



## Unsere Tagesempfehlung

**Tranchierte Hähnchenbrust** mit Kräuterbutter an Blattsalaten mit Balsamicodressing dazu Paprikawürfel und Croutons € 17,90

**Putensteak** mit Rahmsauce dazu Butterreis und Salat vom Büffet € 19,20

**Rinderroulade** mit Butterspätzle und Salat vom Büffet € 19,50

„**Spare Ribs**“ mit hausgemachter Grillsauce Pommes frites und Salat vom Büffet € 19,50

**Bunter Blattsalat mit gebratenem Lachsfilet** dazu Kräuterbutter und ofenfrisches Baguette € 21,50

✓ „**Vegetarisches Münsterer Krüstchen**“  
Zucchinischnitzel mit Croutons, Zwiebeln und Käseraspeln gratiniert  
Pommes frites und Salat vom Büffet € 14,90

✓ **Risotto** mit Parmesan und gebratenem Gemüse,  
dazu Salat vom Büffet € 15,90

✓ „**Gemüseteller**“ mit gebratenen Zucchini, Paprika, Weißkohl, Frühlingzwiebeln, Champignons, Spiegelei und Kroketten € 15,90

-- 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

✓ 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

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 € 18,90

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

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

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

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 Schweinemedallions 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 1 4 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:  
Hell oder Alkoholfrei 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  
Faust Bayrisch Helles 0,3l € 3,80  
Faust Bayrisch Helles 0,5l € 5,00  
Büble Radler Naturtrüb 0,5l € 5,00  
Sion Kölsch 0,2l € 2,80  
Sion Kölsch 11 Stück im Kranz € 27,00  
Radeberger Pils 0,3l € 3,70  
Radeberger Pils 0,5l € 5,00  
Hop House Lager 0,3l € 4,30  
Guinness Hop House Lager 13 0,3l € 4,30  
Radler alkoholfrei 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 0,75 € 4,50

Coca Cola<sup>2,5,6</sup>, Coca Cola Light<sup>1,2,5,6,7</sup>  
Coca Cola Zero / Fanta<sup>1,4,5</sup>, Sprite<sup>1</sup>,  
0,3l € 3,30 0,4l € 4,20  
Weiße 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-, Rhabarber-, 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  
Hennessy, 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<sup>2,5,6</sup> € 7,50  
Wodka Lemon € 7,20  
Gin Tonic € 7,20  
Whisky Cola<sup>2,5,6</sup> € 7,20  
Campari Orange € 7,20

Tasse Kaffee<sup>6</sup> € 3,10  
Glas Tee € 2,70  
Espresso<sup>6</sup> € 3,40  
Cappuccino<sup>6</sup> € 3,90  
Kännchen Kaffee<sup>6</sup> € 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  
Graeger 0,75l € 27,50  
Prosecco 0,75l € 27,50  
Mumm 0,75l € 27,00

## 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