
Lokal BAHNHOF



*Da wir verpflichtet sind die
Daten unserer Gäste zu er-
fassen, registriert euren Auf-
enthalt 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



1. April

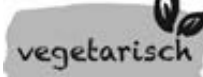
*Bärlauch-Kartoffelsuppe mit gerösteten Topinamburwürfeln
und Creme Fraiche ¹⁶⁾ ³⁹⁾*

5,40 € 

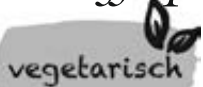
*Italienisches Risotto mit roter Bete, Frühlingslauch und
karamelierten roten Zwiebeln, verfeinert mit frischen
Kräutern und geraspelttem Granny Smith Apfel. Wahlweise
vegetarisch, mit gegrillter Hähnchenbrust oder Rindersteak. ¹⁸⁾ ³⁰⁾*

12,90 €  / 17,90 € / 19,90 €

*Spaghetti geschwenkt in hausgemachtem Bärlauchpesto
aus frischem Bärlauch und Olivenöl, Kirschtomaten, gerösteten
Pinienkernen und gehobeltem Parmesan. Wahlweise vegetarisch,
mit saftigen Rumpsteakstreifen vom Grill oder gegrillten
Garnelen. ¹²⁾ ¹⁶⁾*

9,90 €  / 16,90 € / 16,90 €

*Hausgemachter Rote Bete Burger mit einer vegetarischen
Frikadelle aus roter Bete, Cornflakes und Fetakäse, verfeinert
mit frischer Mango, serviert mit hausgemachter Chili Mayonnaise
und Süßkartoffelpommes. ¹¹⁾ ¹⁸⁾ ³¹⁾*

15,40 € 

*Vegetarischer Kürbisaufbau mit Süßkartoffeln, japanischem
Hokaido-Kürbis, überbacken mit kräftigem Ziegenkäse.
Dazu servieren wir einen marktfrischen Beilagensalat. ¹⁶⁾ ¹⁸⁾ ³⁰⁾*

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, Islington, 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-Völsings Rindswurst

<i>Hausgemachter Humus in knusprig gebackener indischer Papadamflade. Wahlweise auch als Rote Bete Humus ³⁰⁾</i> 5,60 € <i>Bauernhandkäse mit Musik & Kümmel, Graubrot und Butter ³⁰⁾ ³⁶⁾</i> 5,90 € <i>Gref Völsing traditionell hergestellte Rindswurst ³⁾ ⁸⁾ ¹⁷⁾ ¹⁸⁾ mit Graubrot ³⁰⁾ und Gewürzgurke</i> 5,20 €	<i>Frankfurter Würstchen⁸⁾ mit Graubrot³⁰⁾ und Senf ³⁹⁾</i> 4,90 € <i>Hirtenkäse¹⁶⁾ paniert mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, mit Preiselbeerdip. ³⁰⁾ ³⁶⁾ ³⁷⁾ ⁴⁰⁾</i> 5,90 € <i>Schneegestöber mit Laugencrostinis ³⁰⁾ ³⁶⁾</i> 5,20 € €	<i>Mediterrane eingelegte Oliven. Wahlweise griechische Kalamata, Gigantes hell/dunkel gemischt oder Chili-Oliven. Eine Sorte: 3,50 € Trio: 7,50 €</i> <i>Knusper-Sesam-Hähnchenstreifen mit hausgemachter Sweet-Curry-Soße ³⁰⁾ ³⁶⁾ ⁴⁰⁾</i> 6,50 €	<i>Schmelzende Herzen - 2 kleine Schokosoufflés mit Vanilleeis ²⁾ ¹⁶⁾ ¹⁹⁾</i> 5,20 € <i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus oder mit fruchtigen Blaubeeren und Apfelmus ³⁰⁾ ³⁶⁾</i> 9,90 €
--	--	---	--

Italienisches Risotto mit roter Bete, Frühlingslauch und karamelierten roten Zwiebeln, verfeinert mit frischen Kräutern und geraspelttem Granny Smith Apfel. Wahlweise vegetarisch, mit gegrillter Hähnchenbrust oder Rindersteak.^{18) 30)}

12,90 €  / 17,90 € / 19,90 €



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 Crostinis³⁰⁾
17,40 €

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

Dressings: Buttermilch³⁶⁾, 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 Gewürzgurkenscheibchen und hausgemachter Curry-Mayonnaise. Dazu servieren wir hausgemachten Coleslaw und Süßkartoffel-Pommes Frites. ^{11) 18) 40)}

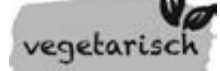
11,90 €

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, gehobelem 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)}.

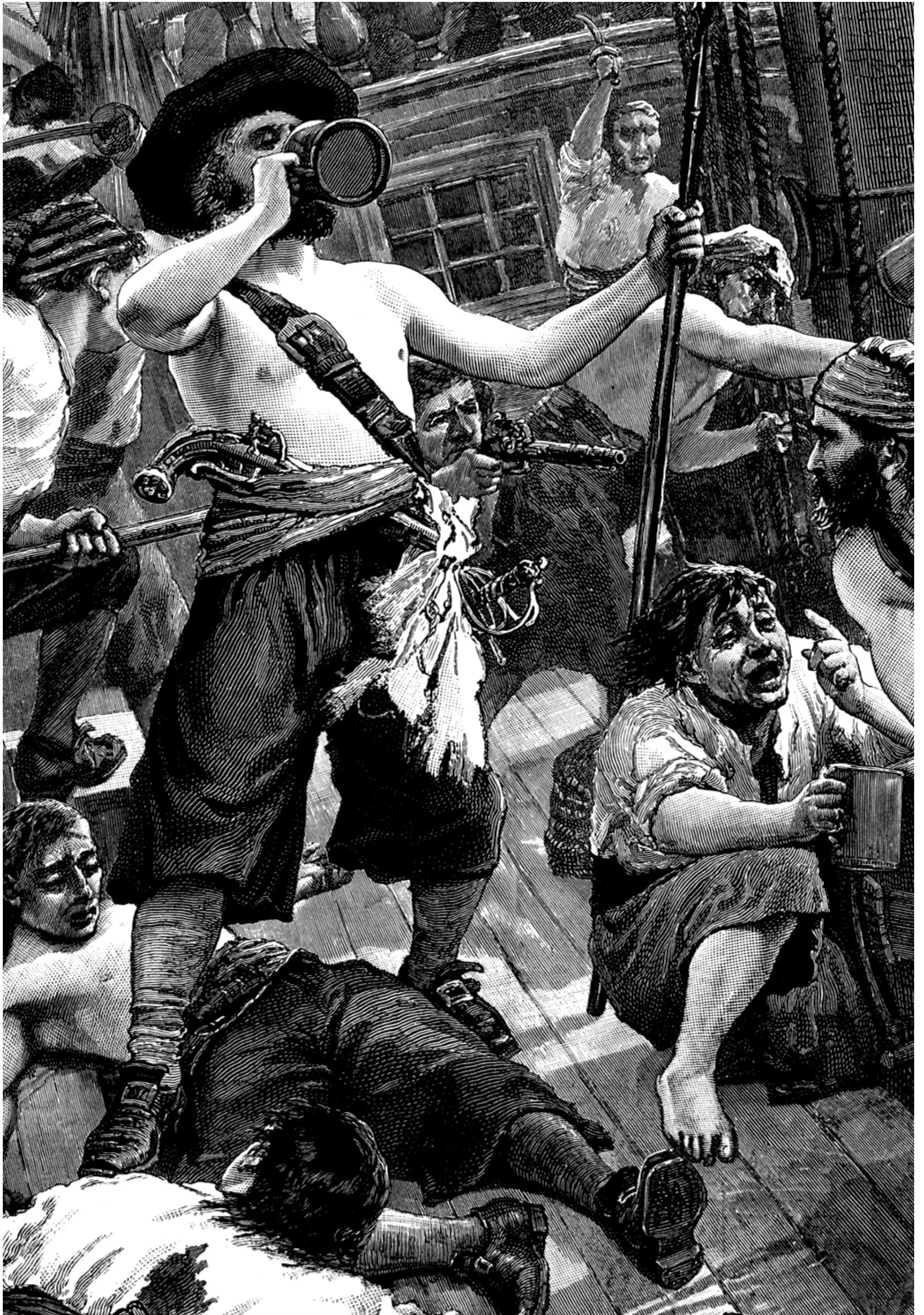
Wahlweise auch als 2 x 180gr. Burger mit doppeltem Käse. ^{30) 32) 36) 38) 39) 40)}

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 €





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 €	Campari Orange / Soda 8,90 € ^{2) 3)} Tequila Sunrise El Jimador Tequila, ^{1) 3)} Grenadine, Orangensaft 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)}	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 €
Bacardi Cuba libre ^{2) 11)} 9,40 €	Southern Comfort Ginger Ale ²⁾ 8,90 €	Bellini Sprizz € (Weißer Pfirsich auf Prosecco) 8,90 €	Mojita ^{2) 20)} Limetten, Minze, brauner Zucker, Ginger Ale 8,40 €
Bacardi Cuba perfect Bacardi 8 anos, Limette, Sprite ^{2) 3)} 10,40 €	Pernod et l'eau ¹⁾ 9,40 €	ALKOHOLFREIE COCKTAILS	Wet Dog ¹⁾ Erdbeer, Zitrone, Orange, Pfirsich 8,40 €
Bacardi Razz Sprite ^{1) 2)} 9,40 €	Tanqueray Tonic ¹⁰⁾ 9,40 €	Bora Bora ^{1) 2)} Grenadine, Zitrone, Orange, Maracuja 8,40 €	Frozen Fruit ²⁾ Zitrone, Frucht und Crushed Ice, wahlweise mit Erdbeere, Apfel, Himbeere oder Minze 8,40 €
Horse's Neck Bulleit Whisky, Angostura, Schweppes GingerAle & Orangenzeste ^{1) 3) 10)} 9,90 €	G-Vine Tonic Traubengin, frischen Trau- ben, Schweppes Tonic ¹⁰⁾ 10,40 €	Coconut Kiss ^{1) 2) 16) 21)} Kokos, Sahne, Grenadine, Ananas, Kirsch 8,40 €	Weitere Drinks können auf Wunsch für Sie von unserem Bar-Team gezaubert werden.
Dark`n`Stormy Goslings dark rum, ^{1) 2)} Limette und GingerBeer - Schweppes 9,90 € - FeverTree 10,90 €	Monkey Tonic, Zitronen- zeste & Schweppes Tonic 10,90 € ^{2) 3) 10)}	Sweet Dream ^{1) 16) 21)} Erdbeer, Kokos, Sahne, Pfirsich, Maracuja 8,40 €	
Jack Daniel's Cola ^{2) 11)} 8,40 €	Hendricks Tonic Tonicwater ¹⁰⁾ , Soda, Gurke 10,40 €		



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

Pfefferminz / Rooibos-
Vanille / Früchte / Hagebut-
te / Earl Grey / Schwarzer
2,90 €

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

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

Griechischer Bio-
Bergkräutertee ¹⁶⁾
4,50 €

Bio-Ceylontee (grün)
4,50 €

Heisse Zitrone
3,90 €

Hausgemachter Eistee

*mit original Thailändischem Schwarztee abgebriht,
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 - natürliche
Kräuterlimonade
0,35l 4,90 €

Hausgemachter Eistee mit
original Thailändischem
Schwarztee abgebriht, 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 €

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

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 Johnanninger - 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 €

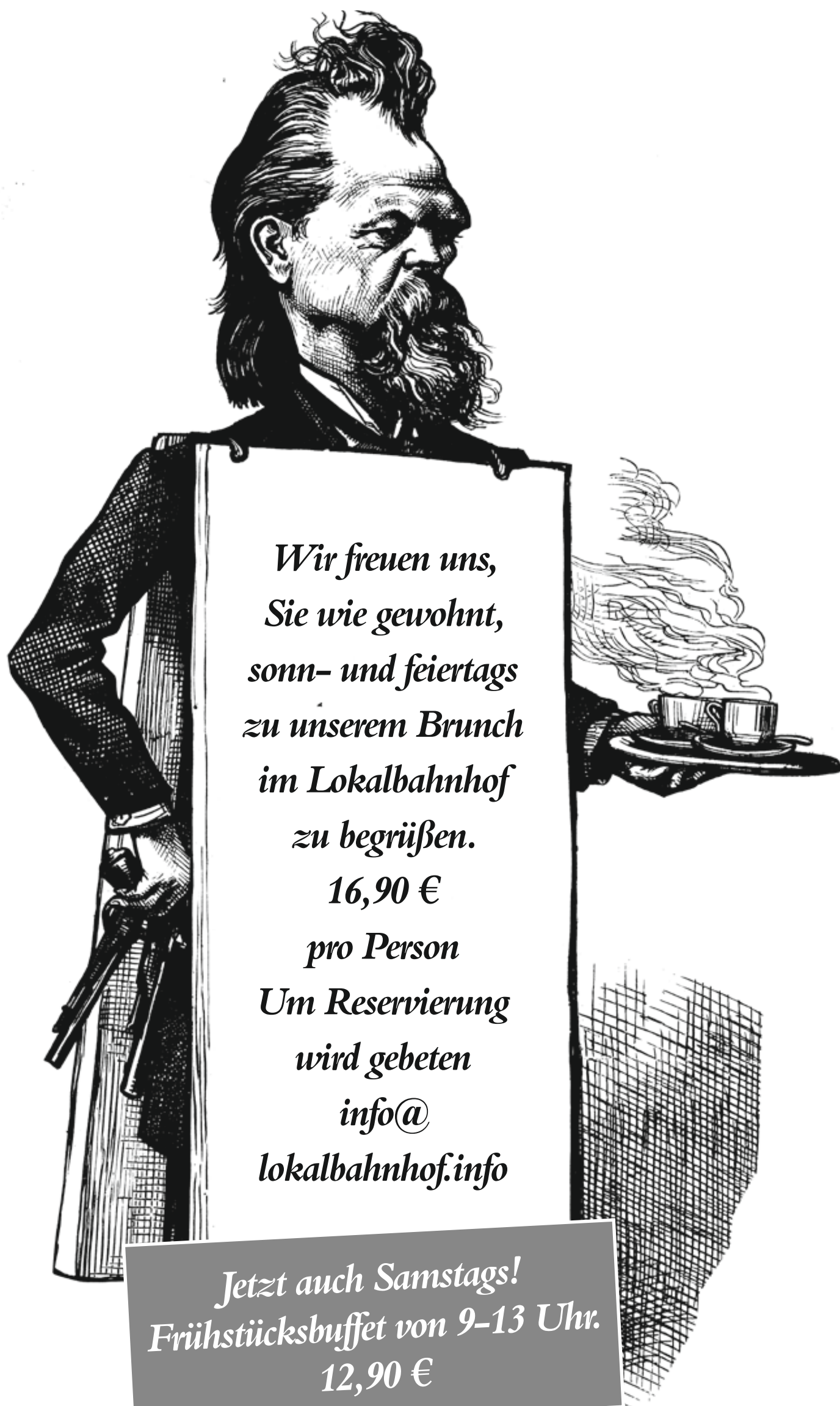
Weingut Krieger - Pfalz
Saint Laurent – trocken
Ein warmwürziger Rotwein mit einer
Zedernholz-, Zimt- und Oreganonote.
Schöne Kirsch- und Pflaumenfruchtaro-
men, ausgewogen. ⁹⁾
Ticket Preis 7,50 € / Fl. 23,00 €

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.*



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

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

Lokal
BAHNHOF