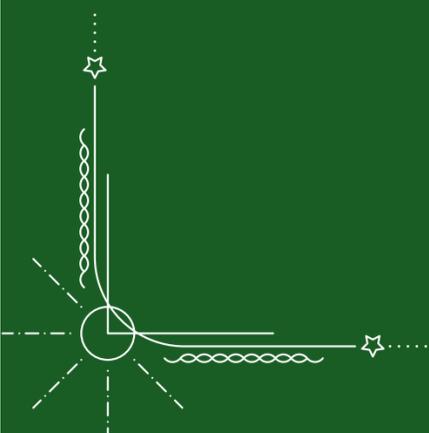


ristorante

MENÙ E PREZZI



Benvenuti al Thurner Wirtshaus!

Benvenuti al Thurner Wirtshaus, l'accogliente luogo d'incontro nel cuore della nostra bellissima Foresta Nera, dove l'ospitalità tradizionale incontra la cucina moderna. Da noi non godrai solo di una calda atmosfera, ma anche di una cucina che fa rivivere i sapori regionali con passione e creatività. Godetevi il panorama, le prelibatezze tradizionali e allo stesso tempo raffinate della nostra cucina fresca. Il nostro menù è un omaggio alla diversità dei prodotti locali, accuratamente selezionati e preparati per dare ad ogni piatto un tocco speciale. Che tu abbia voglia di un piatto tipico o desideri provare qualcosa di nuovo, il nostro team farà in modo che ogni boccone sia un'esperienza indimenticabile. La storia più che trecentenaria della locanda Thurner risale al 1669.

A quel tempo il Thurner Wirtshaus era annesso all'ufficio postale del Passo Thurner, che in epoca romana probabilmente era un importante passaggio della Foresta Nera sulla strada da Friburgo in Brisgovia e dalla Dreisamtal verso Baar e il Lago di Costanza.

Il team del Thurner Wirtshaus vi aspetta!



CIBI

TIPICI E LOCALI

BECKENBAUER

Wurst croccante del contadino con patate fritte e una colorata selezione di insalate di verdure in foglia e crude | 19

TUTTE LE COSE BUONE ARRIVANO SENZA TRE

Tris del Baden con insalata di wurst a strisce, patate fritte, formaggio fresco e una colorata selezione di insalate di verdure in foglia e crude | 18

MIGNOLO

Insalata fresca di wurst a strisce, tipica della regione del Baden con cetrioli, cipolla e pane fatto in casa | 12

PANTERA ROSA

Deliziosa insalata di würost a strisce “all'alsaziana” con strisce di formaggio e pane fatto in casa | 14

Su richiesta saremo lieti di fornirvi verbalmente tutte le informazioni sugli allergeni, sugli ingredienti e sugli additivi contenuti nei nostri cibi e nelle nostre bevande. Ci contatti per favore.

CIBI

CARNE

MARYLIN

Tenera e profumata bistecca di scamone di giovenca con burro alle erbe e spicchi di patate croccanti | 28

SNIPOSA

2 cotolette dorate di maiale alla viennese con patatine croccanti e una colorata selezione di insalate in foglia e verdure crude | 21

FLASH GORDON

Cordon Bleu con patatine croccanti e una colorata selezione di insalate di verdure in foglia e crude | 24

CIBO

HAMBURGER

KING

Manzo succoso, speck croccante della Foresta Nera, forte formaggio di montagna con lattuga, cipolla, pomodoro, cetriolo e salsa semplice fatta in casa
semplice | 18 - doppio | 23

STALLONE ITALIANO

Manzo succoso, mozzarella, rucola, pomodoro, cipolla e pesto di basilico
semplice | 17 - doppio | 22

HOT STUFF

Manzo succoso, pancetta croccante della Foresta Nera, forte formaggio di montagna, con lattuga, cipolla, pomodoro, cetriolo, salsa fatta in casa e peperoncino
semplice | 18 - doppio | 23

Puoi scegliere se per il tuo hamburger preferisci un panino brioche o un panino pretzel e scegliere tra patatine fritte e spicchi di patate come contorno.

CIBI

VEGETARIANI

PORCINO

Ravioli freschi con ripieno di funghi porcini, pomodorini dolci, rucola, parmigiano e burro aromatizzato alla salvia | 20

BERTA BURGER

Cre moso formaggio di capra marinato al miele e senape con rucola, pomodoro, cipolla e salsa fatta in casa | 19

LESS IS MORE

Grandi patate al forno con quark alle erbe e una colorata selezione di insalate di verdure in foglia e crude | 15

CIBI

BAMBINI

BURGERINO

Manzo succoso, pancetta croccante della Foresta Nera, lattuga, pomodoro, cetriolo e salsa fatta in casa | 12

SCHNITZLE

Cotoletta di maiale dorata alla viennese con patatine croccanti | 10

SPÄTZLE

Deliziosi spätzle freschi con salsa di panna | 7

SI CAPISCE DA SE

Patatine fritte croccanti, a spicchi o in padella | 5

CIBO

VARIAZIONI DI INSALATA

COLORATA SELEZIONE DI INSALATE DI VERDURE IN FOGLIA E
CRUDE

Piccola | 7 o Grande | 14

+

teneri e profumata tagliata di scamone | 12

cotoletta di maiale dorata alla viennese | 7

filetto di salmone in padella | 11

formaggio di capra al forno con miele | 6

straccetti di petto di tacchino alla griglia | 6

CIBO

DESSERT E GELATO

GELATO DELLA FATTORIA

Gelato al latte alla vaniglia | 3

Gelato al cioccolato e latte | 3

Gelato allo yogurt con mirtilli | 3

Sorbetto al mango | 3

Sorbetto al limone | 3

Sorbetto alla fragola | 3

DOLCI

Strudel di mele con invitante salsa calda alla vaniglia | 7

Eis-presso Plus (espresso con gelato alla vaniglia e amaretto) | 6

Ice-presso (espresso con gelato alla vaniglia) | 5

Pezzo di torta con o senza panna | 4

Chiedete al nostro personale di servizio informazioni su dolci, gelati e torte.
Abbiamo offerte che cambiano ogni giorno per te.

BEVANDE

ANALCOLICHE

ACQUA DI FONTE

Naturale o frizzante - 0,2 l | 3 - 0,4 l | 4 - 1 l | 6

SUCCHI E SPRITZ

Mela, arancia, ribes - 0,2 l | 4 - 0,4 l | 5

BEVANDE ANALCOLICHE

Bluna aranciata, Afri Cola, Spezi colamix, limonata e
limonata al rabarbaro 0,33 l | 4

CAFFÈ

Espresso, Espresso Macchiato | 3 caffè | 4 cappuccino,
latte macchiato, café au lait, cioccolato | 5

TÈ

tazza | 4 - caraffa | 7

specialità di tè di Ronnenfeldt: Assam, Darjeeling, Earl Grey,
Green Leaf, menta piperita, erbe di montagna, verbena,
frutta, camomilla, limone fresco, bacche dolci

BEVANDE



BIRRA

Fürstenberg Pils alla spina 0,3 | 4,5 - 0,5 litri 6

Fürstenberg Radler alla spina 0,3 | 4,5 - 0,5 litri 6

Fürstenberg birra in bottiglia 0,33 | 4,5

Fürstenberg birra analcolica 0,33 | 4,5

Fürstenberg Radler analcolica 0,33 | 4,5

Paulaner Hefeweizen 0.5 | 6

Paulaner Hefeweizen analcolica 0,5 | 6

LIQUORI

Gin Tonic / Vodka Limone | 7

Aperol Spritz / Lillet Frutti Di Bosco | 6,5

Kirschwasser, Willy, Christ, acquavite di lamponi,
prugna, Zibärtele, Ramazzotti | 4,5

Grappa, Sambuca, Whisky | 6

Martini, Campari | 5



BEVANDE

VINI

BIANCO

Gutedel, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling
bicchiere 0,1 l | 4 - caraffa 0,25 l | 8°

ROSSO

Pinot Nero, Merlot, Rioja, Grenache, Primitivo
bicchiere 0,1 l | 4 - caraffa 0,25 l | 8°

ROSATI

Rose' secco, Rose' fruttato
bicchiere 0,1 l | 4 - caraffa 0,25 l | 8°

VINI SPUMANTI

Champagne brut: bicchiere 0,1 l | 10 - bottiglia | 65

Prosecco italiano: bicchiere 0,1 l | 5 - Bottiglia | 27

Crémant (prosecco francese) bicchiere 0,1 l | 5 - Bottiglia | 29

MIX DI VINO E FRIZZANTE

Vetro bianco/rosso 0,1 l | 4 - caraffa 0,25 l | 8°