



Tagesempfehlungen

Herzhafte **Gulaschsuppe** mit ofenfrischem Baguette € 7,90

Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln,
dazu Salat vom Büffet € 16,90

Geschmorter **Hirschgulasch** mit Preiselbeerbirne,
Spätzle und Salat vom Buffet € 24,50

✓ **Kartoffelpfanne** mit gebratenen Champignons, Paprika, Zucchini,
rote Zwiebeln und mit Schafskäse überbacken, dazu Baguette € 17,50

BBQ-Burger

Rindfleisch-Patty mit Salat, Tomaten, Gurken, Bacon,
Rote Zwiebeln und Käse, dazu Wedgeskartoffeln € 18,50

Putenbrusttranchen gebraten an Blattsalaten mit Balsamicodressing,
Kirschtomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln und
ofenfrisches Baguette € 18,50

Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln,
dazu Salat vom Buffet € 19,90

Rinderbraten in dunkler Sauce
mit Kartoffelklößen und Salat vom Büffet € 19,90

„**Spare Ribs**“ mit hausgemachter Grillsauce
Pommes frites und Salat vom Büffet € 20,90

Gebratenes **Lachsfilet** mit Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 21,50

- - Um Wartezeiten zu minimieren kann sich unser Speisenangebot kurzfristig verändern - -

Suppen

Ochsenbouillon mit Markklößchen € 6,90

Spezialitäten

✓ Handkäse mit Musik, Brot und Butter
gerne auch mit Kümmel € 8,50

„Strammer Max“ mit gekochtem oder rohem Schinken € 9,90
2 Bauernbrote mit Schinken und Spiegelei

Toast Hawaii € 12,50
2 Toasts mit fruchtiger Ananas und Pfirsich, saftigem Schinken
und geschmolzenem Käse

✓ Camembert gebacken mit Preiselbeeren
Toast und Butter € 13,00

✓ Gekochte Eier mit „Frankfurter Grüner Sauce“
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 13,50

Tatar vom Rind mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb, Paprika,
Brot und Butter € 15,50

✓ Gebackener Schafskäse an Salat mit Peperoni, Oliven, Tzatziki,
Vinaigrette, dazu ofenfrisches Baguette € 15,80

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Salat vom Büffet € 14,90

„Vegetarisches Münsterer Krüstchen“

Zucchini schnitzel mit Croutons, Zwiebeln und Käseraspeln gratiniert
Pommes frites und Salat vom Büffet € 14,90

Hackbraten mit Zwiebeln, Spiegelei und Brauner Sauce
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet € 16,50

Schnitzel paniert

wahlweise mit Zitrone, Zwiebeln, Pfeffersauce, „Zigeunersauce“,
Brauner Sauce oder „Frankfurter Grüner Sauce“ dazu Pommes frites
und Salat vom Büffet € 17,90

Champignonschnitzel mit Pommes frites
und Salat vom Büffet € 18,90

„Münsterer Krüstchen“

Schnitzel mit Croutons, Zwiebeln und Käseraspeln gratiniert
Pommes frites und Salat vom Büffet € 19,50

„Cordon bleu“ vom Schwein

Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt
Pommes frites und Salat vom Büffet € 20,90

Schweinemedallions mit gebratenen Champignons in
„Sauce béarnaise“, dazu Butterspätzle und Salat vom Büffet € 21,50

Rumpsteak (Rohgewicht 250 Gramm)
wahlweise mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffersauce
Pommes frites und Salat vom Büffet € 27,90

Rotbarschfilet paniert mit „Frankfurter Grüner Sauce“
Salzkartoffeln und Salat vom Büffet € 19,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes frites mit Preiselbeeren € 25,90

Kindergerichte

Spaghetti mit Sauce Bolognese € 10,90

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat vom Büffet € 11,50

Allergenkennzeichnung

14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. 1 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Rinderkraftbrühe 1 Schweinskopfsülze 5 12 Zigeunersauce 4 5 9 122 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse Markklößchen 9 4 5 Bratkartoffeln 1-14 Champignonsauce 4 5 9 123 Krebstier und daraus gewonnene Erzeugnisse Gulaschsuppe 5 12 Handkäse 4 Pommes frites 1-144 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse Schnecken 4 12 14 Brot Rumpsteak 55 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Toast 1 4 6 9 8 111 4 5 6 8 9 10 11 13 Cocktailsauce 6 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Kräuterbutter 4 12 8 13 Butter 41 2 3 4 5 11 87 Schwefeloxid in Konzentration von mehr als 10mg/ kggeb. Schafskäse 1 4 6 9 8 Tatar v Rind 2 4 Joghurtsauce 1 4 5 12 13 und Sulfite oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes S O2 Salat Vinaigrette 1 4 6 8 9 11 13 5 12 Sardellen 2 Käseraspeln 1 4 8 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Pepperoni /Oliven 4 6 8 9 11 13 Ei 1 Cordon bleu 1 4 5 6 99 Glutenhaltiges und daraus gewonnene Erzeugnisse Tzatzikisauce 4 Hackbraten 1 4 5 9 12 Hollandaise 1 4 5 9 11 12 13 Getreide Tagliatelle 1 5 9 Spiegelei 1 4 Rotbarsch pan. 1-14 10 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse Salat vom Büffet 1-14 Presskopf 5 12 Schweinemedaillons 5 9 11 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse Hähnchenbrust 9 Blutwurst 5 12 Spätzle 1 9 12 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Camembert geb. 1-14 Leberwurst 5 12 Leber 5 9 12 13 Soja bohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Blattsalat mit Putenbrust Gek. Rindfleisch 5 Röstzwiebeln 5 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 1 4 6 8 9 11 13 5 12 Frankf. Grüne Sauce Schnitzel 1 4 5 6 9 Tomatenbaguette 8 1 4 6 9 11 14 5 12 13 Unsere Speisen mit den darin enthaltenen Allergenen Rinderfilet 5 Salzkartoffeln, folgend nur mit den Nummern gekennzeichnet Zwiebeln 5 Rippchen 5-12 Pfeffersauce 4 5 9 12 Sauerkraut

Zusatzstoffe

In unseren Speisen und Getränken können Zusatzstoffe wie folgt enthalten sein:
Phosphat, Schwefel, Chinin, Farbstoffe, Süßungsmittel, Geschmacksverstärker, Koffein

Getränke

Büble Edelweissbier:

Hefe Hell oder Hefe Alkoholfrei 0,5l € 5,00

Radler Naturtrüb 0,5l € 5,00

Schöffelhofer Weizen:

Dunkel oder Kristall 0,5l € 5,00

Malzbier 0,33l € 3,70

Radeberger Pils Alkoholfrei 0,33l € 3,90

Radler alkoholfrei 0,5l € 5,00

Biere vom Faß:

Sion Kölsch 0,2l € 2,80

Sion Kölsch 1l Stück im Kranz € 27,00

Radeberger Pils 0,3l € 3,70

Radeberger Pils 0,5l € 5,00

Staropramen Dark Lager 0,3l € 3,80

Guinness Hop House Lager 1l 0,3l € 4,30

Faust Bayrisch Helles 0,3l € 3,80

Faust Bayrisch Helles 0,5l € 5,00

---Wir steigen regelmäßig auf
Saisonbiere und Aktionsbiere um,
deshalb ist nicht immer alles am Hahn---

Apfelwein 0,25l € 2,60

Apfelwein 0,5l € 4,60

Bembel 1l € 9,00

Wasser zum Bembel 0,75l € 4,50

Coca Cola ^{2,5,6}, Coca Cola Light ^{1,2,5,6,7}

Coca Cola Zero / Fanta ^{1,4,5}, Sprite¹,

0,3l € 3,30 0,4l € 4,20

Weißer Limo 0,3l € 2,80

Selters culinaria classic 0,25l € 3,50

Selters culinaria naturell 0,25l € 3,50

Selters culinaria classic 0,75l € 6,20

Selters culinaria leicht 0,75l € 6,20

Selters culinaria naturell 0,75l € 6,20

Apfelsaft / Schorle

0,2l € 2,90 0,4l € 4,50

Bananen-, Kirsch-, Johannisbeere-, Orangen-,
Maracuja-, Ananas-, Traubensaft

0,2l € 3,30 0,4l € 5,70

0,02l Spirituosen

Korn / Apfelf Korn € 2,50

Sljivovica € 2,80

Ouzo, Liköre € 2,90

Fernet, Jägermeister € 3,10

Baileys € 3,30

Malteser, Schladerer € 3,20

Averna, Ramazotti € 3,80

Linie Aquavit € 3,60

Jubiläums Aquavit € 3,60

Calvados € 3,90

Hennesy, Remy € 4,20

Sherry, Portwein 0,05l € 4,20

Nusbaumer Schnäpse € 4,60

Hazelnuss, Alte Marille € 4,60

Morand Mirabell € 4,90

Grappa Gold € 4,90

Calvados Calvador X.O € 5,50

Ziegler Obstbrand € 4,90

Ziegler Himbeergeist € 5,60

Mispelchen € 4,60

0,2l

Havana Club Cola ^{2,5,6} € 7,50

Wodka Lemon € 7,20

Gin Tonic € 7,20

Whisky Cola ^{2,5,6} € 7,20

Campari Orange € 7,20

Tasse Kaffee⁶ € 3,10

Glas Tee € 2,70

Espresso⁶ € 3,40

Cappuccino⁶ € 3,90

Kännchen Kaffee⁶ € 5,60

Kännchen Tee € 4,40

Milchkaffee € 3,90

Heißer Apfelwein 0,25l € 3,80

Aperol Spritz, Hugo 0,2l € 7,00

Lillet Wild Berry 0,2l € 7,00

Sanddorn Spritz 0,2l € 7,50

Prosecco 0,75l € 27,50

Mumm 0,75l € 27,00

Graeger 0,75l € 27,50

Ausschankweine 0,2l weiß

Baden

Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, vom Kaiserstuhl € 5,60

Auggener Schäf

Gutedel, Markgräfler Land, Qualitätswein mit feinen Aromen € 5,30

Rheinhessen

Mertes Qualitätswein, lieblich, vollmundig süffig € 4,50

Unser Tipp für Weinschmecker:

Weingut Hessert

2018 Riesling, halbtrocken 0,1l € 4,50 / 0,2l € 7,50

2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken

0,1l € 4,50 / 0,2l € 7,50

Rheingau

Raenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett trocken € 5,20

Frankreich

Chardonnay, trocken fruchtig mit komplexen Aromen € 5,50

Spanien

Freixenet Sauvignon Blanc, trocken € 6,20

Freixenet Mederano Blanco, Rebsorten-Cuvee, halbtrocken € 5,60

Weißweinschorle 0,2l € 4,50

Ausschankwein 0,2l weißherbst und rot

Baden

Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	€ 5,40
Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	€ 5,80

Pfalz

Turmfalke Dornfelder, trocken	€ 5,20
Turmfalke Dornfelder, halbtrocken	€ 5,20
Turmfalke Dornfelder, lieblich	€ 5,20

Württemberg

Ochsenbacher Stromberg	
Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein, trocken	€ 4,50

Australien

Yellow Tail, Cabernet Sauvignon, trocken	€ 6,00
Yellow Tail, Shiraz, trocken	€ 6,00
Yellow Tail, Merlot, trocken	€ 6,00

Frankreich

Bordeaux, Ch Rousseaux, trocken	€ 5,40
---------------------------------	--------

Italien

Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc, trocken	€ 6,30
Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig	€ 6,30
Bardolino, Capitolo 33, Pasqua, trocken	€ 4,70

Spanien

Freixenet Mederano Rosado Roséwein, Cuvee, halbtrocken	€ 5,60
Freixenet Mederano Tinto Rotwein, Cuvee, trocken	€ 5,60

Flaschenweine 0,75l

Rheinhessen

Weingut Hessert

2018 Riesling, halbtrocken € 23,90

2018 Spätburgunder „blanc de noir“, Weißwein trocken € 24,50

Baden

Oberbergener Bassgeige, Grauer Burgunder, trocken € 21,00

Rheinpfalz

Ruppertsberger Reiterpfad, Riesling, Kabinett, halbtrocken € 16,00

Rheingau

Rauenthaler Steinmächer, Riesling, Kabinett, trocken € 17,00

Italien

Pinot Grigio delle Venezia, Pasqua, trocken € 23,00

Frankreich

Chardonnay, La Baume, Saint Paul, Reserve € 23,50

Baden

Durbacher Kochberg, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken € 21,00

Pfalz

Turmfalke Dornfelder, trocken € 17,50

Turmfalke Dornfelder, halbtrocken € 17,50

Italien

Chianti Classico, Storia di Famiglia, Cecchi € 23,50

Stemmari, Nero D'Avola, Sicilia Doc € 22,00

Doppio Passo, Salento, Primitivo, vollmundig € 22,00

Frankreich

Bordeaux, Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Trocken € 39,00