



**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen - Abholservice**

## Vorspeisen

Starters

- |            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>301</b> | <b>6 Weinbergschnecken in Hollandaise, frischer Knoblauch, Baguette</b>                                    | <b>11,30</b> |
|            | 6 vineyard snails in hollandaise sauce with fresh garlic and baguette (3,a,g)                              |              |
| <b>302</b> | <b>Heißes Krabbenpfännchen<sup>(12,b,g)</sup> mit Sahne Chili, frischer Knoblauch und Baguette</b> (3,a,g) | <b>10,20</b> |
|            | Hot crabs pan whit garlic and baguette   |              |
| <b>303</b> | <b>Baguette mit Knoblauchsoße<sup>(a,g)</sup></b> Baguette whit garlic sauce                               | <b>4,90</b>  |
| <b>304</b> | <b>Portion Kartoffelecken (Wedges) mit Kräuterschmandsoße</b> (3,a)  | <b>5,80</b>  |
|            | Portion of potato wedges with herbsauce  |              |
| <b>305</b> | <b>5 Shrimps<sup>(1,a,b,g,d)</sup> in würziger Panade mit Kräuterschmandsoße und Baguette</b>              | <b>12,40</b> |
|            | shrimps whit herb sauce and baguette   |              |
| <b>306</b> | <b>Pellkartoffel mit Kräuterschmandsoße und Knoblauchsoße</b> (a,g)  | <b>5,60</b>  |
|            | potato with herb sauce and garlic sauce  |              |

## Suppen

soup

- |            |  |             |
|------------|--|-------------|
| <b>202</b> | <b>Tomatensuppe<sup>(g)</sup> mit Sahnehaube</b>                           | <b>5,90</b> |
|            | Tomato soup with cream hood  |             |
| <b>203</b> | <b>Zwiebelsuppe mit Käse<sup>(3,a,g)</sup> überbacken</b>                  | <b>6,30</b> |
|            | Onions soup whit cheese over-bake  |             |
| <b>205</b> | <b>Knoblauchcremesuppe</b> (12,a,g) garlic crem soup                       | <b>6,30</b> |
| <b>206</b> | <b>Knoblauchcremesuppe<sup>(12,a,g)</sup> (große Portion) mit Baguette</b> | <b>7,10</b> |
|            | garlic cream soup whit baguette ( large protion)                           |             |

## Salate

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>211</b> | <b>kleiner gemischter Salat</b> (3,11,g) small mixed salad  | <b>5,40</b>  |
| <b>212</b> | <b>großer gemischter Salatteller</b> (3,11,g) large mixed salad   | <b>11,20</b> |
| <b>213</b> | <b>Italienische Salatschüssel mit Oliven, Thunfisch, Käse, Ei, Zwiebeln und Sahnedressing</b> (3,a,c,g) | <b>14,20</b> |
|            | Italian salad dish with olives, tuna fish, cheese, egg, onions and cream dressing                       |              |
| <b>214</b> | <b>Großer Salatteller mit Geflügelstreifen</b> (3,11,a,g)   | <b>13,60</b> |
|            | large salad plate whit poultry strip  |              |
| <b>215</b> | <b>Großer Salatteller mit saftigen Rinderstreifen</b> (3,11,a)  | <b>15,30</b> |
|            | large salad plate whit beef strip   |              |
| <b>216</b> | <b>Großer Salatteller mit Shrimps<sup>(1,3,11,a,g)</sup> in würziger Panade</b>                         | <b>15,80</b> |
|            | large salad plate whit shrimps  |              |
- Alle Salate werden mit Zitrone/Sahnedressing serviert- auf Wunsch alle Salate mit Essig und ÖLs** served with cream dressing when desired with vinegar and oil

# Steakkarte

## Steak Card

<b>830</b>	<b>Schweinenackensteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln</b> (2,3,11,14,g) pork nape steak, whit herb butter, roasting potatoes	<b>15,80</b>
<b>831</b>	<b>Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites</b> (g) pork ridge steak whit herb butter, french fries	<b>16,40</b>
<b>832</b>	<b>gefülltes Holzfällersteak ( Schweinenackensteak) gefüllt mit Zwiebeln und Speck, Bratkartoffeln mit Speck und Speckbohnen</b> (2,3,11,14,g) filled lumberjack pork steak filled with onions and beacon and roasting potatoes	<b>16,90</b>
<b>833</b>	<b>Schweinerückensteak mit Zwiebelschmandsauce mit Speck</b> (2,3,11,14,g) <b>überbacken, Pellkartoffel mit Kräuterschmand</b> pork ridge steak whit onions,bacon soured cream over-bake and potato whit herb sauce and garlic sauce	<b>16,40</b>

## Rumpsteak (ca.220 gr.)

### rump steak

<b>518</b>	<b>Rumpsteak in Streifen „Stroganoff“ mit Kroketten</b> (a,g) Rump steak „Stroganoff“ whit croquettes	<b>23,70</b>
<b>836</b>	<b>Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Pommes Frites</b> rump steak, roasted onion, french fries	<b>23,70</b>
<b>813</b>	<b>Rumpsteak 300 Gramm Kräuterbutter, Pommes Frites</b> (g) rump steak, herb butter, french fries	<b>27,90</b>
<b>837</b>	<b>Rumpsteak Kräuterbutter, Pommes Frites</b> (g) rump steak, herb butter, french fries	<b>23,70</b>
<b>838</b>	<b>Rumpsteak Holzfäller Art mit Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Speck</b> (2,3,11,14) rump steak, lumberjack kind whit bacon beans and roasting potatoes	<b>25,90</b>
<b>839</b>	<b>Rumpsteak Pfeffersoße</b> (12,g), <b>Pommes Frites</b> rumpsteak with peppersauce and french fries	<b>23,70</b>

## Rumpsteak 350 Gramm

<b>813</b>	<b>Rumpsteak 350 Gramm Kräuterbutter, Pommes Frites</b> (g) rump steak, herb butter, french fries	<b>27,90</b>
------------	--	--------------

## Weitere Beilagen zum Steak

<b>820</b>	<b>Röstzwiebeln</b> roasted onion	<b>3,20</b>
<b>821</b>	<b>Kräuterbutter</b> (g) herb butter	<b>3,20</b>
<b>822</b>	<b>Sauce Hollandaise</b> sauce hollandais) (a,c,g,i)	<b>3,70</b>
<b>823</b>	<b>Pfeffersoße</b> pepper sauce (12,g)	<b>3,40</b>
<b>824</b>	<b>Jägersoße</b> hunter sauce (12,g)	<b>3,40</b>
<b>825</b>	<b>Paprikarahm</b> paprika sauce (12,g)	<b>3,40</b>
<b>826</b>	<b>Kaisergemüse mit Hollandaise</b> (3,g) (portion jung vegetable)	<b>6,70</b>
<b>827</b>	<b>Portion frisches Gemüse (Zuckerschoten,Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Champignons)</b>	<b>8,90</b>
<b>828</b>	<b>Portion frisch gebratene Champignons</b> (1,2,3,11,14) <b>mit Speck gebraten</b> portion fried champignons with bacon	<b>5,90</b>
<b>829</b>	<b>gebratene Speckbohnen</b> (2,3,11,14) (fried bacon beans)	<b>5,30</b>
<b>211</b>	<b>kleiner gemischter Salat</b> (g) small mixed salad	<b>5,40</b>

<b>524</b>	<b>Klosterteller – Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak mit Grilltomate, frische Champignons mit Speck und Kroketten</b> Monastery plate – turkey filet, roastbeef, pork filet with grill tomato, fresh Champignons and Kroketten (2,3,11,14,a,g)	<b>34,10</b>
------------	--	--------------

# Hauptgerichte

## Schweineschnitzel (aus der Lachsrolle)

escalope breaded

- 510 Jägerschnitzel mit Pommes frites, frische Champignons in Rahmsoße**<sup>(12,a,g)</sup> **14,60**  
hunter escalope whit french fries, fresh champignons in cream sauce
- 510c Schnitzel mit Paprika Rahmsoße**<sup>(12a,g)</sup>, **Pommes frites** **14,60**  
escalope whit paprika cream sauce, french fries
- 510d Schnitzel überbacken mit Zwiebelschmandsauce mit Speck**<sup>(,2,3,11,14,a,g)</sup>  
**und Pellkartoffel mit Kräuterschmand und Knoblauchsoße** **15,70**  
escalope over-bake whit onion bacon cream sauce, baked potato with herb sauce and garlic sauce
- 510e Schnitzel Wiener Art mit Zitrone, Pommes frites** <sup>(a)</sup> **14,70**  
escalope of wien whit lemon, french fries
- 510f Schnitzel mit Pfeffersoße**<sup>(12,a,g)</sup>, **Pommes frites** **14,70**  
escalope pepper sauce whit french fries and pepper sauce
- 512 Prager Schnitzel –mitSpargel und Hollandais** <sup>(a,c,g,i)</sup>, **Pommes frites** **16,50**  
**(Spargel aus dem Glas)**  
Prager escalope – whit espargus and sauce hollandaise, french fries

## Putenschnitzel unpaniert / natur

escalope of turkey unbreaded

- 511 Putenschnitzel mit Pfeffersoße**<sup>(12,g)</sup> **Pommes Frites** **16,50**  
escalope of turkey whit pepper sauce, french fries
- 511a Putenschnitzel mit Jägersoße**<sup>(12,g)</sup>, **Pommes Frites** **16,50**  
escalope of turkey whit mushrooms sauce, french fries
- 511b Putenschnitzel mit Kaisergemüse, Hollandaise, Krokette** <sup>(a,c,g,i)</sup> **16,90**  
escalope of turkey, portion jung vegetable, croquettes
- 511c Putenschnitzel mit Spargel und Hollandaise**<sup>(a,c,g,i)</sup> **überbacken, Pommes frites** **16,90**  
escalope with asparagus and hollandaise over-bake, french fries
- 511d Putenschnitzel überbacken mit Zwiebelschmandsauce mit Speck** <sup>(2,3,11,14,g)</sup>  
**und Pellkartoffel mit Kräuterschmand und Knoblauchsoße** **16,90**  
escalope of turkey over-bake whit onion-soured-creme-sauce, baked potato with herb sauce and garlic sauce
- 511e Putenschnitzel mit Paprika Rahmsoße**<sup>(12a,g)</sup>, **Pommes frites** **16,50**  
escalope of turkey whit paprika cream, sauce, french fries

## Schweinelendchen

porkfilet

- 514 Schweinelemedallions mit Sauce Hollandaise**<sup>(a,c,g,i)</sup>, **Kaisergemüse und Krokette** **20,30**  
porkfilet whit sauce hollandaise, vegetables and croquettes
- 515 Teufelspieß scharf, Schweinelemedallions, Speck, Paprika, Zwiebeln,**  
**Paprikarahm, Krokette** <sup>(2,3,11,12,g)</sup> **22,60**  
porkfilet, bacon, bell pepper, onions, cream sauce, croquettes
- 516 Schweinelemedallions mit Jägersauce**<sup>(12,a,g)</sup>, **Pommes frites** **20,30**  
porkfilet whit whit mushrooms sauce, french fries
- 517 Schweinelemedallions überbacken mit Zwiebelschmandsauce mit Speck**<sup>(,2,3,11,12,g)</sup>  
**und Pellkartoffel mit Kräuterschmand und Knoblauchsoße** **21,40**  
porkfilet over –bake whit onion-soured-creme-sauce, baked potato with herb sauce and garlic sauce
- 517a Schweinelemedallions mit Paprikarahmsoße**<sup>(12,a,g)</sup>, **Krokette** **20,30**  
porkfilet whit whit paprika sauce, french fries
- 517b Schweinelemedallions mit Pfefferrahmsoße**<sup>(12,a,g)</sup>, **Krokette** **20,30**  
porkfilet whit whit pepper sauce, french fries



- 501 Klosterknochen - Kotelettrippe mit Baguette und Knoblauchsoße**  
**oder Kräuterschmandsoße** (14,a,g)  
pork ribs with Baguette and garlic sauce or Herbs-soured-creme sauce **14,10**
- 501+Klosterknochen "Spezial" - geräucherte Kotelettrippe mit Baguette**  
**und Knoblauchsoße oder mit Kräuterschmandsoße** (14,a,g) **14,60**  
pork ribs "special" - smoked lion rib with Baguette and garlic sauce or with  
Herbs-soured-creme sauce
- 501++ Klosterknochen "halb halb" - Kotelettrippe mit Baguette**  
**und Knoblauchsoße oder mit Kräuterschmandsoße** (14,a,g) **14,60**  
pork ribs "special" - smoked lion rib with Baguette and garlic sauce or  
with Herbs-soured-creme sauce
- 502 Rustikale Bauernpfanne - Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und**  
**zwei Spiegeleier** (2,3,11,a,c,g) **14,60**  
country style farmer pan - roasting potatoes with bacon, onions, two fried eggs
- 507 Calamares**(1,3,a,d,g) **mit Baguette und Knoblauchsoße** **17,60**  
Calamares with baguette and garlic sauce
- 509 Frisches Gemüse**(Zuckerschoten,Paprika,Zwiebeln,Zucchini,Champignon),) **Pellkartoffel** **15,90**  
vegetarian- fresh vegetable plate (3,c,g,i)
- 526 Gebratenes Lachsfilet mit frischem Gemüse**(3,d,g) **20,80**  
roasted Salmonfilet with fresh Vegetable
- 527 Gebackene Shrimps in würziger Panade mit Baguette und**  
**Kräuterschmandsauce** (1,3,a,d,g) **20,80**  
baked shrimps with Baguette and Herbs-soured-creme sauce
- 528 Gemischter Teller Shrimps Calamaris mit Knoblauch und Baguette**(1,3,a,d,g) **20,90**  
baked shrimps, Calamaris with Baguette and Herbs-soured-creme sauce

# XXL Speisen

- 550 Schnitzel paniert 600 gr. mit Jägersoße, Pommes Frites** (12,a,g) **18,90**  
Escalope breaded 600 gr. with hunter sauce, French fries
- 551 Schnitzel paniert 600 gr. mit Pfeffersoße** (12,a,g) **Pommes Frites** **18,90**  
Escalope breaded 600 gr. with pepper sauce, french fries
- 552 Schnitzel paniert 600gr. mit Paprika Rahmsoße** (12.a,g) **Pommes Frites** **18,90**  
Escalope breaded 600 gr. with bell pepper sauce, french fries
- 556 XXXL Hamburger** (1,11,a,g,k) **30 cm** **29,90**  
Hamburgerfrikadelle ca. 660 Gramm, Hamburgersoße, Ketchup, Tomaten, Gurken und Salat
- 556+ XL Hamburger** (1,11,a,g,k) **15 cm mit Pommes frites** **15,90**  
Hamburgerfrikadelle ca. 330 Gramm, Hamburgersoße, Ketchup, Tomaten, Gurken und Salat
- 557 XXXL Cheeseburger** (1,11,a,g,k) **30cm** **31,90**  
Wie Hamburger - mit Käse<sup>(3)</sup>
- 557+ XL Cheesburger** (1,11,a,g,k) **15 cm mit Pommes frites** **17,90**  
Hamburgerfrikadelle ca. 330 Gramm, Hamburgersoße, Ketchup, Tomaten, Gurken<sup>(1)</sup> und Salat
- 843 500 gr. Rumpsteak, Kräuterbutter Pommes Frites** (g) **31,70**  
500 gr. rumpsteak with herb butter and french fries
- 997+ Riesenhaxe** (ca. 1kg Rundherum mit knuspriger Schwarte, butterzartes Fleisch mit bayrisch Kraut mit Speck (3,7,11,14,a,g), **Baguette und Knoblauchsoße** **(nur auf Vorbestellung 4 Tage)** **18,50**  
Gigant Pork Hock 1kg. with crispy rind, delicate meat and warm coleslaw, baguette and garlic sauce
- 524s Klosterteller XXL, Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak Grilltomate, frisch gebratene Champignon mit Speck** (2,3,7,11,14,a,g) **(ca.600 gr. Fleisch) und Kroketten** **46,40**  
XXL Monastery plate – turkey filet, roastbeef, pork filet with grill tomato, fresh Champignons (600 gr. meat) and Kroketten  
**XXL Portionen /Person pro zusätzlichem Gedeck 2,50 € Aufschlag**  
XXL portions / per person additional place setting € 2.50 surcharge



# Kinderkarte

**Ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre**  
Children's menu - Exclusively for children up to 12 years

<b>350</b>	<b>Portion Pommes mit Ketchup</b> french fries	<b>3,70</b>
<b>351</b>	<b>Klosterburger</b> (1,11c,g,k) Burger	<b>3,00</b>
<b>352</b>	<b>Cheesburger</b> (1,11,c,g,k)	<b>3,30</b>
<b>353</b>	<b>Chicen Nuggets</b> (a,g) <b>4 Nuggets mit Pommes Frites</b> Chicen nuggets with french fries	<b>5,80</b>

## Kidsmenus

<b>359</b>	<b>Hamburger</b> (1,11c,g,k) <b>mit Pommes Frites</b> burger french fries	<b>5,90</b>
<b>360</b>	<b>Cheesburger</b> (1,11,c,g,k) <b>mit Pommes Frites</b>	<b>6,30</b>
<b>361</b>	<b>Chicen Nuggets</b> (a,g) <b>6 Nuggets mit Pommes Frites</b> Chicen nuggets with french fries ( pro zusätzlichen Nuggets 1 € aufpreis)	<b>7,50</b>

## Gerichte für Kids

<b>311</b>	<b>Kleines Schnitzel mit Pommes Frites</b> (12,g) pork escalope whit french fries	<b>5,20</b>
<b>312</b>	<b>Putenschnitzel natur mit Rahmsauce Krokette</b> (12,a,g) escalope of turkey unbreaded with creme sauce, french fries	<b>6,50</b>



## Eiskarte

<b>601 gemischtes Eis 2 Kugel mit Sahne</b> (3,1,11,a,e,g)	<b>3,90</b>
mixed ice cream 2 scoops without cream	
<b>602 gemischtes Eis 3 Kugel mit Sahne</b> (3,1,11,a,e,g)	<b>4,90</b>
mixed ice cream 3 scoops with whipped cream	
<b>603 Vanilleeis mit Erdbeersoße weiße Schokoraspel, und Sahne</b> (3,1,11,a,e,g)	<b>5,30</b>
Vanilla ice cream with strawberry sauce and white chocolate flakes and cream	
<b>605 Nuss Becher: Vanille, Nusseis, Schokolade, mit Nüsse und Sahne</b> (3,1,11,a,e,g)	<b>5,60</b>
Nut cup: vanilla, nut ice cream, chocolate with nuts and cream	
<b>606 Baileys Becher- Vanilleeis, Schoko, Nusseis, Baileys und Sahne</b> 3,1,11,a,e,g	<b>5,90</b>
Bailey's cup - vanilla ice cream, chocolate, nut ice cream, Baileys and whipped cream	

### Liste von Zusatzstoffen und Allergene

#### Zusatzstoffe

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. Chinin haltig
11. mit Süßungsmittel
12. Mondamin
14. mit Nitrit Pökelsalz
15. Taurin
- 16.enthält eine Phenylalaninquelle

#### Allergene

- a. Gluten haltiges Getreidee
- b. Krebstiere
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fisch und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und Erzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und Erzeugnisse
- k. Senf und Senferzeugnisse
- l. Sesamsamen und Erzeugnisse
- m. Schwefeldioxid & Sulphide
- n. Lupinen und Erzeugnisse
- o. Weichtiere und Erzeugnisse

# Weinkarte

## Weißwein

0,2 Lit. 0,7 Lit.

**262 Fortant Sauvignon trocken** (m)

**5,80 19,90**

**264 Cecilia Pinot Grigio** (m)

**5,80 19,90**

**265 Riesling Pfalz halbtrocken** (m)

**5,80 19,90**

## Rotwein

**273 Merlot - Fortant de France trocken** (m)

**6,40 21,90**

**274 Italera Primitivo Salinto** (m) trocken

**6,40 21,90**

**275 Dornfelder halbtrocken**(m) Pfalz

**6,40 21,90**

## Weißherbst

**289 Fortant de France Merlot** (m) halbtrocken

**6,40 21,90**

## Sekt

**99 Riesling Sekt trocken 0,75 l Flasche**

**27,50**

**94 Riesling Sekt Fürst vom Metternich Piccolo**

**6,10**

**249 Apfelwein 0,25 Liter**

**2,80**





## Obstweine seit 1960

		<b>0,2 Liter</b>	<b>1,0 Liter</b>
<b>101 Stachelbeerwein</b> (m)	<b>gossebeery</b>	<b>3,70</b>	<b>121 17,50</b>
<b>102 Erdbeerwein</b> (m)	<b>strawbeery</b>	<b>3,70</b>	<b>122 17,50</b>
<b>104 Johannisbeer</b>	<b>schwarz currant black</b>	<b>3,70</b>	<b>124 17,50</b>
<b>105 Kirschwein</b> (m)	<b>cherry</b>	<b>3,70</b>	<b>125 17,50</b>
<b>107 Brombeerwein</b> (m)	<b>blackberry</b>	<b>3,70</b>	<b>127 17,50</b>
<b>108 Schlehenwein</b> (m)	<b>sloes</b>	<b>3,70</b>	<b>128 17,50</b>
<b>109 Pfirsichwein</b> (m)	<b>peach</b>	<b>3,70</b>	<b>129 17,50</b>
<b>110 Himbeerwein</b> (m)	<b>rasberry</b>	<b>3,70</b>	<b>130 17,50</b>
<b>111 Pflaumenwein</b> (m)	<b>plums</b>	<b>3,70</b>	<b>131 17,50</b>
<b>114 Holunderwein</b> (m)	<b>elder</b>	<b>3,70</b>	<b>134 17,50</b>
<b>115 Heidelbeerwein</b> (m)	<b>bilberry</b>	<b>3,70</b>	<b>135 17,50</b>
<b>117 Met (Honigwein)</b> (m)	<b>honey</b>	<b>3,70</b>	<b>137 17,50</b>

**Unsere Obstweine bieten wir auch für außer Haus zum Verkauf an.  
Preis pro 1 Liter er Flasche 10,5 €**

# Getränke

1d	Kreuzbergbier 0,5 Liter <sup>(a)</sup>	4,40
1d+	Kreuzbergbier 1,0 Liter <sup>(a)</sup>	8,50
1c	Krombacher 0,4 Liter <sup>(a)</sup>	4,20
2c	Bonifatius 0,4 Liter <sup>(a)</sup>	4,20
4	Malzbier 0,33 Liter <sup>(a)</sup>	3,60
5	Krombacher Radler Alkoholfrei 0,33 <sup>(3,5,a)</sup>	3,60
5+	Licher Alkoholfrei <sup>(a)</sup>	3,60
6	Bonifatius Hefe Weizen <sup>(a)</sup>	4,40
7+	Erdinger Alkoholfreies Weizen <sup>(a)</sup>	4,50

## Alkoholfreie Getränke

10-	Coca Cola <sup>(1,3,9)</sup> 0,4 Liter	4,20
11	Coca Cola light 0,33 Liter <sup>(1,3,9,16)</sup>	4,00
13	Coca Cola Zero 0,33 Liter <sup>(1,3,9,16)</sup>	4,00
12+	Fanta <sup>(1,3)</sup> 0,4 Liter	4,20
15+	Sprite 0,4	4,20
16	Mineralwasser 0,25 Liter	2,80
16--	Mineralwasser Still 0,25 Liter	2,80
16++	Mineralwasser Flasche 0,5 Liter	5,10
16—	Mineralwasser Still 0,4 Glas	4,30
16+	Mineralwasser 0,7 Liter	6,40
17++	Apfelschorle	4,20
18+	Orangensaft 0,4 Liter	4,60
19+	Traubensaft 0,4 Liter	4,60
20+	Bananensaft 0,4 Liter	4,60
23+	Kirschsaft 0,4 Liter	3,90
25+	Bitter Lemon 0,4 Liter <sup>(3,10)</sup>	4,60
26+	Ginger Ale 0,4 Liter <sup>(3,1)</sup>	4,60
27+	Tonic 0,4 Liter <sup>(3,10)</sup>	4,60

## Spirituosen

0,02 Liter

29	Obstler	2,60
30	Weizenkorn Doppelkorn	2,60
31	Malteser	2,80
32	Himbeergeist	2,90
34	Williams Christ Birne	2,80
35	Linie Aquavit	2,90
36	Asbach	2,70
37	Absint 55%	2,90
39	Lullusfeuer	2,90
40	Whisky irish Paddy	3,60
41	Ramazotti	2,80
43	Vodka	2,50
44	Baileys	2,80
45	Jägermeister	2,80
46	Fernet Branca/Menta	2,80
47	Grassl Enzian	2,80
49	Schlitzer Burgenkümmel	2,80
50	Els. Mirabellenbrand	5,20
55	Sierra Tequilla	2,80
57	Sambuca	2,80

## Sekt

94	Fürst von Metternich Piccolo <sup>(m)</sup>	6,10
95	Schloss Biberich	19,90
96	Asti Cinzano 0,7	26,00
97	Asti Cinzano Piccolo	6,00
99	Riesling Sekt 0,7	27,00

## Mix Getränke

70	Asbach Cola <sup>(1,3,9)</sup>	4,20
72	Whisky Cola <sup>(1,3,9)</sup>	4,10
73	Jack Daniels Cola <sup>(1,3,9)</sup>	5,40
74+	Bacardi Cola <sup>(1,3,9)</sup>	4,30
75+	Vodka mit Cola <sup>(1,3,9)</sup>	3,50
78+	Vodka Red Bull <sup>(1,9,10,11,15)</sup>	6,30
77	Gin Tonic <sup>(3,10)</sup>	4,00

## Aperitifs

74	Martini Bianco <sup>(m)</sup>	4,70
79	Aperol Spritz	7,40

## Heiße Getränke

81	Pott Cafe <sup>(9)</sup>	3,50
81b	Milchcafe <sup>(9,g)</sup>	3,70
81c	Latte Macchiato <sup>(9,g)</sup>	3,70
86	Cappucino <sup>(9,g)</sup>	3,40
83	Pott Tee	3,30
84	Grog	4,50
85	Glühwein	4,50
87	Espresso <sup>(9*)</sup>	2,60
91	Pott Kakao mit Milch <sup>(8,g)</sup>	4,10

# Vegetarische Vegane Speisekarte

<b>509 Frisches Gemüse</b> (Zuckerschoten,Paprika,Zwiebeln,Zucchini,Champignon), Pellkartoffel vegetarian- fresh vegetable plate (3,c,g,i)	<b>15,90</b>
<b>570 Green Heros Knusper Schnitzel mit frischem Gemüse und Wedges</b>	<b>14,90</b>
<b>571 Green Heros Knusperschnitzel mit Gemüseburger, Wedges</b>	<b>14,90</b>
<b>572 Green Heros Knusperschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites</b>	<b>15,50</b>
<b>573 Green Crunchy Chikn Burger, Brötchen mit Kartoffelflocken Tomaten, Gurken, Salat, Veganes Mayo, Veganer Tomaten Ketchup</b>	<b>10,20</b>
<b>574 Green Crunchy Chikn Cheeseburger wie Hamburger zusätzlich mit Veganem Käse</b>	<b>10,50</b>
<b>575 Green OAT Gemüseburger Brötchen mit Kartoffelflocken, Burger auf Basis von Haferflocken und grünem Gemüse, Veganer Käse, grünem Salat, Mayo</b>	<b>11,30</b>
<b>576 Wedges mit verschiedenen Soßen von Peter Pane (Vegan)</b>	<b>5,80</b>
<b>577 Pellkartoffel mit verschiedenen Soßen von Peter Pane (Vegan)</b>	<b>5,60</b>

**Veganes Schnitzel auf Basis von Weizenprotein, paniert, Weizeneiweiß Weizenmehl, Weizenstärke, Verdickungsmittel**

**Methylcellulose, Speisesalz, natürliches Aroma, Dextrose, Hefe, Gewürze**

**Veganer Burger Brötchen, Weizenmehl, Wasser, Zucker, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume) Hefe, Speisesalz, Weizeneiweiß, pflanzliche Proteine (Kartoffel, Erbse, Ackerbohne) Dextrose, Maltodextrine, Maisstärke.**

**Veganer Burger: auf Basis von Haferflocken und grünem Gemüse**

**Zwiebeln,Grünkohl,Spinat, broccooli,, Frühlingszwiebeln, Haferflocken, Wasser, Raps, Kokos, Weizeneiweiß, Weizenstärke, Weizenmehl, Speisesalz, Gewürze, Methylcellulose, Gemüsepulver, Dextrose**

**Green Heros Crunchy Chik`n Burger**

**Zutaten: Texturierte WEIZENEIWEISS Zubereitung (27 %) (Wasser, WEIZENEIWEISS, WEIZENMEHL), Wasser, Cornflakes (20 %) (Mais, Zucker, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT), Rapsöl, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Verdickungsmittel (Methylcellulose, Guarkernmehl), WEIZENEIWEISS (1 %), Zucker**

**Veganer Käse: Wasser Kokosöl, modifizierte Stärke, Meersalz, Olivenextrakt, natürliches Aroma, Carotin**

**Mayo: ohne Farbstoffe, Glutenfrei, Koscher, Sonnenblumenöl, Wasser, Branntweinessig, Zucker, Salz, modifizierte Stärke, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel (Calcium-Dianatrium-EDTA)**

**Tomaten Ketchup: Tomatenmark, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, natürliche Aromen**

**Das Kreuzbergier können wir als 2 Liter ein- oder Mehrwegflaschen anbieten  
Außerdem stehen 3 und 5 Liter Gebinde zur Verfügung.**



**Flaschenabfüllanlage**



**Im Angebot 3, 2 Liter Flaschen**

**Im Angebot:**

	<b>Flaschen-</b>	<b>Bier-</b>	<b>Gesamtpreis</b>
<b>2 Liter Flasche</b>	<b>16,00 €</b>	<b>12,00 €</b>	<b>29,00 €</b>
<b>3 Liter Flasche</b>	<b>16,00 €</b>	<b>18,00 €</b>	<b>35,00 €</b>

**Die Bierflaschen können jederzeit hier nachgefüllt werden.  
Abgabepreis pro Liter 6,00 € (gleicher Preis wie auf dem Kreuzberg)**

**5 Liter Partyfass mit eingebauter Kohlensäurepatrone 23 €**

**Unsere Aktuellen Fassbier – Verkaufspreise**

<b>10 Liter</b>	<b>35,00 €</b>
<b>15 Liter</b>	<b>49,00 €</b>
<b>30 Liter</b>	<b>90,00 €</b>
<b>50 Liter</b>	<b>130,00 €</b>

**Durchlaufkühler 10 €**



**Durchlaufkühler mit eingebautem Kompressor  
(keine zusätzliche Kohlensäure erforderlich).  
Der Durchlaufkühler ist so groß wie eine Bierkiste  
und wiegt ca. 10 KG.**