

---

*Lokal*

# BAHNHOF

*„Haste Druck unds hilft kein Pressen,  
sollteste nen Handkäs essen.“*

*Johan W. Goethe*



Unsere Speisekarte online.





---

# 8. *September*

*Originales Indisches Butter-Chicken-Curry mit roten Zwiebeln, Gemüse, grünen Bohnen, Cherrytomaten und Brokkoliröschen an duftendem Basmatireis und gestossenen Cashewkernen. Wahlweise vegetarisch, mit gegrillter Hähnchenbrust, saftigen Rinderstreifen oder Garnelen vom Grill*

*14,90 € / 17,90 € / 20,90 € / 20,90 €*

*Ofenfrisches Wurzelgemüse auf Rote-Bete-Hunus, verfeinert mit frischer Petersilie und Granatapfelstreuseln. Wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust oder Rumpsteakstreifen vom Grill*

*15,90 € / 18,90 € / 20,90 €*

*Chipirones-Burger, knusprig panierte Baby-Calamri verfeinert mit Ruccola, Zitronen-Knobi-Mayo und sauer/süß eingelegten Gürkchen zwischen unseren hausgemachten Burgerbuns an Pommes Frites*

*15,90 €*

*Hausgemachte Handkäsewurst vom Grill, 100% regional von unseren Worscht Designern um die Ecke mit knusprigen Bratkartoffeln. Wahlweise auch 2 Wörscht.*

*8,90 € / 12,90 €*

*Spaghetti a la Marrakesch geschwenkt mit einem hausgemachten Pesto aus Datteln, Walnüssen und sonnengetrockneten Tomaten. Verfeinert durch leichte Chilinoten und gehobeltem Parmesan. Wahlweise auch mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen oder Garnelen vom Grill.*

*14,90 € / 19,90 € / 19,90 €*

# 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

Hausgemachtes  
Kürbis-Süßkartoffel-  
süppchen. Wahlweise  
auch mit gerillten  
Garnelen  
6,90 € / 10,90 €

Hausgemachter  
Humus in knusprig  
gebackener indischer  
Papadamflade. <sup>30)</sup>  
5,90 €

Knusprig panierte  
Chipirones mit Zi-  
tronen-Knobi-Mayo  
8,90 €

Hausgemachter Rote  
Bete Humus in  
knusprig gebackener  
indischer Papadam-  
flade. <sup>30)</sup>  
5,90 €

Bauernhandkäse  
mit Musik & Küm-  
mel, Graubrot und  
Butter <sup>30) 36)</sup>  
5,90 €

GrefVölsing tradi-  
tionell hergestellte  
Rindswurst <sup>3) 8) 17) 18)</sup>  
mit Graubrot <sup>30)</sup>  
und Gewürzgurke  
5,50 €

Frankfurter Würst-  
chen <sup>8)</sup> mit Graubrot <sup>30)</sup>  
und Senf <sup>39)</sup>  
5,40 €

Mediterrane einge-  
legte Oliven.  
Wahlweise grie-  
chische Kalamata,  
Gigantes hell/dun-  
kel gemischt  
oder Chili-Oliven.  
Eine Sorte: 3,50 €  
Trio: 7,50 €

Knusper-Sesam  
Hähnchenstreifen  
mit hausgemachter  
Sweet-Curry-Soße  
<sup>30) 36) 40)</sup>  
6,50 €

Schokosoufflés mit  
Vanilleeis <sup>2) 16) 19)</sup>  
6,40 €

Churros gefüllt mit  
Nutella in Zimt-  
Zuckermantel an  
Karamel-Milchmäd-  
chen-Creme  
8,90 €

KS a la loba wie ge-  
liebt nur für Stamm-  
gäste  
klassisch oder mit  
Blaubeeren  
10,90 €

*Tomahawksteak vom Freilandschwein (ca. 900gr), mediterran gewürzt und saftig gegrillt, mit Süsskartoffel-Fritten und karamellisierten Zwiebeln an marktfrischem Salat*

34,90 €



*Maultaschensalat mit verschiedenen Blattsalaten und mit Ei geschwenkten Maultaschenstreifen*

16,18,19) 30) 32)

12,90 €

*Putenbrustsalat mit gegrillter Putenbrust oder marinierter Curry-Pute <sup>30) 40)</sup>*

14,90 €

*Knuspersalat mit marktfrischen Blattsalaten, Croutons, Kirschtomaten und Hähnchenstreifen im Knuspermantel <sup>30) 40)</sup>*

14,90 €

*Loba-Salat mit gebratenen Champignons und Putenbruststreifen, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan auf marktfrischen Blattsalaten und hausgemachten Crostinis <sup>30) 36) 37)</sup>*

18,90 €

*Ziegenkäsesalat in Honig und Thymian marinierter Ziegenkäse vom Grill auf bunten Blattsalaten und hausgemachten Crostinis <sup>30)</sup>*

17,90 €

*Beilagensalat normal / groß*  
4,90 € / 6,90 €



## 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 Burgerbuns in Rot-Weiss, dazu Pommes und BBQ-Soße. <sup>11) 18) 40)</sup>*

15,90 €



*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. <sup>3) 13) 16)</sup>*

15,90 € / 19,90 €

*Wahlweise auch mit Irish Black Angus*

17,90 € / 23,90 €

*Schnitzel von der Pute, natur / paniert mit hausgemachter Bio-Roggenpanade, Bratkartoffeln / Pommes, Pur. Dazu servieren wir einen marktfrischen Beilagensalat. <sup>11) 18) 40)</sup>*

17,90 €

*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. <sup>3) 20) 30) 36) 40)</sup>*

19,90 €

*Leckerer Röstturmchen aus hausgemachten Rösti aus Kartoffeln, Süßkartoffeln und Karotten, frischem Rucola, Kräuterquark und Kirschtomaten, verfeinert mit hausgemachtem Paprikapesto, gehobeltem Parmesan und Bio-Grünkernen. Wahlweise vegetarisch, oder mit saftigen Rumpsteakstreifen. <sup>20) 30) 36) 40)</sup>*

15,90 €



/ 20,90

*Loba Burger aus 100% Bio-Rinderhack, mit Zwiebel-Gurken-Relish, Käse, Tomaten, serviert mit knusprigen Pommes und Krautsalat <sup>3) 13)</sup>. Wahlweise auch als 2 x 180gr. Burger mit doppeltem Käse. <sup>30) 32) 36) 38) 39) 40)</sup>*

14,90 € / 18,90 €

*Wahlweise auch mit*

*Irish Black Angus*

16,90 € / 22,90 €

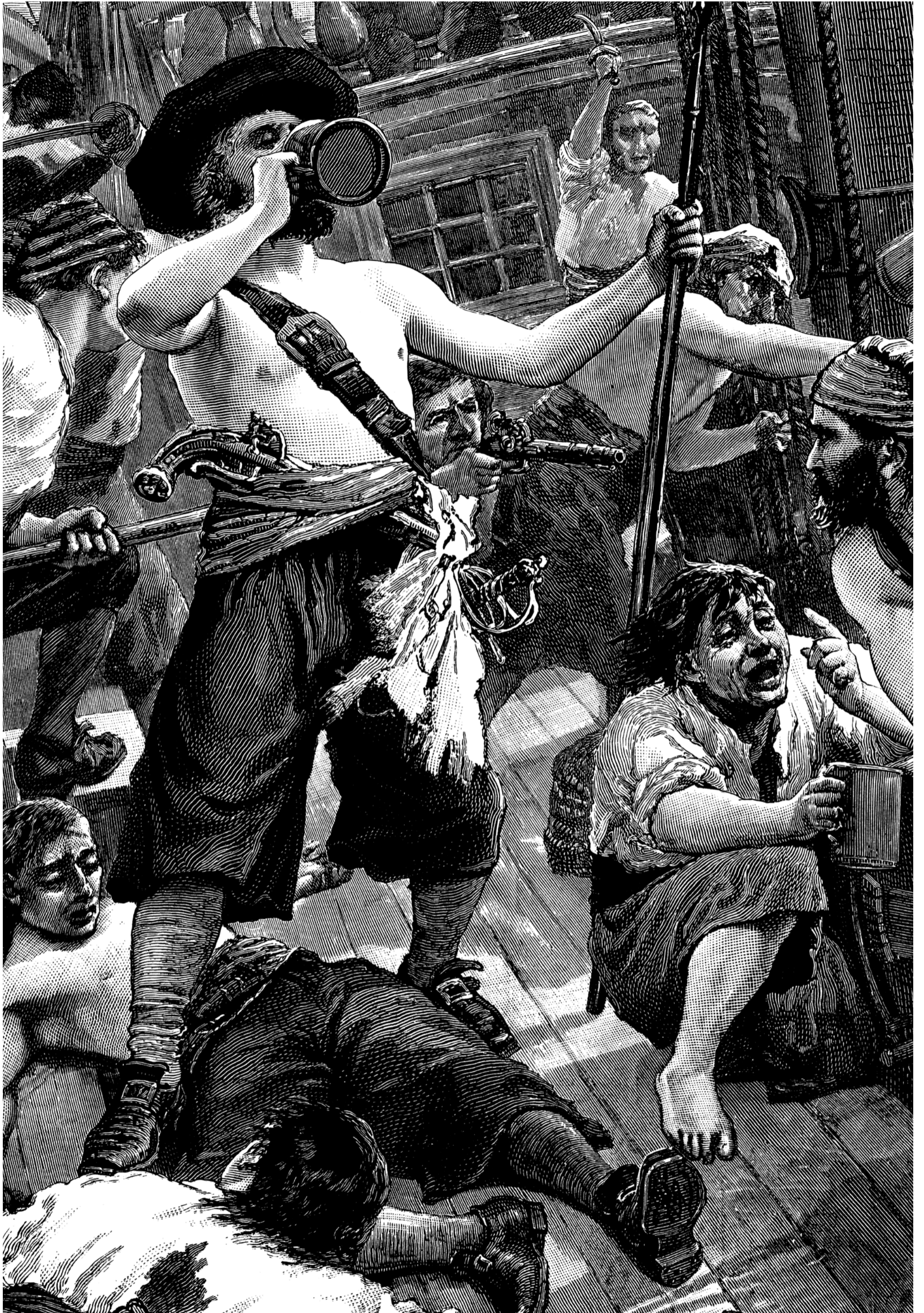
*Tomahawksteak vom Freilandschwein(ca.900g), mediterran gewürzt und saftig gegrillt, mit Süßkartoffeln-Fritten und karamellisierten Zwiebeln an Marktfrischen Salat*

34,90 €

*Hausgemachte Grüne Soße mit gekochten Drillingen und vier halben wachsweich gekochten Eiern <sup>32) 36) 39)</sup>*

12,90 €







SEIT 1870  
**BINDING**

*Flaschenbiere*

*Schöffelhofer  
Kristall Weizen<sup>30)</sup> /  
Dunkles Weizen<sup>30)</sup> /  
Alkoholfreies Weizen<sup>30)</sup>  
Fl. 0,5l  
5,20 €*

*Clausthaler Alkoholfrei<sup>30)</sup>  
Fl. 0,33l  
3,90 €*

*Schöffelhofer Grapefruit<sup>2) 3) 30)</sup>  
Fl. 0,33l  
3,90 €*

*Corona<sup>3) 30)</sup>  
Fl. 0,33l  
4,90 €*

*Vom Fass*

*Binding Römer Pils<sup>30)</sup>  
0,2l / 0,4l  
2,80 € / 4,80 €*

*Sion  
Kölsch<sup>30)</sup>  
0,2l / 8er Kranz  
2,90 € / 20,90 €*

*Schöffelhofer  
Hefe Hell<sup>30)</sup>  
0,3l / 0,5l  
3,60 € / 5,20 €*

*Krusovice  
Dunkel<sup>30)</sup>  
0,3 / 0,5l  
3,60 € / 5,20 €*

# Espresso Martini

5 cl Vodka, 2 cl Kaluha 1 cl flüssigen Rohrzucker und frisch gemahlener Espresso

Für jeden Drink das Shakerglas mit Ice-Cubes füllen. Den frisch gezogenen Espresso aufgießen, Vodka und Kaluha Zucker dazu geben. Den Shaker schließen und als 8 kräftig mixen. Danach in eine Cocktailschale mit einem Strainer abseilen. Fertig.....

14,40 €

## COCKTAILS

Midori Sour <sup>2)</sup>  
Melonenliqueur, Zitrone,  
Grapefruit  
9,90 €

Frankfurt Sour  
Zitrone, Zucker  
mit Amaretto und  
Apfelsaft  
9,90 €

Whisky Sour  
Zitrone, Zucker  
10,40 €

Sex on the Beach  
Vodka 42 Below,  
Pfirsichlikör <sup>2) 18)</sup>, Zitrone,  
Lime <sup>1)</sup>, Pfirsich, Orange  
Cranberry  
10,90 €

Watermelon Boy  
Vodka 42 Below, Melone <sup>2)</sup>,  
Maracuja, Zitrone,  
Grenadine <sup>1) 2)</sup>  
10,90 €

Razz Mojito  
Himbeerrum <sup>18)</sup>, Limette,  
Minze, Himbeeren,  
Zucker  
10,90 €

Old Fashioned  
Bulleit Whisky,  
Angostura, Zucker und  
Orangenzeste...eiskalt  
gerührt  
12,40 €

Rum Old Fashioned  
Bacardi 8Years, Angostura,  
Zucker und Orangen-  
zeste...eiskalt gerührt  
12,40 €

Mojito  
Bacardi Rum, Limette,  
Minze, Zucker <sup>1) 2)</sup>  
10,40 €

Pina Colada <sup>16) 21)</sup>  
Bacardi Rum, Kokos,  
Sahne, frische Ananas  
12,40 €

Gin Basel Smash  
Zitrone, Zucker frischer  
Basilikum  
12,40 €

Skip & go Naked  
Bombay Gin, Lemon,  
Bier, Lime <sup>1)</sup>  
10,40 €

## Mispelchen 5€



Caipirinha / Caipiroschka  
Cachaca / Vodka  
42 Below, Limetten,  
Rohrzucker  
9,90 €

Touchdown  
Vodka 42 Below,  
Apricot B. <sup>1) 18)</sup>, Zitrone,  
Lime, Grenadine,  
Maracuja  
10,90 €

Mai Tai <sup>1) 18)</sup>  
Bacardi Rum, Apricot  
Brandy, Lime, Mandelsirup  
<sup>1) 18) 22) 23)</sup>, Ananas  
10,90 €

Sloe Gin Fizz  
Schlehen Gin, Zitrone,  
Zucker, Soda <sup>1) 2) 3)</sup>  
10,90 €

Frozen Daiquiri  
Bacardi Rum, Zitrone,  
Frucht, Zucker wahlweise  
mit Erdbeere, Himbeere,  
Blaubeere, Minze  
10,90 €

Cosmopolitan  
Vodka 42 Below,  
Cointreau, Limejuice <sup>1)</sup>,  
Cranberry  
9,90 €

Long Island Ice Tea  
viel viel viel Sprit, Zitrone  
& Cola <sup>2) 11)</sup>  
12,90 €

LONGDRINKS  
Vodka 42 Below  
Lemon <sup>3) 10)</sup> / Tonic <sup>10)</sup> /  
Orange / Cranberry  
9,40 €

Moscow Mule  
Vodka 42 Below, Gurke &  
Ginger Beer <sup>1) 2)</sup>  
9,90 €

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



Bacardi Mule  
Ginger Beer, Bacardi Rum  
& Gurke <sup>1) 2)</sup>  
9,40 €

Bacardi Cuba libre <sup>2) 11)</sup>  
9,40 €

Bacardi Cuba perfect  
Bacardi 8 anos, Limette,  
Sprite <sup>2) 3)</sup>  
10,40 €

Bacardi Razz  
Sprite <sup>1) 2)</sup>  
9,40 €

Horse's Neck  
Bulleit Whisky, Angostura,  
Schweppes GingerAle &  
Orangenzeste <sup>1) 3) 10)</sup>  
12,90 €

Dark`n`Stormy  
Goslings dark rum, <sup>1) 2)</sup>  
Limette und GingerBeer  
Schweppes  
9,90 €

Jack Daniel's Cola <sup>2) 11)</sup>  
10,40 €

Campari Frischer Osaft  
12,90 € <sup>2) 3)</sup>

Tequila Sunrise  
El Jimador Tequila, <sup>1) 3)</sup>  
Grenadine, Frischer Osaft  
12,90 €

Southern Comfort  
Ginger Ale <sup>2)</sup>  
8,90 €

Tanqueray Tonic <sup>10)</sup>  
10,40 €

G-Vine Tonic  
Traubengin, frischen Trau-  
ben, Schweppes Tonic<sup>10)</sup>  
10,90 €

Monkey Tonic,  
Zitronenzeste &  
Schweppes Tonic  
10,90 € <sup>2) 3) 10)</sup>

Hendricks Tonic  
Tonicwater <sup>10)</sup>, Soda,  
Gurke  
10,90 €

Aperol Sprizz 8,90 €

Hugo <sup>1) 2) 10)</sup> 8,90 €

Loba Sprizz  
Martini Bianco mit Wild-  
berry und spritzer Limette  
7,90 €

ALKOHOLFREIE  
COCKTAILS

Bora Bora <sup>1) 2)</sup>  
Grenadine, Zitrone,  
Orange, Maracuja  
8,90 €

Coconut Kiss <sup>1) 2) 16) 21)</sup>  
Kokos, Sahne, Grenadine,  
Ananas, Kirsch  
8,90 €

Sweet Dream <sup>1) 16) 21)</sup>  
Erdbeer, Kokos, Sahne,  
Pfirsich, Maracuja  
8,90 €

Rotkäppchen <sup>1) 21)</sup>  
Erdbeer, Kokos, Zitrone,  
Ananas, Orange  
8,90 €

Baselboy  
Basilikum, Limette &  
Soda  
8,90 €

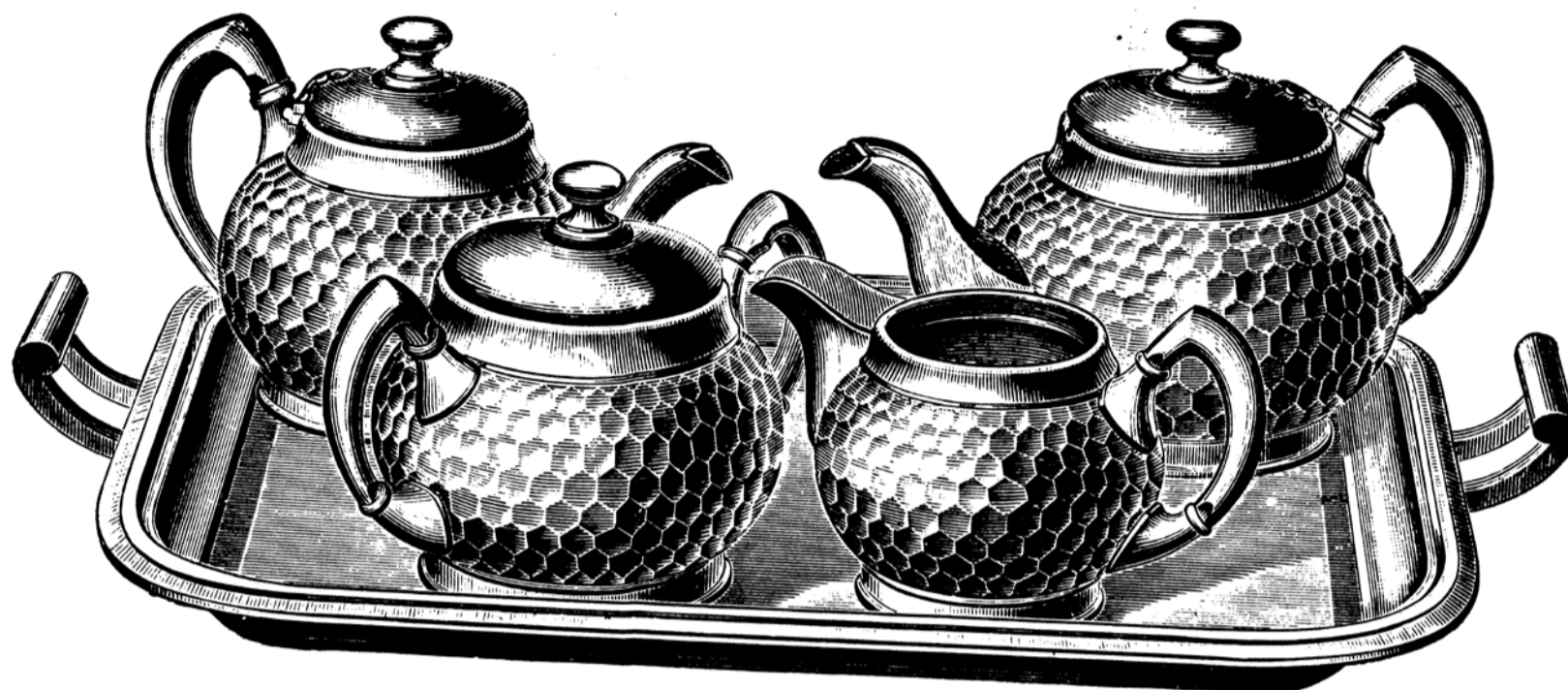
Lemon Squash <sup>2) 20)</sup>  
Limetten, brauner Zucker,  
Ginger Ale  
8,90 €

Mojita <sup>2) 20)</sup>  
Limetten, Minze,  
brauner Zucker,  
Ginger Ale  
8,40 €

Wet Dog <sup>1)</sup>  
Erdbeer, Zitrone, Orange,  
Pfirsich  
8,90 €

Frozen Fruit <sup>2)</sup>  
Zitrone, Frucht und  
Crushed Ice, wahlweise mit  
Erdbeere, Apfel, Himbeere  
oder Minze  
8,90 €

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



**KAFFEE & CO.**

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

Espresso Macchiato <sup>11,16)</sup>  
einfach / doppelt  
2,20 € / 3,40 €

Capuccino <sup>11,16)</sup>  
klein / groß  
3,20 € / 4,90 €

Cafe au lait <sup>11,16)</sup>  
klein / groß  
3,40 € / 5,90 €

Cafe <sup>11)</sup>  
klein / groß  
2,80 € / 4,50 €

Flat White  
klein / groß  
3,90 € / 4,90 €

Latte Macchiato <sup>11,16)</sup>  
normal / groß  
3,60 € / 5,50 €

White Coffee Baileys <sup>11,16)</sup>  
5,50 €

Mit Hafermilch 0,80 €

Flavours:  
Haselnuss / Vanille /  
Macadamia / Kokos  
/ Zimt / Karamel /  
Amaretto / Lebkuchen  
0,80 €

**SCHOKOLADEN  
& CO.**

Unsere Schokoladen  
werden mit geraspelter  
Kuvertüre und warmer  
Milch zubereitet

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

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

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

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

Mit Sahne  
1,00 €

**TEE**

Frischer Minz Tee  
5,90 €

Frischer Minz Ingwer Tee  
6,20 €

Griechischer Bio-  
Bergkräutertee <sup>16)</sup>  
4,50 €

Bio-Ceylontee (grün) /  
Darjeelingtee (schwarz)  
4,50 €

Bio Beeren Tee  
4,50 €

Chai Tee  
4,50 €

Heisse Zitrone  
4,90 €

# 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 €

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

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

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Selters la Culinaria  
Fl. 0,25l / 0,75l  
Classic / Naturell  
2,70 € / 6,80 €

Pepsi Cola  
0,2l / 0,4l <sup>2)3)</sup>  
2,90 € / 4,70 €

Mirinda <sup>2)3)</sup> / Sprite  
0,2l / 0,4l  
2,90 € / 4,70 €

Schweppes  
0,2l / 0,4l  
Bitter Lemon <sup>3) 10)</sup>  
Tonic Water <sup>10)</sup>  
Ginger Ale <sup>2)</sup>  
Ginger Beer  
Wild Berry  
2,90 € / 4,70 €

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

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

## APFELWEIN RAPP'S NO. 1

Rapp's Apfelwein  
Meisterschoppen naturtrüb  
0,25l / 0,5l  
2,70 € / 4,90 €

Bembel  
4er / 8er  
9,50 € / 19,50 €

12er / 20er  
28,50 € / 43,50 €

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 Johnnanger - Rheinhessen  
Weissburgunder & Chardonnay  
Trocken, frische Frucht mit einer typisch  
dezenten Nussigkeit des Weissburgunders.  
Harmonische Säure mit einem Hauch  
typischem Citrus von Chardonnay. <sup>9)</sup>  
Ticket Preis 6,90 € / Fl. 21,50 €*

*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 <sup>9)</sup>  
Ticket Preis 7,60 € / Fl. 23,50 €*

*Weingut Johanninger -  
2016 Grauburgunder  
Dieser Grauburgunder verführt mit  
Aromen nach Mirabelle und saftiger  
Maracuja, angenehme Fülle im Mund,  
unterstrichen durch eine mineralische  
Frische <sup>9)</sup>  
Ticket Preis 7,60 € / Fl. 23,50 €*

*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. <sup>9)</sup>  
Ticket Preis Fl. 23,50 €*

*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. <sup>9)</sup>  
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. <sup>9)</sup>  
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. <sup>9)</sup>*

*Ticket Preis 6,80 € / Fl. 21,80 €*

*Unsere Roten:*

*Weingut Reif & Nett - Pfalz*

*„1838“ Rotweincuvée –*

*Die Nase besticht mit Röst- und Kakao-Aromen. Der Wein bleibt jung und fruchtig. Der Gaumen wird von weichen Tanninen und Sauerkirschen Noten geschmeichelt. <sup>9)</sup>*

*Ticket Preis 6,90 € / Fl. 21,50 €*

*Weingut Krieger - Pfalz*

*Dornfelder trocken*

*Schöne runde weiche Tannine, vollmundig. Wunderbare Aromen von Sauerkirschen. Würzige Noten <sup>9)</sup>*

*Ticket Preis 6,60 € / Fl. 21,50 €*

*Weingut Krieger - Pfalz*

*Saint Laurent – trocken*

*Ein warmwürziger Rotwein mit einer Zedernholz-, Zimt- und Oreganonote. Schöne Kirsch- und Pflaumenfrucht aromen, ausgewogen. <sup>9)</sup>*

*Ticket Preis 7,50 € / Fl. 23,50 €*

*No Name – Ellermann & Spiegel – Pfalz*

*Eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Saint Laurent.*

*Aromen der roten Paprika, Minze, Johannisbeere und einer kräuterigen Würze dominiert. Weich, harmonisch, mit elegantem softem Abgang. <sup>9)</sup>*

*Ticket Preis Fl. 39,50 €*

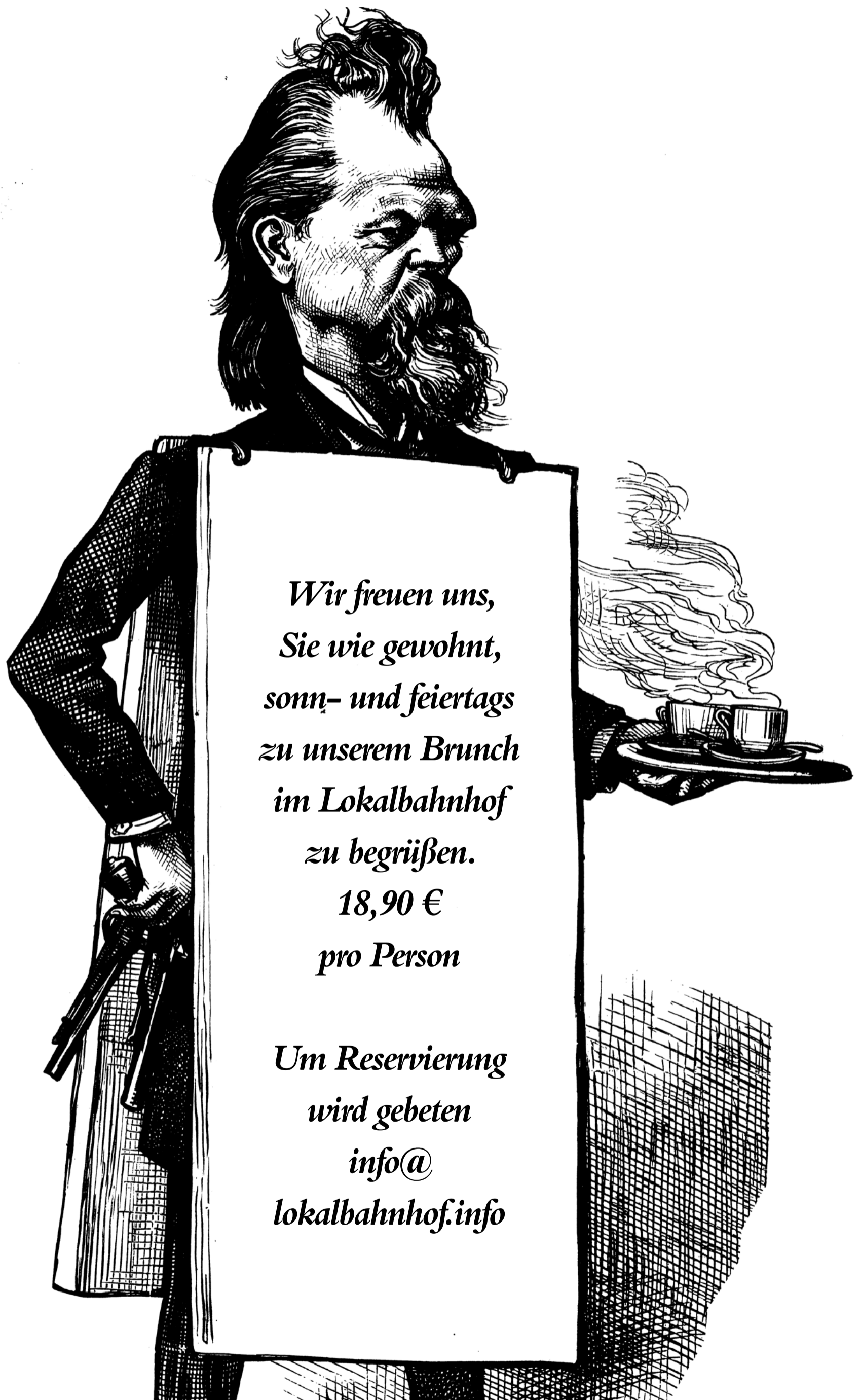
*Noir - Chateau Schembs - Rheinhessen  
Spätburgunder*

*Hellrote Farbe, im Geschmack eher feingliedrig und sehr elegant. Ein edler und finessenreicher Rotwein, der einlädt zum Genießen. <sup>9)</sup>*

*Ticket Preis Fl. 38,90 €*

*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) geschwefelt 10) chininhaltig 11)  
caffeinhaltig 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 Phenylalaninquelle 28) erhöhter Koffeingehalt 29) mit Taurin  
30) Glutenhaltig 31) Krebstiere 32) Eier 33) Fische 34) Erdnüsse 35)  
Sojabohnen 36) Milchprodukte 37) Schalenfrüchte 38) Sellerie 39) Senf  
40) Sesam 41) Schwefeldioxid 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.*

*18,90 €  
pro Person*

*Um Reservierung  
wird gebeten  
info@  
lokalbahnhof.info*