

Til Barna

Barna burger

Kr 139,-

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

Inneholder hvete, melk og egg



Pannekaker

Kr 85,-

2 pannekaker servert med sukker og blåbærsyltetøy

Ekstra pannekake kr 29,-

Inneholder melk, hvete og egg

Pølse med pommes frites

Kr 85,-

Ekstra kjøttfull pølse fra Røroskjøtt

Ekstra pølse kr 29,-



Dagens middag, barn

Kr 134,-

Dagens suppe, barn

Kr 92,-

En mindre porsjon av Dagens middag og

Dagens suppe.



Noe søtt?

Skjørøstkrem med bærsaus

Kr 127,-

Skjørøst og kremfløte fra Rørosmeieriet pisket sammen, servert med bærsaus

Inneholder melk, sulfitt



Hjemmelaget karamellpudding

Kr 127,-

Servert med hjemmelaget karamellsaus og hjemmelaget krem

Inneholder egg, melk



Rørosis fra Galåvolden Gård

3 kuler is

Inneholder melk, sulfitt

Se også vår kakedisk

Kos'åkk 😊

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

Gårdens historie

Kaffestuggugården eller Dybdalsgården er en av de eldste gårdene på Røros. Det har vært bebyggd 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 gruvearbeider Zacharias Olsen og har i løpet av århundrene vært i forskjellige fornemme eieres eie.

I 1914 kom representanter for Tynset Mållag og Ungdomsforbundet Breidablikk 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 263,-

En tradisjonsrik pølse fra Røroskjøtt servert med kålrotstappe og poteter, tyttebær og Rørosflatbrød

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

Inneholder byggryn og melk. Hvete og rug i flatbrød



Stugguburger 180gr Kr 261,-

Dobbel Stugguburger 360gr Kr 397,-

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, egg og sulfitt



Reinsdyrburger fra Stensaasen Kr 274,-

Laget med reinsdyr kjøtt, brød med ramsløkmajones, sylterødløk, salat, pomes frites og hjemmelaget tyttebærketsjup.

Inneholder melk, hvete, egg, sulfitt og sennep



Veggisburger Kr 212,-

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

Inneholder hvete, selleri, havregryn og semulegryn, sennep, melk, egg, sulfitt

Dagens middag Kr 222,-

Dagens suppe Kr 139,-

Dagens smørbrød Kr 133,-

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



Pomes frites kr 70,-

Vil du ha mer av noe?

Brød, flatbrød, Ramsløksmajones,

Rørosmajones, vegetar Honningdressing kr 12,-

Ekstra ost kr 17,-

Ekstra vegan Hummus kr 24,-

Karbonadesmørbrød

Kr 176,-

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

Inneholder hvete, rug, melk og sulfitt



Rekesmørbrød

Kr 201,-

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

Inneholder hvete, melk, sennep, skalldyr og egg

Club Sandwich

Kr 195,-

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

Inneholder; hvete, sennep og egg

Kyllingsalat

Kr 218,-

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

Inneholder: melk, hvete, sulfitt, sennep og egg

Rekesalat

Kr 218,-

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

Inneholder: melk, hvete, sulfitt, egg og skalldyr

Veggiesalat

Kr 207,-

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

Inneholder sulfitt, hvete og melk

Spaghetti Bolognese

Kr 249,-

Spaghetti med fyldig biff og rødvinsaus. Toppet med parmesan.

Inneholder: gluten, melk, sulfitt

Kylling og sopp penne pasta

Kr 249,-

Penne pasta med kylling, sopp og hvitvinsaus, toppet med parmesan.

Inneholder: gluten, melk, sopp, sulfitt

Spaghetti/Penne al Pesto Genovese

Kr 249,-

Laget med basilikum, extra virgin olivenolje, cashew, Parmigiano Reggiano og hvitløk

Inneholder: gluten, nøtter, melk, sulfitt

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

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 lokal råvarer fra nærmiljøet.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022

Vi er stolte miljøsertifisert i

Miljøfyrtårn



Velkommen til oss på Kaffestuggu

– der historier skapes –



Røros eldste restaurant/kafe.



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022

