

Til Barna

Hamburger

En litt mindre hamburger fra Røroskjøtt, servert i godt brød med salat og pommes frites
Inneholder hvete, melk



Kr 130,-

Pannekaker

2 pannekaker servert med sukker og blåbærsyltetøy
Ekstra pannekake kr 27,-
Inneholder melk, hvete og egg

Kr 79,-

Pølse med pommes frites

Ekstra kjøttfull pølse fra Røroskjøtt
Ekstra pølse kr 27,-



Kr 79,-

Dagens middag, barn

Kr 125,-

Dagens suppe, barn

Kr 86,-



En mindre porsjon av Dagens middag og Dagens suppe.



Noe søtt?

Skjørøstkrem med bærsaus

Kr 114,-

Skjørøst og kremfløte fra Rørosmeieriet pisket sammen, servert med bærsaus
Inneholder melk



Hjemmelaget karamellpudding

Kr 114,-

Servert med hjemmelaget karamellsaus og hjemmelaget krem
Inneholder egg, melk



Se også vår kakedisk

Kos'åkk 😊

Finn deg et bord og bestill gjerne i kassen, vi bringer maten til bordet



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Gårdens historie

Kaffestuggugården eller Dybdalsgården er en av de eldste gårdene på Røros. Det har vært bebyggt her helt siden 1640-tallet. Det nåværende hovedhuset er fra slutten av 1700-tallet. Vi vet ikke gårdens hele historie, men det begynte som et enkelt lite gårdsbruk for gruvarbeider Zacharias Olsen og har i løpet av århundrene vært i forskjellige fornemme eieres eie.

I 1914 kom representanter for Tynset Mållag og Ungdomsforbundet Breidablick til Røros for å finne lokaler til en kaffestuggu. Det fant de litt lenger opp i Kjerkgata. I Januar året etter fant den høytidelige åpningen sted. Bergstadens vel kjøpte i 1920 ut Mållagets halvdel og fire år senere kjøpte de ut de resterende Tynsetinger.

I mars 1926 ble det vedtatt å kjøpe Dybdalsgården. Dermed ble Kaffestuggu flyttet hit der vi er i dag. I 1976 overga Bergstadens Vel drifta av Kaffestuggu til Røros Turisthotell (dagens Røros Hotell), som tok over drifta fra 1. Januar 1977. Siden den gang leier fortsatt Røros hotell bygningene av Bergstadens vel.

Det stilsikre huset er kontinuerlig restaurert og modernisert, og eksteriør- og interiørmessig viser det solid trearkitektur. Andre etasje er restaurert i stil med 1800-tallets interiør. I den midterste stuen i 1. etasje kan vi se litt av den originale veggmalingen. Veggmaleriene i stuen til høyre ble gjort av Kåre Hegle På 1950-tallet og pusset opp igjen på 1970-tallet.

Sverre Ødegaard har betydd mye for Kaffestuggu opp gjennom årene. Han har med bakgrunn i gamle Rørosmøbler tegnet våre bord og stoler som vi bruker i våre tre stuer i 1. etasje. Han har tegnet «Uthuset» som vi bruker hele året til forskjellige festlige arrangement. Og han har håndlaget skapet med fela som henger i den grønne stuen, til og med låsen og nøkkelen har han smidd. Han har også malt de tre maleriene som henger i «disk»-rommet



På kjøkkenet på Kaffestuggu for noen år siden
Ester Solli Knutsen, Borghild Tørres, Svalborg Knutsen, Margit Eggen

Surpølse eller «Surpøsje»



Kr 234,-

En tradisjonsrik pølse fra Røroskjøtt

servert med

kålrotstappe og poteter, tyttebær og Rørosflatbrød

Inneholder byggryn og melk, hvete og rug i flatbrød

Surpølse eller Surpøsje har i Nord-Østerdalen og på Røros vært en viktig del av kosten. Det var viktig å benytte alt kjøttet fra dyrene under slakteprosessen og i Surpøsja stappet de inn skraptkjøtt, innmat og den slags kjøtt samt Byggryn og melk. Så ble den hengt opp for syring en ukes tid og da var den klar til servering. Det finnes en teori om hvor vi har fått Surpøsja fra. Skottene kom opp Gudbrandsdalen i 1612 og de brakte sikkert med seg Haggis og Surpøsja kan ligne litt på Haggis. Vi har fremdeles Skott-navnet i Rørostraktom. I våre dager bruker vi storfe og kalvekjøtt

Stugguburger 180gr

Kr 233,-

Dobbel Stugguburger 360gr

Kr 354,-

Vår populære hamburger av økologisk storfe fra Røroskjøtt servert i brød med bacon, salat, sylterødløk, cheddarost, dressing av Rørosrømme og pomes frites.

Inneholder hvete, melk.



Reinsdyrburger fra Stensaasen

Kr 244,-

Laget med porterøl fra Røros Bryggeri, brød med

ramsløkmajones, syltarødløk, salat, pomes

frites og hjemmelaget tyttebærketsjup.

Inneholder: melk, hvete, egg, sennep



Veggisburger

Kr 189,-

Med masse god salat, honning/sennepsdressing og pomes frites,

Inneholder hvete, selleri, havregryn og semulegryn. Sennep, melk, egg

Dagens middag



Kr 208,-

Dagens suppe

Kr 130,-

Dagens smørbrød

kr 119,-

Serveres fra kl 1200 og er alltid hjemmelagd, se meny ved kassa eller spør oss.

Pomes frites

kr 63,-

Vil du ha mer av noe?

Brød, flatbrød, Ramsløksmajones,

Rørosmajones, vegetar Honningdressing

kr 11,-

Ekstra ost

kr 16,-

Ekstra vegan Hummus

kr 22,-

Lunsj 1200-1730

Karbonadesmørbrød

Økologisk karbonade fra Røroskjøtt, serveres med hjemmelaget ertepurre og syltet rødløk på et godt rugbrød.

Inneholder hvete, rug, melk

Kr 157,-



Rekesmørbrød

Høyt smørbrød med reker servert med hjemmelaget dillmajones og kokt egg på lokalbakt brød

Inneholder hvete, melk, sennep, skaldyr og egg

Kr 179,-

Club Sandwich

Tradisjonelt engelsk lukket smørbrød med kylling, bacon, salat, syltet rødløk, tomat og majones

Inneholder: hvete, sennep og egg

Kr 174,-

Kyllingsalat

Salat av kylling og bacon, brødkrutonger, syltet rødløk, parmesan og sennep/honningdressing, Lokalbakt brød og Rørossmør

Inneholder: melk, hvete, sennep og egg

Kr 195,-

Rekesalat

Salat med rikelig med reker og egg fra Galåvolden gård, salat, syltet rødløk og dillmajones. Lokalbakt brød og Rørossmør.

Inneholder: melk, hvete, sennep, egg og skaldyr

Kr 195,-

Veggiesalat

Med hummus, salat, soltørkede tomater, lokalt brød og Rørossmør.

Inneholder hvete og melk

Kr 184,-



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

I dag er Kaffestuggu et hus med mange talenter.

Vi har selskapslokale til opp mot 40 personer i vår 2. etasje.



Vi er kafe på dagtid med hjemmelaget mat og kaker.

På kvelden er vi en a la carte restaurant med egen kveldsmeny og bordreservasjon.

Vi har en trivelig uteservering i gården vår når været eller markisene holder.



Vår huseier, Bergstadens Vel, begynner i vår å rehabilitere uteserveringen på den andre siden av Kaffestuggu, i Bergmannsgata.

I bakgården, har vi et uthus som kan romme opp mot 80 personer med egen bar.

Brukes mye til «Get together-fester» før bryllup o.l.

Vi setter stor pris på våre lokale leverandører og bruker de alltid når vi kan.



Kaffestuggu

– der historier skapes –

Vi er en del av Røros Hotell-gruppen



RØROS HOTELL
– med kjærlighet til Røros

Vi er med i De Historiske spisesteder.



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Velkommen til oss på

Kaffestuggu

– der historier skapes –



Røros eldste restaurant/kafe som
fremdeles er i drift

I 2022 er vi en stolt Vert/Host i
European Region of Gastronomi Trøndelag

Det vil si at minst 30% av vår meny er
laget av lokale

råvarer fra nærmiljøet.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022

Våre åpningstider

Mandag- Lørdag 1100-2300

Kjøkken 1200-2145

Søndag 1200-1830

Kjøkken 1200-1800



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022