



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 Appetito!**

# Getränke



## APERITIFE

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 €
Prosecco	0,1l	4,50 €

## BIERE

### ... vom FASS

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

## WEIZEN / FLASCHENBIERE

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

## LIMONADE, WASSER, SÄFTE, ...

fritz-kola <sup>a,b</sup>	0,33 l	3,40 €
fritz-kola zuckerfrei <sup>a,b</sup>	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-Pfirsich	0,33 l	3,40 €
fritz-limo Kirsch-Holunder	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	3,10 €
Granini Sauerkirsche, Banane, Ananas, Mango	0,20 l	2,90 €
Granini Apfel	0,20 l	2,80 €
Granini Grapefruit	0,20 l	2,90 €

### Schweppes

Bitter Lemon <sup>e</sup>	0,20 l	2,90 €
Tonic Water <sup>e</sup>	0,20 l	2,90 €
Ginger Ale <sup>e</sup>	0,20 l	2,90 €



# 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 €

### Tee

Eilles Tee	4,30 €
------------	--------

im Pyramidenbeutel für einen absoluten Genuss für Teekenner Kräutergarten, Winterpunsch, Grüntee Asia, Earl Grey, Diamond Orange, Sommerbeere, Pfefferminze





# Getränke

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

0,2l

#### ITALIEN

**Pinot Grigio** trocken 5,90 €

“Custoza”, IGT Venetien, Cantina di Custoza  
*weiche, runde Frucht, körperreich, aromatisch*

**Chardonnay** trocken 4,90 €

“Vallagarina”, IGT, Cantina Valdadige, Trentino  
*frisch, sehr körperreich, reife Frucht mit feiner Note*

#### SAALE-UNSTRUT

**Weißburgunder** halbtrocken 6,50 €

“Gröster Steinberg”, DQW; Weingut Thürkind, Gröst  
*saftig, vollfruchtig, mild, reife Aromatik,  
feine Fruchtsüße*

#### RHEIN HESSEN

**Bacchus** lieblich 4,90 €

“Bechtolsheimer Petersberg”, DQW  
Weinhaus Ernst Bretz, Bechtolsheim  
*elegantes Bukett, fruchtvoll,  
angenehme Süße, wenig-süffig*

### ROSEWEINE

0,2l

#### ITALIEN

**Rosato Collezione “Il Mio”** trocken 5,90 €

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

0,2l

#### ITALIEN

**Merlot** trocken 5,90 €

“Garda”, DOC,  
Cantina di Custoza, Sommacampagna, Venetien  
*fruchtiges Bukett, Aromen von Waldbeeren im Geschmack,  
schöne Fruchtfülle, harmonisch, nachhaltig*

**Chianti** trocken 5,90 €

“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*



# Speisen

## ANTIPASTI VORSPEISEN

1

### **Carpaccio di Carne** 12,50 €

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet,  
mit Kräuterseitlingen, Rucola und Parmesan

2

### **Mozzarella di Caprese**<sup>1,5</sup> 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** 15,50 €

Burrata mit Aceto- Cherry Kirschtomaten,  
Salatveredlern und Basilikum

5

### **Antipasti Italiano für 1 Person** 14,50 €

verschiedene Leckereien  
der Vorspeisenküche aus Italien  
*Lassen Sie sich überraschen.*

6

### **Formaggio di pecora al forno** 11,50 €

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

7

### **Caprese**<sup>6</sup> 7,90 €

Knuspriges Bruschetta Weißbrot  
mit Tomatenwürfeln und  
frischem Basilikum und etwas Gouda



## 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** 6,50 €  
gemischter Beilagensalat

31

**Insalata Casalinga** 12,50 €  
Salat der Saison mit Gurke, Tomaten, Mais,  
Zwiebeln, Rucola, Parmesan und geröstete Kerne

**Zu unseren Salaten  
servieren wir Pizzabrot.**

**wahlweise dazu:**

32

**Rindfleischstreifen/Hähnchen** 18,50 €

33

**Avocado und  
halbgetrocknete Tomaten** 16,50 €

34

**Scampis** 17,50 €

35

**Lachs** 18,50 €

**Dressing nach Wahl:**

Joghurdressing, Balsamico-Vinaigrette,  
Himbeer-Vinaigrette, Mangodressing



## PESCE FISCHGERICHTE

41

**Filetto di salmone  
con scampi e spinaci** 27,50 €  
Lachsfilet mit Scampis, frischem Spinat  
und Risotto in einer Rahmsauce

42

**Scampi in salsa d'aglio** 23,50 €  
Scampis mit Tomaten, Ingwer,  
Thymian in Knoblauchsauce

43

**Soglia ala Grilia**  
mit Beilagen, Seezunge auf Anfrage und  
nach **Tagespreis**

44

**Capesante** 29,90 €  
gebratene Jacobsmuscheln mit  
halbgetrockneten Tomaten, Kapern, Knoblauch,  
Thymian und Zwiebeln in Weißweinsauce

**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)** 36,50 €  
gegrilltes Rinderfilet mit Samps in Hummersauce

52

**Scaloppina Sorrentina** 23,50 €  
Schweinefilet in Tomatensauce mit Mozzarella

53

**Pollo Spinachi** 24,50 €  
gefüllte Maispoularde mit Paprika, Spinat und Mozzarella

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
- Risotto



# Speisen

## PASTA FRESCA FRISCHE NUDELN

60

**Raviolini** 18,50 €

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

61

**Caramelle** 19,50 €

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

62

**Gnocchi** 19,50 €

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

63

**Mezzelune**<sup>4</sup> 1790 €

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

64

**Combinazione**<sup>4</sup> 18,90 €

verschiedene Frischnudeln in Limettenbutter,  
Tomaten, Rucola und Parmesan

65

**Saccottini** 18,90 €

gefüllt mit Käse und Birnen,  
mit Spinat in Gorgonzolasauce

66

**Rote Gnocchis** 1790 €

Rote Beete Kartoffelgnocchis  
in Tomaten-Rahmbutter,  
Rucola und Parmesan

## PRIMI PIATTI TRADIZIONALI TRADITIONELLE PASTAGERICHTE

70

**Spaghetti Napoli e Burrata** 1790 €

Spaghetti in Tomatensauce  
mit frischer Burrata

71

**Rigatoni di Mare** 18,90 €

Rigatoni mit Meeresfrüchten  
in Hummersauce, dazu Rucola und Parmesan

72

**Rigatoni Amatriciana** 14,90 €

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

73

**Spaghetti Busara** 18,90 €

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

74

**Spaghetti Bolognese** 13,90 €

Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce,  
dazu Rucola und Parmesan

75

**Spaghetti ai Pollo** 18,90 €

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



# Speisen



**76**  
**Spaghetti Speciale Vegana** 17,90 €  
Spaghetti mit halbtrockneten Tomaten,  
Avocado, Knoblauch und Zwiebeln, dazu Rucola

**77**  
**Tagliatelle Tartufo bianco** 18,90 €  
Bandnudeln mit Rindfleischstreifen  
und Zwiebeln in Trüffelrahmsauce,  
dazu Rucola und Parmesan

**78**  
**Spaghetti Aglio e Olio** 12,50 €  
Spaghetti mit Knoblauch, Tomaten,  
Rucola und Parmesan

**79**  
**Tagliatelle al Salmone** 19,50 €  
Bandnudeln mit Lachs  
in Tomaten-Sahne-Sauce, Rucola und Parmesan

**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 forno** <sup>6</sup> 15,90 €  
Schichtnudeln in Bolognese-Sahnesauce,  
mit Käse überbacken

**81**  
**Rigatoni al forno** <sup>6</sup> 14,90 €  
Rigatoni in Bolognese-Sahnesauce,  
mit Käse überbacken

**82**  
**Gratin di Pollo** <sup>6</sup> 18,80 €  
Rigatoni mit Hähnchenbruststreifen,  
Tomaten in Kräuter-Hollandaise,  
mit Käse überbacken

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



# Speisen

## PIZZA

90

**Pizza dello Chef**<sup>f 3,4,5,6</sup> 14,90 €

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

91

**Pizza di Mare** 14,90 €

Tomatensauce, Lachs, Spinat, Mascarpone, Mozzarella und Rucola

92

**Pizza Mista**<sup>3,4,5,6</sup> 12,90 €

Tomatensauce, Salami, Vorderschinken, Champignons und Gouda

93

**Pizza Salami**<sup>6</sup> 11,90 €

Tomatensauce, Salami und Gouda

94

**Pizza Tonno**<sup>6</sup> 12,50 €

Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und Gouda

95

**Pizza Magarita**<sup>6</sup> 8,50 €

Tomatensauce und Gouda

96

**Pizza Vegetaria** 12,90 €

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

97

**Pizza ala Rogerino** 14,50 €

Tomatensauce, Scampis, Knoblauch, Rucola und Mozzarella

98

**Pizza Vegana** 13,90 €

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

99

**Pizza Parma**<sup>4</sup> 14,90 €

Tomatensauce, San Remo Salami, Parmaschinken, Mozzarella und Rucola



## DOLCI • DESSERT

100

**Pesche al Marsala** 10,90 €

Pfirsich in Marsalasaucе dazu Vanilleeis

101

**Creme Brulee** 8,90 €

102

**Tiramisu ai Mirtelli** 9,50 €

Heidelbeertiramisu

103

**Kugel Eis,** 2,00 €

verschiedene Sorten, je Kugel

+ Sahne 1,00 €

+ Früchte 2,00 €



# THYRA FUCHS

## Restaurant



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



### 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.

