
Lokal BAHNHOF



Da wir verpflichtet sind die Daten unserer Gäste zu erfassen, registriert euren Aufenthalt bei uns bitte direkt über diesen QR-CODE.

*De Adamm sacht zum Evche:
Ich glaab, du hast en Rappel,
ich brauch' en Schoppe Ebbelwoi!
Was soll ich mit em Abbel?*

Heinz Hergenbahn



26. *Februar*


Borscht, russischer Eintopf mit Rindfleisch vom Jungbullen, frischer roter Bete, Karotten, Sauerampfer, Lauch und jungen Kartoffeln, verfeinert mit einer Schmandnocke.^{17) 18) 39)}

7,90€

Original Indisches Butter-Chicken-Curry mit roten Zwiebeln, Gemüse Julien, grünen Bohnen und Brokkoliröschen, Kirschtomaten, Champignons, Koriander und gestoßenen Cashewkernen, an duftendem Basmatireis (pikant). Wahlweise vegetarisch, mit gegrillter Hähnchenbrust, saftigen Steakstreifen oder Garnelen vom Grill.^{16) 18) 30)}

10,90€  / 15,40€ / 16,40€ / 16,90€

Tagliatelle a la Rustica geschwenkt mit Oliven, frischem Rucola, Kapernäpfeln, sonnengetrockneten Tomaten und gehobelem Parmesan. Wahlweise auch mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen oder Garnelen vom Grill.^{12) 16) 22)}

11,90€  / 16,90€ / 16,90€

Getrüffelter Wildschweinburger verfeinert mit Rucola, Parmesan-hobeln, sauren Gurken, Tomaten und Kapernmayonnaise, serviert an Pommes Frites und hausgemachtem Coleslaw. Wahlweise auch als 2x 180gr. Burger^{11) 18) 31)}

16,90€ / 22,90€

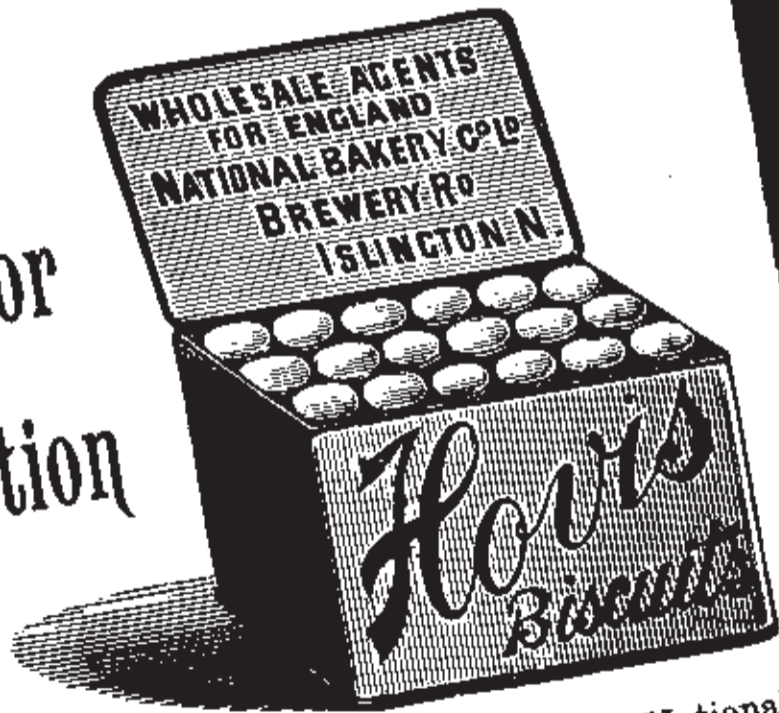
FrISChe Ofenpaprika, gefüllt mit reinem Rinderhackfleisch, Basmati Reis, Karotten und Champignons, serviert auf Süßkartoffel-Kartoffelstampf und dunkler Jus.^{19) 25) 31)}

12,90€

Mittags- ANGEBOT

Unser täglich frisch
zubereitetes Mittagsgericht
bieten wir Ihnen in der Zeit von
11:30 Uhr bis 15:00 Uhr an.
8,90 €

Cure for
Indigestion



Wholesale Agents for the Hovis Biscuits in England: The National Bakery Co., Ltd., Brewery Road, Isling' on, N. If any difficulty be experienced in obtaining "Hovis," or if what is supplied as "Hovis" is not satisfactory, please write, sending sample (the cost of which will be defrayed), to S. FITTON & SON, MILLERS, MACCLESFIELD.

Gref-Dölsings Rindswurst

Hausgemachtes
Süßkartoffel-
Kartoffel-Kürbis-
Süppchen mit
Mandel-Frischkäse
Nocke. ^{16) 26) 36)}
5,60 €

Hausgemachter
Humus in knusprig
gebackener indischer
Papadamflade.
Wahlweise auch als
Rote Bete Humus ³⁰⁾
5,60 €

Bauernhandkäse
mit Muskat & Kümmel,
Graubrot und
Butter ^{30) 36)}
5,90 €

Gref Völsing tradi-
tionell hergestellte
Rindswurst ^{3) 8) 17) 18)}
mit Graubrot ³⁰⁾
und Gewürzgurke
5,20 €

Frankfurter Würst-
chen ⁸⁾ mit Graubrot ³⁰⁾
und Senf ³⁹⁾
4,90 €

Hirtenkäse ¹⁶⁾ paniert
mit Kürbis- und
Sonnenblumenker-
nen, mit Preiselbeer-
dip. ^{30) 36) 37) 40)}
5,90 €

Schneegestöber mit
Laugencrostinis ^{30) 36)}
5,20 € €

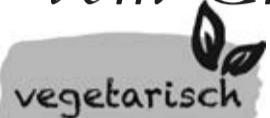
Mediterrane einge-
legte Oliven. Wahl-
weise griechische
Kalamata, Gigantes
hell/dunkel gemischt
oder Chili-Oliven.
Eine Sorte: 3,50 €
Trio: 7,50 €

Knusper-Sesam-
Hähnchenstreifen
mit hausgemachter
Sweet-Curry-Soße
^{30) 36) 40)}
6,50 €

Schmelzende
Herzen - 2 kleine
Schokosoufflés mit
Vanilleeis ^{2) 16) 19)}
5,20 €

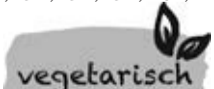
Hausgemachter
Kaiserschmarrn
mit Mandeln,
Rosinen und Apfel-
mus oder mit fruch-
tigen Blaubeeren
und Apfelmus ^{30) 36)}
9,90 €

Tagliatelle a la Rustica geschwenkt mit Oliven, frischem Rucola, Kapernäpfeln, sonnengetrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan. Wahlweise auch mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen oder Garnelen vom Grill. ^{12) 16) 22)}

11,90 €  / 16,90 € / 16,90 €



Maultaschensalat mit verschiedenen Blattsalaten, gebratenen Maultaschenstreifen und Ei ^{16,18,19) 30) 32)}
12,90 €

Salat mit gebackenem Hirtenkäse im Kürbis-Sesam-Mantel ^{16) 30) 36) 37) 40)}
12,90 € 

Putenbrustsalat mit gegrillter Putenbrust oder marinierter Curry-Pute ^{30) 40)}
14,40 €

Knuspersalat mit marktfrischen Blattsalaten, Croutons, Kirschtomaten und Hähnchenstreifen im Knuspermantel ^{30) 40)}
14,40 €

Loba-Salat mit gebratenen Champignons und Putenbruststreifen, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan auf marktfrischen Blattsalaten und hausgemachten Crostinis ^{30) 36) 37)}
18,40 €

Ziegenkäsesalat in Honig und Thymian marinierter Ziegenkäse vom Grill auf bunten Blattsalaten und hausgemachten Crostinis ³⁰⁾
17,40 €

Beilagensalat normal / groß
4,50 € / 6,50 €

Dressings: Buttermilch ³⁶⁾, *Balsamico oder Himbeer*



KINDERGERICHTE

ICH WILL POMMES!

Portion Pommes Frites
mit Ketchup und Mayo
4,00 €



ICH HABE GROSSEN HUNGER!

Knusper-Sesam Hähnchenstreifen mit
Pommes Frites
6,40 €

ICH MAG LIEBER NUDELN!

Pasta mit Butter und
Parmesan 5,40 €



GIBTS AUCH SCHNITZEL FÜR MICH?

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und
Ketchup 7,40 €

SÜSSES, ICH BRAUCH SÜSSES!

1 Kugel Vanilleeis mit Schokoladensoße
und Sahne 3,90 €

Veganer Mexican Burger, 2 vegane Bohnenpatties umschließen veganen Schmelzkäse, Salat, Tomate, Guacamole, feurige Jalapeños und Zwiebelmarmelade zwischen unseren hausgemachten Burger-buns in RotWeiss, dazu Pommes und BBQ-Soße. ^{11) 18) 40)}

14,40 € 

Mexican Burger aus 100% Bio-Rinderhack mit Zwiebelmarmelade, Käse, Tomaten, feurig scharfen Jalapenos und Guacamole, serviert mit Pommes Frites und hausgemachtem Coleslaw. Wahlweise auch als 2x 180gr. Burger mit doppeltem Käse. ^{3) 13) 16)}

15,40 € / 19,40 €

Schnitzel von der Pute, natur / paniert mit hausgemachter Bio-Roggenpanade, Bratkartoffeln / Pommes, Pur. Dazu servieren wir einen marktfrischen Beilagensalat. ^{11) 18) 40)}

14,90 €

Schnitzel von der Pute, natur / paniert mit hausgemachter Bio-Roggenpanade, Bratkartoffeln / Pommes. Wahlweise mit Champignonsoße, Chilisoße oder hausgemachter Grüner Soße mit zwei halben Eiern. Dazu servieren wir einen marktfrischen Beilagensalat. ^{3) 20) 30) 36) 40)}


17,90 €

Crispy Chicken Burger, feinstes Hähnchenbrustfilet im Knusper-Sesam-Mantel, verfeinert mit eingelegtem Gewürzgurkenscheiben und hausgemachter Curry-Mayonnaise. Dazu servieren wir hausgemachten Coleslaw und Süßkartoffel-Pommes Frites. ^{11) 18) 40)}

11,90 €

Vegane Bio-Dinkelnudeln in rotem Thai-Curry, verfeinert mit Brokkoli, roten Zwiebeln, Champignons, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, gestoßenen Cashew-kernen und hausgemachtem, veganem Joghurt Korriander-Topping.

Wahlweise auch mit gegrillter Hähnchenbrust oder Garnelen vom Grill ^{30) 31)}

13,40 €  17,40 € / 18,90 €

Leckeres Röstitürmchen aus hausgemachten Rösti aus Kartoffeln, Süßkartoffeln und Karotten, frischem Rucola, Kräuterquark und Kirschtomaten, verfeinert mit hausgemachtem Paprikapesto, gehobeltem Parmesan und Bio-Grünkernen. Wahlweise vegetarisch, mit gegrilltem Lachssteak oder saftigen Rumpsteakstreifen. ^{20) 30) 36) 40)}

13,90 €  / 18,90 € / 19,90

Loba Burger aus 100% Bio-Rinderhack, mit Zwiebel-Gurken-Relish, Käse, Tomaten, serviert mit Kartoffelecken und hausgemachtem Coleslaw ^{3) 13)}.

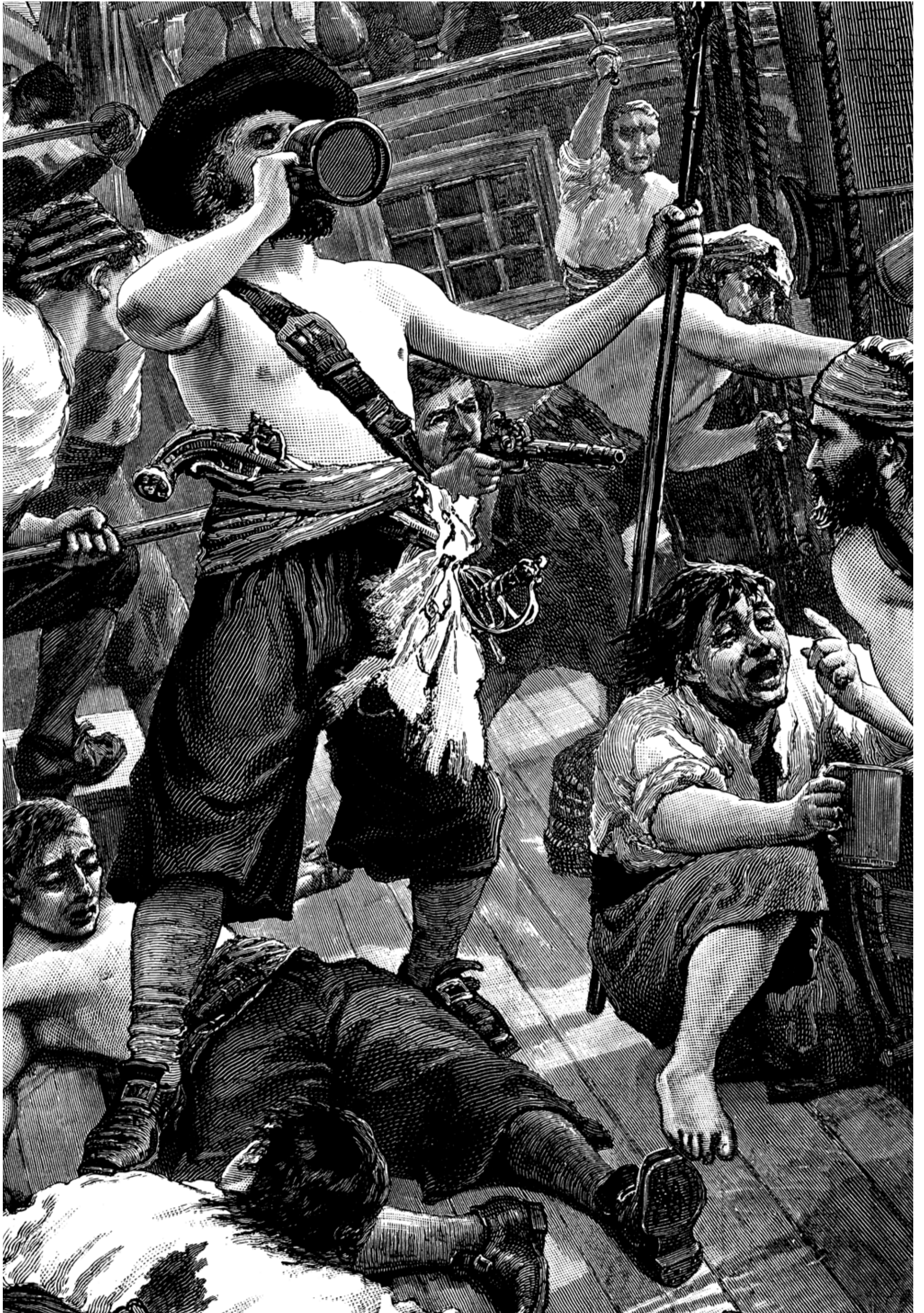
Wahlweise auch als 2 x 180gr. Burger mit doppeltem Käse. ^{30) 32) 36) 38) 39) 40)}

14,40 € / 18,90 €

Hausgemachte Grüne Soße mit Salzkartoffeln und vier halben gekochten Eiern

^{32) 36) 39)} Wahlweise mit Lachssteak vom Grill.

12,90 €  / 18,90 €





S E I T 1 8 7 0

BINDING

Flaschenbiere

*Schöffelhofer
Kristall Weizen ³⁰⁾ /
Dunkles Weizen ³⁰⁾ /
Alkoholfreies Weizen ³⁰⁾
Fl. 0,5l
4,60 €*

*Clausthaler Alkoholfrei ³⁰⁾
Fl. 0,33l
3,50 €*

*Schöffelhofer Grapefruit ^{2) 3) 30)}
Fl. 0,33l
3,50 €*

*Corona ^{3) 30)}
Fl. 0,33l
4,50 €*

Vom Fass

*Binding Römer Pils ³⁰⁾
0,2l / 0,4l
2,40 € / 4,20 €*

*Sion
Kölsch ³⁰⁾
0,2l / 8er Kranz
2,90 € / 16,50 €*

*Schöffelhofer
Hefe Hell ³⁰⁾
0,3l / 0,5l
3,50 € / 4,60 €*

*Krusovice
Dunkel ³⁰⁾
0,3 / 0,5l
3,50 € / 4,60 €*

Frozen

Strawberry Daiquiri

5 cl Bacardi Rum, 3 cl frisch gepresster Zitronensaft
1 cl flüssigen Rohrzucker, Crushed Ice, Mixer

Für jeden Drink das Blendinglas mit 3 bis 4 Schaufeln Crushed Ice füllen. Den frisch gepressten Zitronensaft, Rum und Zucker dazu geben. Gefolgt von der Frucht zum Beispiel Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren..... Den Mixer laufen lassen bis sich der Strudel schließt. Fertig.....

9,40 €

COCKTAILS

Midori Sour ²⁾
Melonenliqueur, Zitrone,
Grapefruit
9,90 €

Sours
Zitrone, Zucker
wahlweise mit Amaretto,
Vodka 42 Below,
Aperol ^{1) 2) 10)},
Southern Comfort ^{1) 2)}
9,90 €

Sex on the Beach
Vodka 42 Below, Pfirsich-
likör ^{2) 18)}, Zitrone, Lime ¹⁾,
Pfirsich, Orange Cranberry
9,90 €

Watermelon Boy
Vodka 42 Below, Melone ²⁾,
Maracuja, Zitrone,
Grenadine ^{1) 2)}
9,90 €

Razz Mojito
Himbeerrum ¹⁸⁾, Limette,
Minze, Himbeeren,
Zucker
10,90 €

Old Fashioned
Bulleit Whisky, Angostura,
Zucker und Orangen-
zeste...eiskalt gerührt
10,40 €

Rum Old Fashioned
Bacardi 8Years, Angostura,
Zucker und Orangen-
zeste...eiskalt gerührt
10,40 €

Mojito
Bacardi Rum, Limette,
Minze, Zucker ^{1) 2)}
10,40 €

Pina Colada ^{16) 21)}
Bacardi Rum, Kokos,
Sahne, frische Ananas
10,40 €

Whisky Sour
Zitrone, Zucker
Whisky
10,40 €

Skip & go Naked
Bombay Gin, Lemon,
Bier, Lime ¹⁾
10,40 €

Mispelchen 5€



Caipirinha / Caipiroschka
Cachaca / Vodka 42 Be-
low, Limetten, Rohrzucker
9,90 €

Touchdown
Vodka 42 Below,
Apricot B. ^{1) 18)}, Zitrone,
Lime, Grenadine,
Maracuja
9,90 €

Mai Tai ^{1) 18)}
Bacardi Rum, Apricot
Brandy, Lime, Mandelsi-
rup ^{1) 18) 22) 23)}, Ananas
9,90 €

Sloe Gin Fizz
Schlehen Gin, Zitrone,
Zucker, Soda ^{1) 2) 3)}
9,90 €

Frozen Daiquiri
Bacardi Rum, Zitrone,
Frucht, Zucker wahlweise
mit Erdbeere, Himbeere,
Blaubeere, Minze
9,90 €

Cosmopolitan
Vodka 42 Below,
Cointreau, Limejuice ¹⁾,
Cranberry
9,90 €

Long Island Ice Tea
viel viel viel Sprit, Zitrone
& Cola ^{2) 11)}
10,90 €

LONGDRINKS
Vodka 42 Below
Lemon ^{3) 10)} / Tonic ¹⁰⁾ /
Orange / Cranberry
9,40 €

Vodka 42 Below
Red Bull ²⁸⁾
9,90 €

Moscow Mule
Vodka 42 Below, Gurke &
Ginger Beer ^{1) 2)}
- Schweppes 8,90 €
- FeverTree 9,90 €

Bloody Mary
Vodka 42 Below, Tomate,
Zitrone Gewürze
10,40 €



Bacardi Mule
Ginger Beer, Bacardi Rum
& Gurke ^{1) 2)}
9,40 €

Bacardi Cuba libre ^{2) 11)}
9,40 €

Bacardi Cuba perfect
Bacardi 8 anos, Limette,
Sprite ^{2) 3)}
10,40 €

Bacardi Razz
Sprite ^{1) 2)}
9,40 €

Horse's Neck
Bulleit Whisky, Angostura,
Schweppes GingerAle &
Orangenzeste ^{1) 3) 10)}
9,90 €

Dark`n`Stormy
Goslings dark rum, ^{1) 2)}
Limette und GingerBeer
- Schweppes 9,90 €
- FeverTree 10,90 €

Jack Daniel's Cola ^{2) 11)}
8,40 €

Campari Orange / Soda
8,90 € ^{2) 3)}

Tequila Sunrise
El Jimador Tequila, ^{1) 3)}
Grenadine, Orangensaft
8,90 €

Southern Comfort
Ginger Ale ²⁾
8,90 €

Pernod et l'eau ¹⁾
9,40 €

Tanqueray Tonic ¹⁰⁾
9,40 €

G-Vine Tonic
Traubengin, frischen Trau-
ben, Schweppes Tonic ¹⁰⁾
10,40 €

Monkey Tonic, Zitronen-
zeste & Schweppes Tonic
10,90 € ^{2) 3) 10)}

Hendricks Tonic
Tonicwater ¹⁰⁾, Soda,
Gurke
10,40 €

Lillet
Schweppes Wild Berry
Limette ^{1) 2) 3)}
8,90 €

Aperol Sprizz 8,50 €
Hugo ^{1) 2) 10)} 8,90 €

Loba Sprizz €
(Martini Bianco, Schwep-
pes Wildberry and Limette)
7,90 € ^{1) 2)}

ALKOHOLFREIE
COCKTAILS

Bora Bora ^{1) 2)}
Grenadine, Zitrone,
Orange, Maracuja
8,40 €

Coconut Kiss ^{1) 2) 16) 21)}
Kokos, Sahne, Grenadine,
Ananas, Kirsch
8,40 €

Sweet Dream ^{1) 16) 21)}
Erdbeer, Kokos, Sahne,
Pfersich, Maracuja
8,40 €

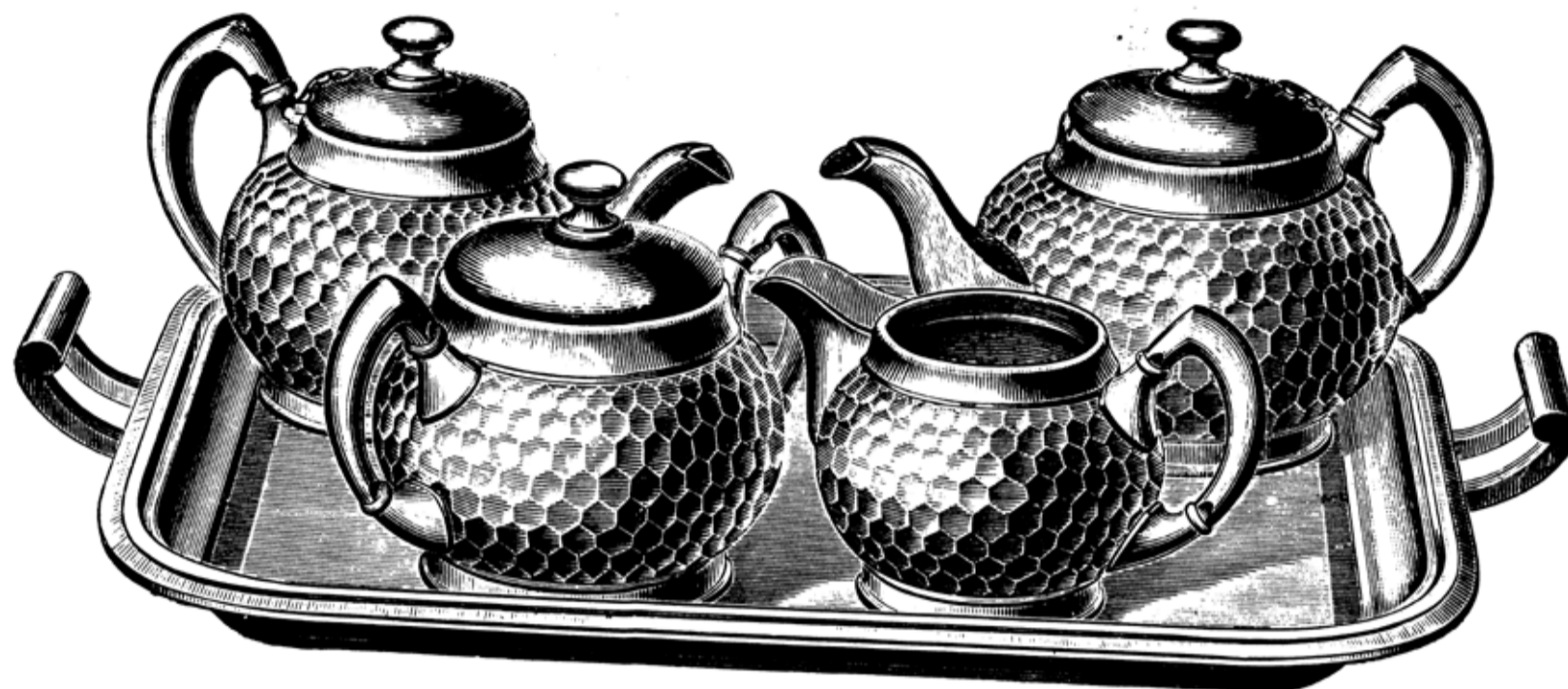
Rotkäppchen ^{1) 21)}
Erdbeer, Kokos, Zitrone,
Ananas, Orange Sports-
man ^{1) 2)} Ei, Zitrone,
Ananas, Grenadine,
Lemon Squash ^{2) 20)}
Limetten, brauner Zucker,
Ginger Ale
8,40 €

Mojita ^{2) 20)}
Limetten, Minze,
brauner Zucker,
Ginger Ale
8,40 €

Wet Dog ¹⁾
Erdbeer, Zitrone, Orange,
Pfersich
8,40 €

Frozen Fruit ²⁾
Zitrone, Frucht und
Crushed Ice, wahlweise mit
Erdbeere, Apfel, Himbeere
oder Minze
8,40 €

Weitere Drinks können auf
Wunsch für Sie von unserem
Bar-Team gezaubert werden.



KAFFEE & CO.

Espresso ¹¹⁾
einfach / doppelt
2,00 € / 3,20 €

Espresso Macchiato ^{11,16)}
einfach / doppelt
2,20 € / 3,40 €

Capuccino ^{11,16)}
klein / groß
2,90 € / 4,50 €

Cafe au lait ^{11,16)}
klein / groß
3,30 € / 5,40 €

Cafe ¹¹⁾
klein / groß
2,40 € / 3,90 €

Moccachino ¹¹⁾
klein / groß
3,50 € / 4,50 €

Latte Macchiato ^{11,16)}
normal / groß
3,60 € / 5,50 €

White Coffee Baileys ^{11,16)}
5,50 €

Mit Hafermilch 0,50 €

Flavours:
Haselnuss / Vanille /
Macadamia / Kokos /
Zimt / Karamel / Ama-
retto / Lebkuchen
0,50 €

**SCHOKOLADEN
& CO.**

Unsere Schokoladen
werden mit geraspelter
Kuvertüre und warmer
Milch zubereitet

Kakao ¹⁶⁾
klein / groß
3,40 € / 4,90 €

Heisse dunkle Schokolade
klein / groß ¹⁶⁾
4,20 € / 5,50 €

Heisse Zartbitter ¹⁶⁾
Schokolade
klein / groß
4,20 € / 5,50 €

Heisse weiße Schokolade ¹⁶⁾
klein / groß
4,20 € / 5,50 €

Mit Sahne
0,50 €

TEE

Kamille / Pfefferminz /
Rooibos-Vanille / Früchte
/ Grüner / Hagebutte /
Earl Grey / Schwarzer
2,90 €

Frischer Minz Tee
klein / groß
4,50 € / 5,90 €

Frischer Minz Ingwer Tee
klein / groß
4,80 € / 6,20 €

Chai-Tee
Indischer Gewürz Tee mit
geschäumter Milch ¹⁶⁾
3,90 €

Heisse Zitrone
3,90 €

Hausgemachter Eistee

*mit original Thailändischem Schwarztee abgebrüht,
mit frischen Früchten abgekühlt, in den Geschmacksrichtungen
Waldbeere-Minze oder Apfel-Pfirsich*

5,50 €

FRESH UP'S

Frisch gepresster
Orangensaft
0,2l / 0,4l
4,90 € / 8,50 €

Hausgemachte
Limetten- oder Zitronen-
limonade mit Minze und
Rohrzucker 5,90 €

Almdudler

Almdudler - natürliche
Kräuterlimonade
0,35l 4,90 €

Hausgemachter Eistee mit
original Thailändischem
Schwarztee abgebrüht, mit
frischen Früchten abgekühlt,
in den Geschmacksrichtun-
gen Waldbeere-Minze oder
Apfel-Pfirsich
5,50 €

Hausgemachte Limetten-
oder Zitronenlimonade mit
Minze und Rohrzucker
5,90 € €

Hausgemachte Zitronen-
Holunder-Kirschlimonade
mit Gurke
5,90 € €€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters la Culinaria
Fl. 0,25l / 0,75l
Classic / Naturell
2,70 € / 6,50 €

Pepsi Cola / Pepsi Max
0,2l / 0,4l ^{2) 3)}
2,90 € / 4,70 €

Mirinda ^{2) 3)} / Sprite
0,2l / 0,4l
2,90 € / 4,70 €

Schweppes
0,2l / 0,4l
Bitter Lemon ^{3) 10)}
Tonic Water ¹⁰⁾
Ginger Ale ²⁾
2,90 € / 4,70 €

Rapp's Fruchtsäfte
Cranberry, Traube
0,2l / 0,4l
3,30 € / 5,30 €

Bionade
Streuobst oder Holunder
0,33l
4,20 €

Red Bull ^{2) 28) 29)} /
Red Bull Sugarfree / ^{2) 11) 27)}
²⁹⁾

Red Bull Cola ^{2) 11) 28) 29)}
0,25l
4,90 €

Rapp's Fruchtsäfte
0,2l / 0,4l
Ananas / Apfel / Banane /
Grapefruit / Kirsch /
Maracuja / Orange /
Pfirsich
2,90 € / 4,90 €

APFELWEIN RAPP'S NO. 1

Rapp's Apfelwein
Meisterschoppen naturtrüb
0,25l / 0,5l
2,70 € / 4,50 €

Bembel
4er / 8er
8,50 € / 16,50 €

12er / 20er
24,00 € / 42,00 €

SCHAUMWEIN
Sekt aus dem Hause
Johanninger
0,1l / 0,2l auf Eis / 0,75l
4,90 € / 7,50 € / 28,00 €

FAHRPLAN INS WEINLAND DEUTSCHLAND

RHEINHESSEN - RHEINGAU - PFALZ -
MOSEL - WILTINGEN

Unsere Weissen:

*Weingut Johanninger - Rheinhessen
Weissburgunder & Chardonnay
Trocken, frische Frucht mit einer typisch
dezenten Nussigkeit des Weissburgunders.
Harmonische Säure mit einem Hauch
typischem Citrus von Chardonnay. ⁹⁾
Ticket Preis 6,80 € / Fl. 21,00 €*

*Weingut Köwerich - Mosel
Einblick N° 1 – Riesling QbA trocken
Der Wein hat viel Charme, er ist fruchtig,
blumig und präsentiert sich als sehr
zugänglich mit einer wunderbar eingebundenen
Säure. Das Finale lässt leichte
Orangenblütenaromen entdecken ⁹⁾
Ticket Preis 7,50 € / Fl. 23,00 €*

*Weingut Johanninger -
2016 Grauburgunder
Dieser Grauburgunder verführt mit Aromen
nach Mirabelle und saftiger Maracuja,
angenehme Fülle im Mund, unterstrichen
durch eine mineralische Frische ⁹⁾
Ticket Preis 7,50 € / Fl. 23,00 €*

*Weingut Köwerich - Mosel
Für Feen & Elfen – Riesling halbtrocken.
Der Wein ist genauso leicht und zart
wie die kleinen Elfen. Die Nase besticht
mit klaren Aromen von Pfirsichen. Er ist
elegant wie eine Fee und hinterlässt am
Gaumen ein Wölkchen süßer Noten. ⁹⁾
Ticket Preis 7,60 € / Fl. 23,50 €*

*Verschnittsche - by Angelina Schmiicker
Fröhlich, freche Cuvée. Mango, Maracuja
und ein angenehmer Schmelz. Ein Wein
zum glücklich machen... ⁹⁾
Ticket Preis 6,50 € / Fl. 19,50 €*

*Weingut von Winning - Pfalz
Win Win – Riesling
Der Wein zeigt sich schön mineralisch.
Schöne Fruchtaromen von Ananas und
Zitrus. Elegant und fein. Frische, lebhaft
Säure. ⁹⁾
Ticket Preis Fl. 37,90 €*

Weingut Engel - Rheinhessen

Scheurebe – Scheurebe

Ein Wein der, einfach Spaß macht.

Eine sehr fruchtige Nase, purer Exotismus.

Sehr ausbalancierte Säure. ⁹⁾

Ticket Preis Fl. 27,90 €

Unser Rosé:

Weingut Hiestand No. 4 - Rheinhessen

Rosé – Feinherb

Ein fruchtiger Rosé. Schon beim ersten

Schluck holen die wunderbaren Aromen

von Erdbeere und Rhabarber den Sommer

in den Mund. ⁹⁾

Ticket Preis 6,80 € / Fl. 19,80 €

Unsere Roten:

Weingut Reif & Nett - Pfalz

„1838“ Rotweincuvée –

Die Nase besticht mit Röst- und Ka-

kao-Aromen. Der Wein bleibt jung und

fruchtig. Der Gaumen wird von weichen

Tanninen und Sauerkirschen Noten ge-

schmeichelt. ⁹⁾

Ticket Preis 6,90 € / Fl. 20,50 €

Weingut Krieger - Pfalz

Dornfelder trocken

Schöne runde weiche Tannine, vollmundig.

Wunderbare Aromen von Sauerkirschen.

Würzige Noten ⁹⁾

Ticket Preis 6,60 € / Fl. 20,50 €

Weingut Krieger - Pfalz

Saint Laurent – trocken

Ein warmwürziger Rotwein mit einer

Zedernholz-, Zimt- und Oreganonote.

Schöne Kirsch- und Pflaumenfruchtaro-

men, ausgewogen. ⁹⁾

Ticket Preis 7,50 € / Fl. 23,00 €

No Name – Ellermann & Spiegel –

Pfalz

Eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvi-

gnon und Saint Laurent.

Aromen der roten Paprika, Minze, Jo-

hannisbeere und einer kräuterigen Würze

dominiert. Weich, harmonisch, mit elegant

softem Abgang. ⁹⁾

Ticket Preis Fl. 38,50 €

Noir - Chateau Schembs - Rheinhessen

Spätburgunder

Hellrote Farbe, im Geschmack eher fein-

gliedrig und sehr elegant. Ein edler und

finessenreicher Rotwein, der einlädt zum

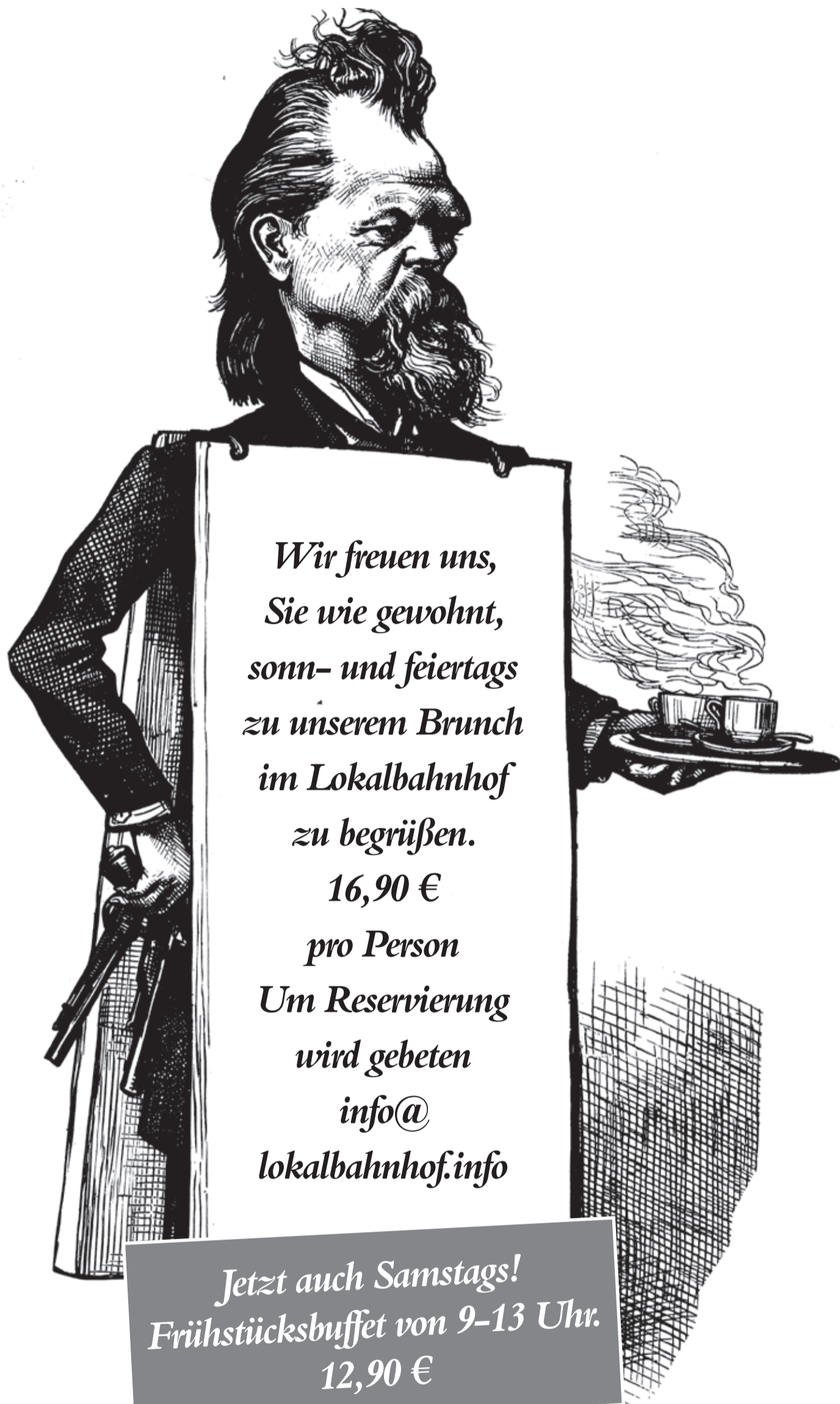
Genießen. ⁹⁾

Ticket Preis Fl. 37,90 €

Deklaration der Inhaltsstoffe:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Saccharin 5) mit Cyclamat 6) mit Aspartam / Phenylalanin 7)
mit Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwelfelt 10) chininhaltig 11) cof-
feinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst
15) gentechnisch verändert 16) mit Lactose 17) mit Nitritpökelsalz 18)
Ascorbinsäure 19) Stärke 20) ingwerhaltig 21) Emulgator Gummiacacia
22) Milchsäure 23) Stabilisator Pektin 24) Phosphorsäure 25) Stabilisator
Johannisbrotmehl 26) mit Süßungsmitteln 27) enthält eine Phenylala-
ninquelle 28) erhöhter Koffeingehalt 29) mit Taurin 30) Glutenhaltig 31)
Krebstiere 32) Eier 33) Fische 34) Erdnüsse 35) Sojabohnen 36) Milch-
produkte 37) Schalenfrüchte 38) Sellerie 39) Senf 40) Sesam 41) Schwe-
feldioxid und Sulphite 42) Lupine 43) Weichtiere

*Allergikerhinweis: Produktionsbedingt können in allen Speisen Spuren
von allen kennzeichnungspflichtigen, allergenen Inhaltsstoffen enthalten
sein.*



*Wir freuen uns,
Sie wie gewohnt,
sonn- und feiertags
zu unserem Brunch
im Lokalbahnhof
zu begrüßen.*

16,90 €

pro Person

*Um Reservierung
wird gebeten*

info@

lokalbahnhof.info

*Jetzt auch Samstags!
Frühstücksbuffet von 9-13 Uhr.
12,90 €*



*Da wir verpflichtet sind die
Daten unserer Gäste zu er-
fassen, registriert euren Auf-
enthalt bei uns bitte direkt
über diesen QR-CODE.*



Lokal
BAHNHOF

Frühstücks- karte



Getränke

Espresso einfach / doppelt	2,00 € / 3,20 €
Espresso Macchiato einfach / doppelt	2,20 € / 3,40 €
Capuccino klein/ groß	2,90 € / 4,50 €
Cafe au lait klein / groß	3,30 € / 5,40 €
Cafe klein / groß	2,40 € / 3,90 €
Moccachino klein / groß	3,50 € / 4,50 €
Latte Macchiato normal/ groß	3,60 € / 5,50 €
Mit Hafermilch	0,50 €

Flavours:

Haselnuss / Vanille /

Macadamia / Kokos / Zimt / Karamel / Amaretto / Lebkuchen 0,50 €

Schokoladen & Co.

Unsere Schokoladen werden mit geraspelter Kuvertüre und warmer Milch zubereitet klein/groß	4,20 € / 5,50 €
Mit Sahne	0,50 €

Tee

Kamille / Pfefferminz / Rooibos-Vanille / Früchte / Grüner / Hagebutte / Earl Grey/ Schwarzer	2,90 €
Frischer Minz Tee klein / groß	4,50 € / 5,90 €
Frischer Minz Ingwer Tee klein / groß	4,80 € / 6,20 €
Chai-Tee Indischer Gewürz Tee mit geschäumter Milch	3,90 €
Heisse Zitrone	3,90 €

Frühstücks- karte



Frühstück

- | | |
|--|----------|
| <input type="radio"/> Rührei | 6,90 € |
| <input type="radio"/> mit Schafskäse | + 1,75 € |
| <input type="radio"/> mit Tomaten | + 1,00 € |
| <input type="radio"/> mit Champignons | + 1,50 € |
| <input type="radio"/> Spiegeleier | 6,90 € |
| <input type="radio"/> Croissants | 1,80 € |
| <input type="radio"/> Baguette hell oder dunkel | 1,90 € |
| <input type="radio"/> Brötchen | 1,00 € |
| <input type="radio"/> Portion Butter | 0,95 € |
| <input type="radio"/> Marmelade (Erdbeer/Himbeer/Pflaume) | 0,85 € |
| <input type="radio"/> Honig 0,85 € | |
| <input type="radio"/> Nutella | 0,85 € |
| <input type="radio"/> Pancakes mit Ahornsirup | 7,90 € |
| <input type="radio"/> Frischer Obstsalat | 5,50 € |
| <input type="radio"/> Portion Käse | 2,90 € |
| <input type="radio"/> Portion Wurst | 2,90 € |
| <input type="radio"/> Feiner Humus in indischer Papadamflade ³⁰⁾ | 5,60 € |
| <input type="radio"/> Grüne Oliven mariniert mit Chili | 3,50 € |
| <input type="radio"/> Hirtenkäse ¹⁶⁾ paniert mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen mit Preiselbeerdip ^{30) 36) 37) 40)} | 5,90 € |
| <input type="radio"/> Frische Tomaten | 2,00 € |
| <input type="radio"/> Frische Gurken | 2,00 € |
| <input type="radio"/> Orangensaft frisch gepresst (0,2) 4,90 € (0,4) 8,50 € | |

Lokal
BAHNHOF