



THYRA FUCHS

Restaurant





Liebe Gäste,

durch viel Engagement und Liebe zur Gastronomie betreiben wir unser Restaurant. Wir freuen uns, Sie hier begrüßen zu dürfen. Als kleine Geste gibt es eine Karaffe hauseigenes Tafelwasser gratis.

Äußern Sie Ihren Wunsch, wenn es Ihnen schmeckt können Sie es gerne danach bestellen. Wir bereiten unsere Speisen a la Minute zu. Deshalb nicht ungeduldig werden, wenn es mal ein bisschen länger dauert. Abschalten, Genießen und tolle Gespräche führen, das macht einen schönen Restaurantbesuch aus. Sollten Ihrerseits Wünsche bestehen, bezüglich eines Buffets, für eine Veranstaltung oder Party bei Ihnen zu Hause, dann sprechen Sie uns einfach an. Und nun...

Bon Apetito!

Getränke



APERITIVE

Martini Bianco	5 cl	5,20 €
Martini Rosso	5 cl	5,20 €
Martini Rosato	5 cl	5,20 €
Aperol Spritz	0,1l	6,50 €
Aperol Spritz alkoholfrei	0,1l	6,50 €
Glas Sekt	0,1l	3,10 €

BIERE ... vom FASS

Veltins Pils	0,25 l	2,50 €
Veltins Pils	0,40 l	4,00 €
Radler / Diesel	0,25 l	2,50 €
Radler / Diesel	0,40 l	4,00 €
Michels Pils aus Hüpstedt	0,30 l	3,00 €
Michels Pils aus Hüpstedt	0,50 l	5,00 €

WEIZEN / FLASCHENBIERE

Maisels Hefeweissbier	0,5l	5,20 €
Maisels Hefe Dunkel	0,5l	5,20 €
Maisels Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	5,20 €
Veltins Pils (Alkoholfrei)	0,33 l	2,90 €
Grevensteiner Original	0,5l	5,20 €

LIMONADE, WASSER, SÄFTE, ...

fritz-kola <small>a,b</small>	0,33 l	3,40 €
fritz-kola zuckerfrei <small>a,b</small>	0,33 l	3,40 €
fritz-limo Orange	0,33 l	3,40 €
fritz-limo Zitrone	0,33 l	3,40 €
fritz-limo Melone	0,33 l	3,40 €
fritz-limo		
Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	3,40 €
fritz-limo Spezi	0,33 l	3,40 €
fritz-limo Ingwer-Limette	0,33 l	3,40 €
Mineralwasser		
San Pellegrino	0,25 l	2,90 €
San Pellegrino	0,75 l	5,60 €
San Pellegrino Panna	0,25 l	2,90 €
San Pellegrino Panna	0,75 l	5,60 €
Hauseigenes Tafelwasser	1,00 l	4,50 €
Säfte		
Granini Orange	0,20 l	3,20 €
Granini Sauerkirsche,	0,20 l	3,20 €
Banane, Mango		
Granini Apfel	0,20 l	3,20 €
Granini Kiba	0,20 l	3,20 €
Schweppes		
Bitter Lemon <small>e</small>	0,20 l	3,10 €
Tonic Water <small>e</small>	0,20 l	3,10 €
Ginger Ale <small>e</small>	0,20 l	3,10 €



Getränke

SPIRITUOSEN

Ramazotti	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Prinz Hausschnaps	2 cl	2,80 €
Maltheser Aquavit	2 cl	2,50 €
Nordhäuser Feiner Alter	2 cl	2,90 €
Grappa Po di Poli	2 cl	4,90 €
Grappa lo Chardonnay	2 cl	4,90 €

Weitere Spezialitäten von edlen Tropfen finden Sie auf unserem Spirituosenwagen, unser Servicepersonal berät Sie gern.



KAFFEE & CO. HEISSE GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,90 €
Kaffee	2,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
+ Caramel oder Haselnuss	4,10 €
Heiße Schokolade	4,10 €

Tee

Eilles Tee	4,30 €
im Pyramidenbeutel für einen absoluten Genuss für Teekenner Kräutergarten, Winterpunsch, Grüntee Asia, Earl Grey, Diamond Orange, Sommerbeere, Pfefferminze	

Grog

4,50 €



Getränke

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

0,21

ITALIEN

Pinot Grigio	trocken	6,50 €
"Custoza", IGT Venetien, Cantina di Custoza		
weiche, runde Frucht, körperreich, aromatisch		
Chardonnay	trocken	6,50 €
"Vallagarina", IGT, Cantina Valdadige, Trentino		
frisch, sehr körperreich, reife Frucht mit feiner Note		
Frizzantino	lieblich	6,50 €
Italienischer Perlwein, Vino Frizzante Bianco,		
Dell'Emilia, Regio Emilia		
süßig, spritzig, überzeugt durch seine weiche Säurestruktur		

SAALE-UNSTRUT

Weißburgunder	halbtrocken	6,50 €
"Gröster Steinberg", DQW, Weingut Thürkind, Gröst		
saftig, vollfruchtig, mild, reife Aromatik,		
feine Fruchtsüsse		

RHEIN HESSEN

Bacchus	lieblich	6,50 €
"Bechtolsheimer Petersberg", DQW		
Weinhaus Ernst Bretz, Bechtolsheim		
elegantes Bukett, fruchtig,		
angenehme Süße, Weinig-süßig		

ROSEWEINE

0,21

ITALIEN

Rosato Collezione "Il Mio"	trocken	6,50 €
IGT Puglia, Mondo del vino, Apulien		
90% Negroamaro, 10% Primitivo		
frisch und fruchtig, harmonisch, Aromen von		
roten Früchten wie Walderdbeeren, knackigen Süßkirschen,		
rund und ausgewogen		

ROTWEIN

0,21

ITALIEN

Merlot	trocken	6,50 €
"Garda", DOC,		
Cantina di Custoza, Sommacampagna, Venetien		
fruchtiges Bukett, Aromen von Waldbeeren im Geschmack,		
schöne Fruchtfülle, harmonisch, nachhaltig		
Chianti	trocken	6,50 €
"Il Mio", DOCG Abruzzen, Collezione Il Mio		
Aromen von Sauerkirsche und Pflaume,		
begleitet von einem Hauch pfeffriger Nelke und Anis		
Primitivo Puglia	trocken	6,50 €
IGT Venetien, La Famiglia, Venetien		
jung und kraftvoll, in der Nase rote und kräftige Früchte, am		
Gaumen anhaltende Fülle satter,		
saftiger Kirschen		
Lambrusco Dell'Emilia	süß	6,50 €
Italienischer Perlwein, Vino Trizzante Rosso Dolce		
fruchtig, spritzig, süß, Medici Ermete & Figli, Regio Emilia		



Speisen

ANTIPASTI VORSPEISEN

1

Carpaccio di Carne

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, 12,50 €

mit Kräuterseitlingen, Rucola und Parmesan

2

Mozzarella di Caprese^{1,5}

10,50 € Büffelmozzarella mit Cherry-Kirschtomaten,

frischem Basilikum und Kräuterpesto

3

Tris di Bruschetta

10,50 € Knuspriges Bruschetta Weißbrot belegt

mit angemachten Kräutersaitlingen,

Olivenpesto und Tomaten Concassée

4

Burrata di Pomodori

13,50 € Burrata mit Aceto- Cherry Kirschtomaten,

Salatveredlern und Basilikum

5

Antipasti Italiano für 1 Person

verschiedene Leckereien 14,50 € der Vorspeisenküche aus Italien

Lassen Sie sich überraschen.

Antipasti Italiano
für 2 Personen 28,00 €

6

Formaggio di pecora al forno

12,50 €

Schafskäse mit Knoblauchpesto, Cherrykirschtomaten, frischen Kräutern und Oliven aus dem Backofen

7

Caprese⁶

7,90 €

Knuspriges Bruschetta Weißbrot mit Tomatenwürfeln und frischem Basilikum und etwas Gouda

8

Focaccia

7,50 €

mit Knoblauchöl, Oregano und Basilikumpesto



MINESTRE SUPPEN

11

Zuppa di Pomodori

7,50 €

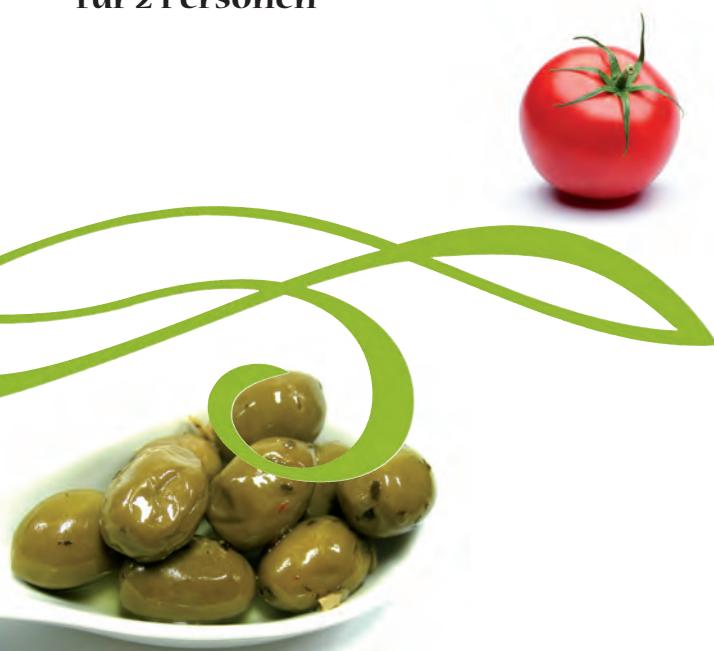
Tomatensuppe mit Basilikumrahm

12

Zuppa del Giorno

7,80 €

Suppe des Tages,
fragen Sie unser Servicepersonal.



Speisen

INSALATE SALATE

30

Piccola Insalata

gemischter Beilagensalat

7,50 €

31

Insalata Casalinga

Salat der Saison mit Gurke, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Rucola, Parmesan und geröstete Kerne

12,50 €

**Zu unseren Salaten
servieren wir Pizzabrot.**

wahlweise dazu:

32

Insalata Casalinga +

Rindfleischstreifen/Hähnchen

18,50 €

33

Insalata Casalinga +

Avocado und halbgetrocknete Tomaten

16,50 €

34

Insalata Casalinga +

Scampis

17,50 €

35

Insalata Casalinga +

Lachs

18,50 €

Dressing nach Wahl:

Joghurtdressing, Balsamico-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette, Mangodressing



PESCE FISCHGERICHTE

41

Filetto di salmone con scampi e spinaci

Lachsfilet mit Scampis, frischem Spinat und Butterreis in einer Rahmsauce

28,50 €

42

Scampi in salsa d'aglio

Scampis mit Tomaten, Ingwer, Thymian in Knoblauchsauce

23,50 €

43

Soglia ala Grilia

mit Beilagen, Seezunge auf Anfrage und nach Tagespreis

44

Capesante

gebratene Jacobsmuscheln mit halbgetrockneten Tomaten, Kapern, Knoblauch, Thymian und Zwiebeln in Weißweinsauce

29,90 €

**Zu allen Fischgerichten gibt es
einen Beilagensalat und Pizzabrot.**



Speisen



CARNE FLEISCHGERICHTE

50

Bistecca ai ferri (200g) 29,50 €
gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter

51

Filetto ai ferri (200g) 38,50 €
gegrilltes Rinderfilet mit Scampis
in Hummersauce

52

Padella di Volpe 24,50 €
Fuchspfanne, Gegrilltes vom Rind, Schwein,
Geflügel auf einer Paprikasauce

53

Pollo Speciale 22,50 €
Hähnchenbrustfilet in Mangosauce

54

Griliata di Agnello 29,50 €
gegrilltes Lammfilet mit Kräuterbutter

55

Cotoletta di maiale impanata 19,80 €
Schweineschnitzel aus der Oberschale
mit frischen Champignons

**Zu allen Fleischgerichten gibt es Gemüse
der Saison, einen Beilagensalat und eine
Sättigungsbeilage.**

**Als Sättigungsbeilage wählen Sie
bitte zwischen:**

- Rosmarinkartoffeln
- Backkartoffel
- Butterreis



Speisen

PASTA FRESCA FRISCHE NUDELN

60

Raviolini

gefüllt mit Ricotta und Spinat,
mit grünem Spargel in Tomatenbutter,
dazu Rucola und Parmesan

61

Caramelle

gefüllt mit Pistazien und Zitrone,
dazu Hähnchenbruststreifen
in Sahnesauce, Rucola und Parmesan

62

Gnocchi

Gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel,
dazu Scampis in Knoblauchsauce,
Rucola und Parmesan

63

Mezzelune⁴

gefüllt mit Steinpilzen in Nussbutter,
dazu Tomaten, Rucola und Parmesan

64

Combinazione⁴

verschiedene Frischnudeln in Limettenbutter,
Tomaten, Rucola und Parmesan

65

Saccottini

gefüllt mit Käse und Birnen,
mit Spinat in Gorgonzolasauce

66

Rote Gnocchis

Rote Beete Kartoffelnocchis
in Tomaten-Rahmbutter,
Rucola und Parmesan

18,50 €

19,50 €

19,50 €

17,90 €

19,50 €

18,90 €

17,90 €

PRIMI PIATTI TRADITIONALI TRADITIONELLE PASTAGERICHTE

70

Spaghetti Napoli e Burrata

Spaghetti in Tomatensauce
mit frischer Burrata

71

Rigatoni di Mare

Rigatoni mit Meeresfrüchten
in Hummersauce, dazu Rucola und Parmesan

72

Rigatoni Amatriciana

Rigatoni mit geräuchertem Schinken,
Zwiebeln in Tomatensauce mit Rucola
und Parmesan

73

Spaghetti Busara

Spaghetti mit Scampis, Zwiebeln,
Knoblauch, Tomaten, Rucola und Parmesan

74

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce,
dazu Rucola und Parmesan

75

Spaghetti ai Pollo

Spaghetti mit Hähnchen, Tomaten und
Kräutersaitlingen in Kokos-Curry-Rahmsauce,
dazu Rucola und Parmesan

17,90 €

19,50 €

14,90 €

19,50 €

14,50 €

18,90 €



Speisen



76

Spaghetti Speziale Vegana

Spaghetti mit halbgetrockneten Tomaten, Avocado, Knoblauch und Zwiebeln, dazu Rucola

17,90 €

77

Tagliatelle Tartufo bianco

Bandnudeln mit Rindfleischstreifen und Zwiebeln in Trüffelrahmsauce, dazu Rucola und Parmesan

19,50 €

78

Spaghetti Aglio e Olio

Spaghetti mit Knoblauch, Tomaten, Rucola und Parmesan

12,50 €

79

Tagliatelle al Salmone

Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce, Rucola und Parmesan

19,50 €

**Jedes Pastagericht kann mit
glutenfreier Pasta zubereitet werden.
Dafür berechnen wir eine
Zusatzpauschale von 2,00 €.**

GRATINATI AL FORNO ÜBERBACKENES AUS DEM OFEN

80

Lasagne al forno⁶

Schichtnudeln in Bolognese-Sahnesauce, mit Käse überbacken

15,90 €

81

Rigatoni al forno⁶

Rigatoni in Bolognese-Sahnesauce, mit Käse überbacken

14,90 €

82

Gratin di Pollo⁶

Rigatoni mit Hähnchenbruststreifen, Tomaten in Kräuter-Hollandaise, mit Käse überbacken

18,80 €

**Bei Mitnahme von nicht verzehrten
Speisen, berechnen wir eine
Verpackungspauschale von 1,00 €.**



Speisen

PIZZA

90

Pizza dello Chef^{3,4,5,6}

Tomatensauce, Salami, Vorderschinken, Champignons, Thunfisch, Artischocke, Bolognese und Gouda

91

Pizza di Mare

Tomatensauce, Lachs, Spinat, Mascarpone, Mozzarella und Rucola

92

Pizza Mista^{3,4,5,6}

Tomatensauce, Salami, Vorderschinken, Champignons und Gouda

93

Pizza Salami⁶

Tomatensauce, Salami und Gouda

94

Pizza Tonno⁶

Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Gouda

95

Pizza Margarita⁶

Tomatensauce und Gouda

96

Pizza Vegetaria

Tomatensauce, Spinat, Champignons, Zwiebeln, Artischocken, Rucola und Gorgonzola

97

Pizza alla Rogerino

Tomatensauce, Scampis, Knoblauch, Rucola und Mozzarella

14,90 €

14,90 €

12,90 €

11,90 €

12,50 €

8,50 €

12,90 €

14,50 €

98

Pizza Vegana

13,90 €

Tomatensauce, Avocado, halbgetrocknete Tomaten, Basilikum, Artischocke und Rucola

99

Pizza Parma⁴

14,90 €

Tomatensauce, San Remo Salami, Parmaschinken, Mozzarella und Rucola



DOLCI • DESSERT

100

Pesche al Marsala

10,90 €

Pfirsich in Marsalasauce dazu Vanilleeis

101

Creme Brulee

9,50 €

102

Tiramisu ai Mirtelli

9,50 €

Heidelbeertiramisu

103

Kugel Eis,

2,00 €

verschiedene Sorten, je Kugel

+ Sahne

1,00 €

+ Früchte

2,00 €

104

Panna Cotta

8,90 €

Composizione Dolci

24,50 €

von jedem Dessert ist etwas dabei

Speisen

EXTRAS

Paprika	1,50 €
Tomaten	1,50 €
Zwiebeln	1,50 €
Rucola	2,00 €
Parmesan	3,00 €
Käse/Gouda	1,50 €
Mozzarella	2,00 €
Champignons	1,50 €
Oliven	2,50 €
Peperoni	1,50 €

Karvern	1,50 €
Pesto	2,50 €
Knoblauchöl	1,50 €
Schinken/Salami	2,00 €
Garnelen (8 Stk.)	3,50 €
Pfeffersauce	3,00 €
Gorgonzola-Sauce	2,50 €
Kräuterquark	2,50 €
Rosmarinkartoffeln	2,50 €
Ofenkartoffeln	3,00 €
Pizzabrot mit Kräuterquark	3,50 €
Parmaschinken	3,00 €



ZUSATZSTOFFE:

Speisen

1. Säuerungsmittel (Zitronensäure, Milchsäure) · 2. Geliermittel
3. Stabilisator 4. Konservierungsmittel · 5. Antioxidationsmittel
6. Farbstoff · 7. Geschmacksverstärker · 8. Verdickungsmittel

Getränke

a) koffeinhaltig · b) mit Farbstoff · c) konserviert mit Benzoesäure
d) mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin und Acesulfam)
e) chininhaltig

Bei Allergenen fragen Sie unser Personal.



THYRA FUCHS

Restaurant

Inhaber: Andreas Sternkopf
Thyra Fuchs 1 · 06536 Südharz OT Uftrungen
Tel. (03 46 53) 72 79 79
email: annettlubecksternkopf@gmail.com
annett.luebeck@freenet.de