

Speisen



ZWIEBELSUPPE

mit überbackenem Baguette 6.00

Sf, Gl

GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT

mit Garnelen und Avocado 12.00

Gl, Sc, Kr

ROTE BEETE CARPACCIO

mit gewürfeltem Schafskäse und
gerösteten Nüssen 10.90

Sc

GEGRILLTE PEPERONI

in Olivenöl gebraten mit Knoblauchdip,
dazu Baguette 8.50

MI, Gl, V

KLEINER BEILAGENSALAT

6.00

Sf, 7, 11, V+

VORSPESSEN

Für den kleinen Hunger

WURSTSALAT

mit Gurken, Zwiebeln und Käse,
dazu Pommes frites 13.00
Sf, 7, 11

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Tomaten, Oliven und Peperoni,
dazu Kräuterbaguette 11.00
Gl, V

Salate

SALAT SCHAFSKÄSE

mit Peperoni und Oliven 16.00
Mi, Ei, Sf, 6, 11, 2, V

SALAT HÄHNCHEN

in Sesambutter gebraten 16.00
Mi, Ei, Sf, Se.

SALAT ROASTBEEF

mit gebratenen Champignons 18.00
Mi, Ei, Sf

Fleisch

SCHWANEN BURGER

Rinderhackfleisch

dazu Wedges mit Knoblauch Dip 14.00

Gl, Mi, Sf, Se, Ei, 2

doppelt Rinderhackfleisch + 4.00

mit Serrano, Blattsalat und Parmesan 16.00

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 220g

mit Wahl aus: gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter oder
Pfeffersauce,

dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat 27.00

Sf, Gl

SCHNITZEL "WIENER ART"

dazu Pommes frites und Beilagensalat 17.00

Gl, Ei, Mi

PFEFFERSCHNITZEL

mit Rahmsauce vom grünen Pfeffer,

dazu Pommes frites und Beilagensalat 19.00

Gl, Ei, Mi

CHAMPIGNONSCHNITZEL

mit Champignonrahmsauce,

dazu Spätzle und Beilagensalat 19.00

Gl, Ei, Mi, 4

CORDON BLEU

mit brauner Sauce,

dazu Pommes frites und Beilagensalat 21.00

Gl, Ei, Mi, 2, 4

Fisch

BANDNUDELN

in Knoblauchsauce mit gebratenen Garnelen, Lachsfilet
und Kräuter-Tomaten 21.00

Gl, Mi, Ei, Fi, Kr

GEBRATENES KABELJAUFILET

auf Rahm-Spinat mit Macaire-Kartoffeln 19.00

Mi, Gl

Vegetarisch

KÄSESPÄTZLE

mit Zwiebeln,
dazu Beilagensalat 13.00

Gl, Mi, Ei, V

SERVIETTENKNÖDEL

gefüllt mit getrockneten Tomaten,
dazu Käsesauce und Blattspinat 15.00

Gl, Mi, Ei, V

VEGGIE BURGER

dazu Wedges und Knoblauchdip 16.00

Gl, Ei, Mi, V

VEGANE LINSENBOLOGNESE

mit Bandnudeln,
dazu Tomaten-Pesto-Salat 14.90

Gl, Sc, V+



ZITRONEN-JOGHURT-CREME

mit Fruchtspiegel und Schokocrossie 7.90

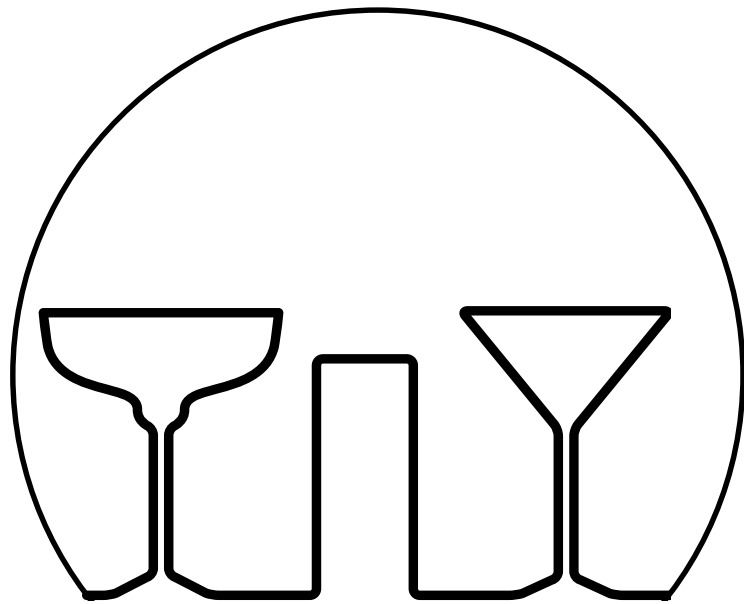
Mi, Ei, Sc, Gl, V

SCHOKOBROWNIE

mit Haselnusseis, eingelegten Zwetschgen
und Vanillesahne 8.90

Mi, Ei, Gl, Sc, V

DESSERT



Getränke

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
MINERALWASSER	3.50	6.00

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
COCA COLA, COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, SPEZI	3.50	4.90

BITTER LEMON	3.50	4.90
--------------	------	------

TONIC WATER	3.50	4.90
-------------	------	------

ORANGENSAFT auch als Schorle	3.50	5.20
---------------------------------	------	------

APFELSAFT auch als Schorle	3.50	4.90
-------------------------------	------	------

KIRSCHSAFT, BANANENSAFT, GRAPEFRUITSAFT, JOHANNISBEERSAFT auch als Schorle	3.50	5.20
--	------	------

Heiße Getränke

CAFÉ CREMA	3.00
------------	------

MILCHKAFFEE	4.00
-------------	------

LATTE MACCHIATO	4.50
-----------------	------

CAPPUCCINO	4.50
------------	------

ESPRESSO	3.00
----------	------

DOPPELTER ESPRESSO	4.00
--------------------	------

ESPRESSO MACCHIATO	3.50
--------------------	------

HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne oder Milchschaum	3.20
---	------

HEISSE ZITRONE	3.50
----------------	------

TEE	3.00
-----	------

Pfefferminz, Kamille, Schwarztee,
Hagebutte, Grüner Tee, Früchtetee



GETRÄNKE



Aperitif

	<u>4cl</u>	<u>0.2l</u>
HUGO -alkoholfrei-		5.90
WILD BERRY -alkoholfrei-		5.90
BUD SPENCER -alkoholfrei-		5.90
APEROL SPRITZ		6.50
HUGO		6.50
LILLET WILD BERRY		6.50
CAMPARI ORANGE		5.90
CAMPARI SODA		5.50
MARTINI BIANCO	5.30	
MARTINI ROSSO		
SHERRY, TROCKEN	5.50	
	<u>0,1l</u>	<u>0.75l</u>
PROSECOO Scavi & Ray	5.90	32.00
KIR ROYAL	6.50	

GETRÄNKKE



Bier

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
PILS Welde No.1	3.50	5.20
BECK'S	3.50	5.20
RADLER	3.50	5.20
HEFEWEIZEN HELL		5.20
WEIZENBIER mit Saft		5.20
WEIZENRADLER		5.20

Aus der Flasche

	<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	3.50	
WELDE NO. 1 -alkoholfrei-	3.50	
KRISTALLWEIZEN		4.90
HEFEWEIZEN DUNKEL		4.90
HEFEWEIZEN -alkoholfrei-		4.90

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
APFELWEIN auch als Schorle	3.50	4.90

GETRÄNKKE



Wein

	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
WEISSWEINSCHORLE Riesling	4.50	7.50
WEINSCHORLE Wein nach Wunsch	5.50	8.00
	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
RIESLING, TROCKEN Altes Schlöbchen	5.90	
GRAUBURGUNGER, TROCKEN Weinhaus Alfred Braun	6.30	22.00
SAUVIGNON BLANC, TROCKEN Weinhaus Alfred Braun	5.50	21.00
BLANC DE NOIR Weinhaus Alfred Braun	6.30	22.00
ROSÉ, TROCKEN Altes Schlöbchen	6.30	
ROSÉ, HALBTROCKEN Weinhaus Alfred Braun	5.90	
ROTWEIN, TROCKEN Altes Schlöbchen	5.50	
SAINT LAURENT, TROCKEN Weinhaus Alfred Braun	5.90	21.50
MERLOT, TROCKEN Weinhaus Alfred Braun	6.50	24.50
DORNFELDER, BARRIQUE Weinhaus Alfred Braun	6.50	24.50

Mehr Weinviefalt finden Sie in unserer Weinkarte.

GETRÄNKKE

Longdrinks & Cocktails

BACARDI COLA	7.90
BACARDI ORANGE	7.90
HAVANNA COLA	7.90
WODKA LEMON	7.90
WODKA ORANGE	7.90
GIN TONIC	8.50
MALFY GIN TONIC Pink Grapefruit	10.50
JIM BEAM COLA	7.90
JACK DANIEL'S COLA	8.50
BATIDA PURA COCO	8.50
GIN FIZZ	8.50
MOJITO	8.50
TEQUILA SUNRISE	8.50

Whiskey_(4cl)

JACK DANIEL'S	5.90
JIM BEAM BOURBON	5.90

Digestif

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
RAMAZOTTI		5.20
BALEY'S		5.20
AMARETTO		5.20
JÄGERMEISTER	4.50	
OUZU	4.20	
SAMBUCCA	4.20	
TEQUILA	4.20	
BERLINER LUFT	3.50	
AQUAVIT	5.20	
ASBACH	4.20	
AVERNA	5.20	
NUSSBRAND	4.50	
MIRABELLE	4.50	
OBSTLER GRAPPA	4.20	
WILLIAMS CHRIST		



GETRÄNKE



Wir wünschen einen guten Appetit.

Manuel Böhler & Dominik Ridinger

Allergene

(MI) Milch	(ER) Erdnuss	(V) Vegetarisch
(GL) Gluten	(LU) Lupinen	(V+) Vegan
(EI) Eier	(SO) Schwefeldioxid	
(SC) Schalenfrüchte	(FI) Fisch	
(SL) Sellerie	(KR) Krebstiere	
(SE) Sesam	(WE) Weichtiere	
(SJ) Soja	(SW) Schwein	
(SF) Senf	(BIO) Bio	



Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff	(8) mit Milcheiweiß
(2) mit Konservierungsstoff	(9) koffeinhaltig
(3) mit Antioxidationsmitteln	(10) chinin-/ taurinhaltig
(4) mit Geschmacksverstärker	(11) mit Süßungsmitteln
(5) geschwefelt	(12) gewachst
(6) geschwärzt	(13) gentechnisch verändert
(7) mit Phosphat	



Weinkarte

Weiß

GRAUER BURGUNDER, TROCKEN 0,75l
- gehaltvoll, fruchtig, vollmundig -
Weinhaus Alfred Braun 22.00

Dem Wein werden insbesondere Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtigen Aromen, die an Birnen, Trockenobst und Rosinen, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern, zugeordnet. Passt gut zu Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse.

SAUVIGNON BLANC, TROCKEN 0.75l
- spritzig, elegant, fein -
Weinhaus Alfred Braun 21.00

Der Wein ist bekannt für seine knackige Frische und den kräftigen Duft nach schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere, grüner Paprika, frisch gemähtem Gras und mineralischen Noten. Der Wein hat wenig Säure und passt gut zu Fisch, Schalentieren und Meeresfrüchten.

Rosé

BLANC DE NOIR 0,75l
- gehaltvoll, vollmundig, weiß gekeltert -
Weinhaus Alfred Braun 21.00

"Weißer aus Schwarzen", so lautet die wörtliche Übersetzung von „Blanc de Noir“. Der Wein wird aus frischen Rotweintruben, aber wie ein Weißwein gekeltert. Er ist säurearm und hat intensive Fruchtaromen, die an Birne, Apfel, Wald-, Erd- und Himbeere erinnern. Passt gut zu weißem Fleisch und Fisch.

Rot

ACOLON, TROCKEN 0.75l
- der Rotwein für Genießer, fruchtig -
Weinhaus Alfred Braun 26.00

Die Acolon-Traube wurde aus den Rebsorten Lemberger und Dornfelder gezüchtet. Lassen Sie den Wein auf der Zunge spielen und schmecken Sie Kirsche, Brombeere, Johannisbeere und Vanillenoten. Passt gut zu Grillgerichten, geschmortem Braten und milden Fleischgerichten.

SAINT LAURENT, TROCKEN 0.75l
- fruchtig, vollmundig, im Holzfass ausgebaut -
Weinhaus Alfred Braun 21.50

Das sortentypische duftende Aromenspektrum enthält Noten von Waldfrüchten und Sauerkirschen gemischt mit Bitterschokolade. Der Rotwein besitzt eine feine Säure und eine samtige bis raue Tanninstruktur. Passt gut zum Sonntagsessen, aber auch zur Käseplatte.

DORNFELDER, TROCKEN 0.75l
- tief, dunkel, kräftig -
Weinhaus Alfred Braun 24.50

Der Wein hat eine dunkle, rot bis schwarze, Farbe sowie eine milde und gut verträgliche Säure. Der Geschmack ist zunehmend fruchtig mit Noten von Sauerkirsche, Brombeere und Holunder. Passt gut zu Braten, Wild oder Lamm sowie zu Schinken, Salami und kräftigem Käse.

