

Durchgehend warme Küche ab 11.30 Uhr bis 23.30 Uhr

SALAT

Kleiner gemischter Salat ^{1,6}	5,50
Salatteller mit Preiselbeer Dressing, gebackenen Schnitzelstreifen und Remoulade	8,90
Salatteller mit Balsamico Dressing, gegrilltem Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebelringen ^{1,3,6}	9,50
Salatteller mit Balsamico Dressing, gebratenen Putenbruststreifen und Pilzen ^{1,3,6}	9,50

NUDELN

Schinkennudeln mit Ei und Salat ^{2,3}	8,20
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	9,90

OHNE FLEISCH

Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet	6,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbouquet	6,90

MIT FLEISCH

Chili con Carne (scharf) mit Sauerrahm, dazu Baguette ⁴	6,10
Currywurst mit Pommes Frites ^{1,3,5,8}	6,90
Putensteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Kräuterquark, dazu Salat	9,90
Schnitzel Wiener Art mit frittierten Kartoffeln oder Pommes Frites, dazu Salat ⁴	10,90
Rinderlendensteak, ca. 200g, mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges und Salat	16,90

KLEINIGKEITEN

Nachos mit Jalapeño Peppers, mit Käse überbacken und Salsa ^{1,2}	4,90
Nachos mit Chili con Carne, mit Käse überbacken ^{1,2}	5,90

BIS 0.30 UHR

Chili con Carne (scharf) mit Baguette ⁴	6,10
--	------

S
t
a
n
d
a
r
d
k
a
r
t
e

f

taglich bis 13.00 Uhr

r

KLEINES FRUHSTUCK

Brotkorb mit Butter, Fruchtaufstrich und einem gekochten Ei,
dazu ein Heißgetränk der Wahl 5,40

u:

EIER

h

Ein gekochtes Ei 1,20

Drei Ruhreier mit Baguette 3,90

Drei Ruhreier mit Tomaten und Baguette 4,30

Drei Ruhreier mit Pilzen und Baguette 4,30

s

Drei Ruhreier mit Schinken und Baguette ^{2,3} 4,70

Zwei Spiegeleier mit Baguette 3,60

Zwei Spiegeleier mit Speck und Baguette ^{2,3} 4,10

t

Zwei Spiegeleier mit Schinken und Baguette ^{2,3} 4,10

u:

c

k

SONSTIGE

Kakao	Tasse	3,20
Kakao mit Rum	Tasse	4,20
Grog	Glas	4,20
Heiße Zitrone	Glas	2,50
Mandelmilch	Becher	3,50

KAFFEE

Kaffee	Tasse	2,20
Espresso	Tasse	2,00
Espresso macchiato	Tasse	2,20
Cappuccino	Tasse	2,80
Doppelter Espresso	Tasse	3,20
Café Corretto	Tasse	3,20
Latte macchiato	Glas	3,20
Milchkaffee	Tasse	3,20
Entkoffeinierter Kaffee	Tasse	2,20

Auch als Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato

TEE

Royal Assam FBOP Black Tea Dunkler Indischer Tee mit kräftig malzigem Aroma	Portion	3,50
Highland Darjeeling GFOP Black Tea Edler heller Tee mit zartem blumigen Geschmack	Portion	3,50
Superior Earl Grey FBOP Black Tea Blumiger Tee, verfeinert mit Bergamotte	Portion	3,50
Green Tee Chun Mee Grüner Tee aus China, fein-herb und duftig frisch	Portion	3,50
Intense Peppermint Naturbelassener Kräutertee mit erfrischendem Aroma	Portion	3,50
Rooibos Vanilla Südafrikanischer Rotbuschtee mit milder Vanillernote	Portion	3,50
Red Orange Fruit Infusion Früchteteemischung mit fruchtig spritziger Blutorange	Portion	3,50
Highland Darjeeling mit Rum	Portion	4,20

AUGUSTINER

Hell vom Fass	0,5 l	3,60
	0,25 l	2,00
Schnitt		2,00
Radler	0,5 l	3,60
Edelstoff	0,5 l	3,70
Dunkel	0,5 l	3,70
Pils	0,3 l	3,50
Hefe-Weißbier Hell	0,5 l	3,70

SONSTIGE

Weißbier Dunkel	0,5 l	3,70
Leichtes Weißbier	0,5 l	3,70
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,70
Clausthaler extra herb, alkoholfrei	0,5 l	3,70

SAFT UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft	0,2 l	2,40
Fruchtsaft und Nektar* (Wolfra)		
Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Kirsche, Mango*, Maracuja*, Orange, Rhabarber	0,2 l	2,40
Tomatensaft	0,2 l	2,40
Apfelschorle	0,5 l 0,25 l	3,50 2,00
Sonstige Schorlen	0,4 l 0,2 l	3,50 2,00

WASSER, LIMONADE

Tafelwasser	0,5 l 0,25 l	3,50 2,00
Adelholzener Classic Naturell stilles Wasser	0,75 l 0,25 l	4,90 2,50
Zitronenlimonade	0,4 l 0,2 l	3,50 2,00
Club-Mate ¹⁰ Eistee	0,33 l	2,50
Bionade Holunder, Ingwer-Orange	0,33 l	2,50
Coca Cola ^{1,10}	0,4 l 0,2 l	3,50 2,00
Coca Cola light ^{1,10}	0,4 l 0,2 l	3,50 2,00
Spezi ^{1,10}	0,4 l 0,2 l	3,50 2,00
Schweppes Bitter Lemon ¹¹ Ginger Ale, Tonic Water ¹¹	0,2 l	2,40
Red Bull ¹²	0,25 l	3,60

a
l
k
o
h
o
l
f
r
e
i

WEISSWEIN

Grüner Veltliner

Österreich, Weingut Topf, 2011	0,2 l	3,90
Volle Frucht und rassige Säure mit dem charmanten „Pfeffer!“	1,0 l	16,80

Pinot Grigio

Trentino, „Porta Leoni“, 2011	0,2 l	4,00
Aromen von Akazienblüten und Zitrus, saftige Säure, harmonisch	1,0 l	17,00

Sauvignon Blanc VdF

Frankreich, Languedoc, Josef Castan, 2011	0,2 l	4,60
trocken, hellgelb mit fruchtigen Aromen, wenig Säure	0,75 l	15,80

ROTWEIN

Merlot

Italien, Venetien, Cantina di Custoza, 2011	0,2 l	3,70
Aromen von Waldbeeren und Pflaume, würzig		

Zweigelt

Österreich, Weingut Johann Topf, 2011	0,2 l	4,10
Typische Frucht von Weichselkirschen, weisser Pfeffer	0,75 l	14,00

Chianti Classico

Italien, Borgo Scopetto 2011	0,2 l	4,60
Aromen von Schwarzkirschen, Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren, bietet toastwürziges, neues Eichenholz und süße Tannine	0,75 l	16,00

ROSÉ

Bardolino Chiaretto D.O.C.G.

Italien, Borgo Scopetto, 2011	0,2 l	4,60
Feine Kirschnote, mit Aromen von reifen Himbeeren, Zitrus und etwas Pfeffer	0,75 l	14,00

WEINSCHORLE

Rot, Weiß	0,2 l	2,30
	0,4 l	4,30

STRONGBOW, CIDER

Apfel-Cider, Großbritannien

0,3l

3,40

PROSECCO

Prosecco Valdo Marca Oro

Piccolo

0,2l

6,80

Flasche

0,75 l

24,00

APERITIF

Martini Bianco	5 cl	3,50
Campari ¹		
Soda	4 cl	4,90
Orange	4 cl	5,20
Aperol ¹		
Soda	4 cl	4,70
Orange	4 cl	5,20
Aperol Sprizz ¹	0,2 l	4,20

BITTER

Fernet		
Bianca	2 cl	2,70
Menta	2 cl	2,70
Ramazzotti		
Amaro	2 cl	2,70
Averna		
Amaro	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,70

ANISETTE

Ouzo	2 cl	2,70
Sambuca Molinari	2 cl	2,70
Pastis 51	4 cl	3,50
Pernod ¹	4 cl	3,50

LIKÖR

Bailey`s Irish Creme	2 cl	2,70
Amaretto Disaronno	2 cl	2,70
Escorial grün	2 cl	2,70

KLARE

Vodka		
Absolut	2 cl	2,70
Stolichnaya	2 cl	2,90
Gordon`s Dry Gin	2 cl	2,70
Schnaps		
Obstler	2 cl	2,70
Williams	2 cl	2,70
Tequila		
Cuervo Silver	2 cl	2,70
Cuervo Especial	2 cl	2,70

RUM

Bacardi weiß	2 cl	2,70
Ron Metusalem, 38 %	4 cl	6,50

S
P
I
R
I
T
U
O
S
E
N

S
D
i
r
i
t
U
O
S
e
n

GRAPPA UND MARC

Grappa Invecchiata	2 cl	2,70
Grappa Di Chardonnay	2 cl	2,70
Grappa Nardini Riserva	2 cl	3,00
Marc de Gewürztraminer	2 cl	3,00

WHISKEY UND WHISKY

IRISH

John Jameson	2 cl	3,00
--------------	------	------

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel`s	2 cl	3,00
---------------	------	------

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	2 cl	2,70
Chivas Regal	2 cl	3,00

MALT

The Macallan, 12 years old	2 cl	4,20
Lagavulin, 16 years old	2 cl	4,20
Talisker, 10 years old	2 cl	4,20
Bunnahabhain, 12 years old	2 cl	4,20

COGNAC UND BRANDY

Rémy Martin VSOP	2 cl	3,30
Calvados Pâpidoux	2 cl	2,70
Metaxa 5*	2 cl	2,70
Osborne Veterano	2 cl	2,70

LONGDRINK

Jack & Coke ^{1,10}	4 cl	7,20
Jack & Ginger	4 cl	7,20
Gin Tonic ¹¹	4 cl	7,20
Vodka Lemon ¹¹	4 cl	7,20
Vodka Bull ¹²	4 cl	7,20
Bacardi Cola ^{1,10}	4 cl	7,20
Bloody Mary	4 cl	7,20

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärzt, ⁷ gewachst, ⁸ mit Phosphat,

⁹ mit Süßungsmitteln, ¹⁰ koffeinhaltig, ¹¹ chininhaltig, ¹² taurinhaltig,

¹³ gentechnisch verändert

Die Liste der in unseren Produkten enthaltenen, kennzeichnungspflichtigen Allergene bringt Ihnen gerne das Servicepersonal.

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie-/Lebensmittel-unverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten. Diese sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie-/Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weiter Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal.

S

SALADS

T

Small mixed salad ^{1,6} 5,50

Mixed salad with cranberry dressing, baked Schnitzel strips
and tartar sauce 8,90

Q

Large salad with grilled sheep`s cheese, olives, peppers, onions
and balsamic vinegar dressing ^{1,3,6} 9,50

N

Large salad with turkey strips, fried mushrooms and
balsamic vinegar dressing ^{1,3,6} 9,50

PASTA DISHES

P

„Schinkennudeln“ Fussilli pasta, fried with ham, onion, egg
and side salad ^{2,3} 8,20

„Käsespätzle“ traditional Bavarian egg pasta with a soft texture.
Fried with cheese, served with roasted onions and side salad 9,90

Q

VEGETARIAN DISHES

R

Baked potato served with creamed cheese with garden
herbs and salad 6,90

Deep fried camembert, served with jam and salad 6,90

P

MEAT DISHES

M

Chili con Carne with sour cream, nachos and baguette ⁴ 6,10

„Currywurst“ with french fries ^{1,3,5,8} 6,90

Turkey Steak with herb-butter, baked potato, creamed cheese
with gardenherbs and salad 9,90

Schnitzel Wiener Art (Pork Schnitzel Vienna style) ⁴
with french fries or deep fried potato slices and side salad 10,90

E

Beef Steak, ca. 200g, with herb-butter, potato wedges and salad 16,90

N

SMALL DISHES

Baked Nachos with jalapenos, cheese and salsa ^{1,2} 4,90

Baked Nachos with chili con carne and cheese ^{1,2} 5,90

U

UNTIL 0.30 A.M.

Chili con Carne with sour cream, nachos and baguette ⁴ 6,10