

---

*Lokal*

BAHNHOF

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

*Johan W. Goethe*

---



---

*27. November*

---

*Spaghettie a la Marrakesh geschwenkt mit einem hausgemachten Pesto aus Datteln, Walnüssen und sonnengetrockneten Kirschtomaten. Verfeinert durch leichte Chilinoten und gehobeltem Parmesan. Wahlweise mit Rumpsteakstreifen oder Garnelen vom Grill. Gerne auch als Surf n Turf*

*19,90 € / 25,90 € / 25,90 € / 31,90 €*

*Vegetarischer Kürbisauflauf vom japanischen Hokaidokürbis mit Süsskartoffeln und gratiniertem Ziegenkäse an frischem, Wildkräutersalat. Verfeinert mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie hausgemachten Crostinies*

*18,90 €*

*Wildgulasch vom Wildschwein, Reh und Hirsch aus dem heimischen Jagdrevieren, ewig geschmort, verfeinert mit zartbitteren Kakaoaromen und Zimt und serviert an hausgemachten Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl.*

*24,90 €*

*Herbstliches Kürbis-Risotto, verfeinert mit gerösteten und karamalisierte Maronen, Steinchampignons, japanischen Hokaido Kürbis und Ziegenkäseschnee. Wahlweise vegetarisch, mit gegrillter Hähnchenbrust, Garnelen oder Rumpsteakstreifen vom Grill*

*21,90 € / 25,90 € / 27,90 € / 27,90 €*

*Szegediner Saftgulasch von zart geschmorten Iberico Schweinebäckchen, abgerundet mit Sauerkraut, geschmorten Tomaten und einem Löffel Creme Fraiche an hausgemachten Kartoffelstampf*

*22,90 €*

---

# Mittags- ANGEBOT

Unser täglich frisch  
zubereitetes Mittagsgericht  
bieten wir Ihnen in der Zeit von  
11:30 Uhr bis 15:00 Uhr an.  
11,40€

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  
Maronensüppchen  
Wahlweise Vegan  
oder mit Garnelen  
vom Grill   
9,90 € / 14,90 €

Kürbissüppchen  
Wahlweise Vegan  
oder mit Garnelen  
vom Grill  
9,90 € / 14,90 €

Hausgemachter  
Humus in knusprig  
gebackener indischer  
Papadamflade. <sup>30)</sup>  
7,90 €

Knusprig panierte  
Chipirones mit Zi-  
tronen-Knobi-Mayo  
9,90 €

Frankfurter Koch-  
käas mit Graubrot  
und Musik  
8,90 €

Hausgemachter Rote  
Bete Humus in  
knusprig gebackener  
indischer Papadam-  
flade. <sup>30)</sup>  
7,90 €

Bauernhandkäse  
mit Musik & Küm-  
mel, Graubrot und  
Butter. Einfach oder  
Doppelt <sup>30) 36)</sup>  
6,50 € / 10,40 €

Gref Völsing tradi-  
tionell hergestellte  
Rindswurst <sup>3) 8) 17) 18)</sup>  
mit Graubrot <sup>30)</sup>  
und Gewürzgurke  
6,50 €

Frankfurter Wü-  
stchen <sup>8)</sup> mit Graubrot <sup>30)</sup>  
und Senf <sup>39)</sup>  
6,90 €

Mediterrane einge-  
legte Oliven.  
Wahlweise grie-  
chische Kalamata,  
Gigantes hell/dun-  
kel gemischt  
oder Chili-Oliven.  
Eine Sorte: 3,90 €  
Trio: 8,90 €

Knusper-Sesam  
Hähnchenstreifen  
mit hausgemachter  
Sweet-Curry-Soße  
<sup>30) 36) 40)</sup>  
8,90 €

Vorspeisenplatte mit  
Mediterranem oder  
Hessischer zusam-  
menstellung. Emp-  
fohlen für 4 Personen  
39,90 €

Schokosoufflés mit  
Vanilleeis <sup>2) 16) 19)</sup>  
7,90 €

Churros gefüllt mit  
Nutella in Zimt-  
Zuckermantel an  
Karamel-Milchmäd-  
chen-Creme  
9,90 €

KS a la loba wie  
geliebt nur für  
Stammgäste, klassisch  
mit Manderl, Rosi-  
nen und Bio Apfel-  
muss  
13,90 €



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

39,90 €



*Maultaschensalat mit verschiedenen Blattsalaten und mit Ei geschwenkten Maultaschenstreifen <sup>16,18,19)</sup>*  
<sup>30) 32)</sup>

18,60 €

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

18,60 €

*Knuspersalat mit marktfrischen Blattsalaten, Croutons, Kirschtomaten und Hähnchenstreifen im Knuspermantel <sup>30) 40)</sup>*  
17,90 €

*Loba-Salat mit gebratenen Champignons und Putenbruststreifen, gerösteten Pinienkernen und handgehobeltem vegetarischen Bella Lodi Hartkäse auf marktfrischen Blattsalaten und hausgemachten Crostinis <sup>30)</sup>*  
<sup>36) 37)</sup>

21,90 €

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

20,90 €

*Beilagensalat normal / groß*  
5,90 € / 9,40 €



## KINDERGERICHTE

### ICH WILL POMMES!

*Portion Pommes Frites  
mit Ketchup und Mayo*  
5,90 €



### ICH HABE GROSSEN HUNGER!

*Knusper-Sesam Hähnchenstreifen  
mit Pommes Frites*  
8,90 €

### ICH MAG LIEBER NUDELN!

*Pasta mit Butter und  
Grana Padano* 7,90 €



### GIBTS AUCH SCHNITZEL FÜR MICH?

*Kleines Schnitzel mit Pommes Frites  
und Ketchup* 12,90 €

### Süßes, ich brauch Süßes!

*1 Kugel Vanilleeis mit Schokoladensoße  
und Sahne* 4,90 €



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>

17,90 €



Mexican Burger aus 100% Bio-Rinderhack mit Zwiebelmarmelade, Käse, Tomaten, feurig scharfen Jalapenos und Guacamole, serviert mit Pommes Frites und hausgemachtem Krautsalat. Wahlweise auch als 2x 180gr. Burger mit doppeltem Käse. <sup>3) 13) 16)</sup>

18,90 € / 22,90 €

Wahlweise auch mit Irish Black Angus

19,90 € / 25,90 €

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

19,90 €

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>

22,40 €

Leckeres Röstturmchen aus hausgemachten Rösti aus Kartoffeln, Süßkartoffeln und Karotten, frischem Rucola, Kräuterquark und Kirschtomaten, verfeinert mit hausgemachtem Paprikapesto, handgehobeltem vegetarischen Bella Lodi Hartkäse und Bio-Grünkernen. Wahlweise vegetarisch, oder mit saftigen Rumpsteakstreifen <sup>20) 30) 36) 40)</sup>

18,90 €



/ 26,90 €

Loba smashed Burger aus 100% Bio-Rinderhack, mit zerschmolzenem Käse, Tomaten, Gewürzgurken, gehackten Zwiebelchen, Mayo und Ketchup 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)</sup>

17,90 € / 21,90 €

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

39,90 €

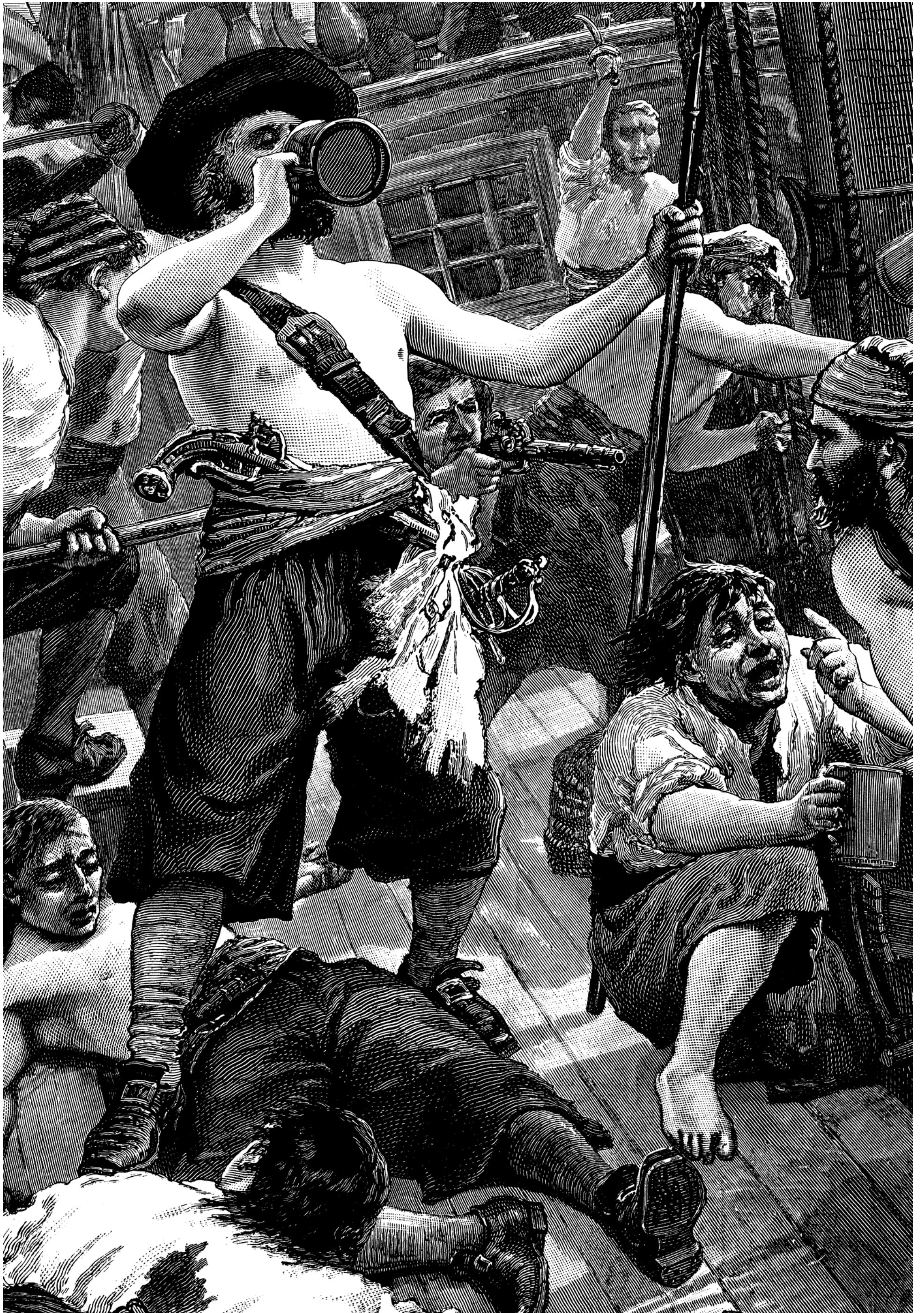
Hausgemachte Grüne Soße mit gekochten Drillingen und vier halben wachsw weich gekochten Eiern <sup>32) 36) 39)</sup>

13,90 €

Kochkäääääässchnitzel von der Pute, natur / paniert mit hausgemachter Bio-Roggenpanade, Bratkartoffeln / Pommes, Pur. Dazu servieren wir einen marktfrischen Beilagensalat und leckeren hausgemachten heißen Kochkäse <sup>11) 18) 40)</sup>

23,90 €







*Flaschenbiere*

*Allgäuer Büble*  
*Dunkles Weizen* <sup>30)</sup> /  
*Alkoholfreies Weizen* <sup>30)</sup>  
*Kristall Weizen* <sup>30)</sup> / *Schöffelhofer*  
*Fl. 0,5l*  
*5,60 €*

*Clausthaler Alkoholfrei* <sup>30)</sup>  
*Fl. 0,33l*  
*4,40 €*

*Schöffelhofer Grapefruit* <sup>2) 3) 30)</sup>  
*Fl. 0,33l*  
*4,40 €*

*Corona* <sup>3) 30)</sup>  
*Fl. 0,33l*  
*5,40 €*

*Helles Obersdorfer* <sup>3) 30)</sup>  
*Fl. 0,33l*  
*4,40 €*

*Vom Fass*

*Binding Römer Pils* <sup>30)</sup>  
*0,2l / 0,4l*  
*2,90 € / 5,20 €*

*Sion*  
*Kölsch* <sup>30)</sup>  
*0,2l / 8er Kranz*  
*2,90 € / 21,90 €*

*Allgäuer Büble*  
*Hefe Weizen Hell* <sup>30)</sup>  
*0,3l / 0,5l*  
*3,90 € / 5,60 €*

*Staro Pramen* <sup>30)</sup>  
*0,2 / 0,4l*  
*2,90 € / 5,30 €*



# 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.....  
15,90 €

## COCKTAILS

Midori Sour <sup>2)</sup>  
Melonenliqueur, Zitrone,  
Grapefruit  
11,90 €

Frankfurt Sour  
Zitrone, Zucker  
mit Amaretto und  
Apfelsaft  
11,90 €

Whisky Sour  
Zitrone, Zucker  
12,40 €

Sex on the Beach  
Vodka 42 Below, Pfirsich-  
likör <sup>2) 18)</sup>, Zitrone, Lime <sup>1)</sup>,  
Pfirsich, Orange Cranberry  
12,40 €

Watermelon Boy  
Vodka 42 Below, Melone <sup>2)</sup>,  
Maracuja, Zitrone,  
Grenadine <sup>1) 2)</sup>  
12,40 €

Razz Mojito  
Himbeerrum <sup>18)</sup>, Limette,  
Minze, Himbeeren,  
Zucker  
12,40 €

Old Fashioned  
Bulleit Whisky, Angostura,  
Zucker und Orangen-  
zeste...eiskalt gerührt  
13,90 €

Rum Old Fashioned  
Bacardi 8Years, Angostura,  
Zucker und Orangen-  
zeste...eiskalt gerührt  
13,90 €

Mojito  
Bacardi Rum, Limette,  
Minze, Zucker <sup>1) 2)</sup>  
12,40 €

Pina Colada <sup>16) 21)</sup>  
Bacardi Rum, Kokos,  
Sahne, frische Ananas  
13,90 €

Gin Basel Smash  
Zitrone, Zucker frischer  
Basilikum  
12,90 €

Skip & go Naked  
Bombay Gin, Lemon,  
Bier, Lime <sup>1)</sup>  
12,40 €

## Mispelchen 5€



Caipirinha / Caipiroschka  
Cachaca / Vodka 42 Be-  
low, Limetten, Rohrzucker  
12,40 €

Touchdown  
Vodka 42 Below,  
Apricot B. <sup>1) 18)</sup>, Zitrone,  
Lime, Grenadine,  
Maracuja  
12,40 €

Mai Tai <sup>1) 18)</sup>  
Bacardi Rum, Apricot  
Brandy, Lime, Mandelsi-  
rup <sup>1) 18) 22) 23)</sup>, Ananas  
12,40 €

Sloe Gin Fizz  
Schlehen Gin, Zitrone,  
Zucker, Soda <sup>1) 2) 3)</sup>  
12,40 €

Frozen Daiquiri  
Bacardi Rum, Zitrone,  
Frucht, Zucker wahlweise  
mit Erdbeere, Himbeere,  
Blaubeere, Minze  
12,90 €

Cosmopolitan  
Vodka 42 Below,  
Cointreau, Limejuice <sup>1)</sup>,  
Cranberry  
11,90 €

Long Island Ice Tea  
viel viel viel Sprit, Zitrone  
& Cola <sup>2) 11)</sup>  
14,90 €

LONGDRINKS  
Vodka 42 Below  
Lemon <sup>3) 10)</sup> / Tonic <sup>10)</sup> /  
Orange/ Cranberry  
10,90 €

Moscow Mule  
Vodka 42 Below, Gurke &  
Ginger Beer <sup>1) 2)</sup>  
10,90 €

Bloody Mary  
Vodka 42 Below, Tomate,  
Zitrone Gewürze  
13,40 €





<i>Bacardi Mule</i> <i>Ginger Beer, Bacardi Rum</i> <i>&amp; Gurke</i> <sup>1) 2)</sup> 10,90 €	<i>Campari Frischer Osaft</i> 14,90 € <sup>2) 3)</sup>	<i>Aperol Sprizz</i> 9,40 €	<i>Baselboy</i> <i>Basilikum, Limette &amp;</i> <i>Soda</i> 10,90 €
<i>Bacardi Cuba libre</i> <sup>2) 11)</sup> 10,90 €	<i>Tequila Sunrise</i> <i>El Jimador Tequila,</i> <sup>1) 3)</sup> <i>Grenadine, Frischer Osaft</i> 14,90 €	<i>Hugo</i> <sup>1) 2) 10)</sup> 9,40 €	<i>Lemon Squash</i> <sup>2) 20)</sup> <i>Limetten, brauner Zucker,</i> <i>Ginger Ale</i> 9,90 €
<i>Bacardi Cuba perfect</i> <i>Bacardi 8 anos, Limette,</i> <i>Sprite</i> <sup>2) 3)</sup> 11,90 €	<i>Southern Comfort</i> <i>Ginger Ale</i> <sup>2)</sup> 10,90 €	<i>Loba Sprizz</i> <i>Martini Bianco mit Wild-</i> <i>berry und spritzer Limette</i> 8,90 €	<i>Mojita</i> <sup>2) 20)</sup> <i>Limetten, Minze,</i> <i>brauner Zucker,</i> <i>Ginger Ale</i> 9,90 €
<i>Bacardi Razz</i> <i>Sprite</i> <sup>1) 2)</sup> 10,90 €	<i>Tanqueray Tonic</i> <sup>10)</sup> 11,40 €	<i>ALKOHOLFREIE</i> <i>COCKTAILS</i>	<i>Wet Dog</i> <sup>1)</sup> <i>Erdbeer, Zitrone, Orange,</i> <i>Pfirsich</i> 9,40 €
<i>Horse's Neck</i> <i>Bulleit Whisky, Angostura,</i> <i>Schweppes GingerAle &amp;</i> <i>Orangenzeste</i> <sup>1) 3) 10)</sup> 13,90 €	<i>G-Vine Tonic</i> <i>Traubengin, frischen Trau-</i> <i>ben, Schweppes Tonic</i> <sup>10)</sup> 12,90 €	<i>Bora Bora</i> <sup>1) 2)</sup> <i>Grenadine, Zitrone,</i> <i>Orange, Maracuja</i> 9,40 €	<i>Frozen Fruit</i> <sup>2)</sup> <i>Zitrone, Frucht und</i> <i>Crushed Ice, wahlweise mit</i> <i>Erdbeere, Apfel, Himbeere</i> <i>oder Minze</i> 10,90 €
<i>Dark`n`Stormy</i> <i>Goslings dark rum,</i> <sup>1) 2)</sup> <i>Limette und GingerBeer</i> <i>Schweppes</i> 10,90 €	<i>Monkey Tonic, Zitronen-</i> <i>zeste &amp; Schweppes Tonic</i> 12,90 € <sup>2) 3) 10)</sup>	<i>Coconut Kiss</i> <sup>1) 2) 16) 21)</sup> <i>Kokos, Sahne, Grenadine,</i> <i>Ananas, Kirsch</i> 9,40 €	<i>Weitere Drinks können auf</i> <i>Wunsch für Sie von unserem</i> <i>Bar-Team gezaubert werden.</i>
<i>Jack Daniel's Cola</i> <sup>2) 11)</sup> 11,90 €	<i>Hendricks Tonic</i> <i>Tonicwater</i> <sup>10)</sup> , <i>Soda,</i> <i>Gurke</i> 12,90 €	<i>Sweet Dream</i> <sup>1) 16) 21)</sup> <i>Erdbeer, Kokos, Sahne,</i> <i>Pfirsich, Maracuja</i> 9,40 €	
		<i>Rotkäppchen</i> <sup>1) 21)</sup> <i>Erdbeer, Kokos, Zitrone,</i> <i>Ananas, Orange</i> 9,40 €	



#### 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 € / 5,50 €

*Cafe au lait* <sup>11,16)</sup>  
klein / groß  
3,80 € / 6,40 €

*Cafe* <sup>11)</sup>  
klein / groß  
2,90 € / 4,90 €

*Flat White*  
klein / groß  
3,90 € / 5,50 €

*Latte Macchiato* <sup>11,16)</sup>  
normal / groß  
3,90 € / 5,90 €

*White Coffee Baileys* <sup>11,16)</sup>  
6,90 €

Mit Hafermilch 0,80 €

Flavours:  
Haselnuss / Vanille /  
Macadamia / Kokos /  
Zimt / Karamel / Ama-  
retto / Lebkuchen  
0,80 €

#### SCHOKOLADEN & CO.

Unsere Schokoladen  
werden mit geraspelter  
Kuvertüre und warmer  
Milch zubereitet

*Kakao* <sup>16)</sup>  
klein / groß  
4,40 € / 6,50 €

*Heisse dunkle Schokolade*  
klein / groß <sup>16)</sup>  
5,20 € / 6,90 €

*Heisse Zartbitter* <sup>16)</sup>  
Schokolade  
klein / groß  
5,20 € / 6,90 €

*Heisse weiße Schokolade* <sup>16)</sup>  
klein / groß  
5,20 € / 6,90 €

Mit Sahne  
1,00 €

#### TEE

*Frischer Minz Tee*  
6,40 €

*Frischer Minz Ingwer Tee*  
7,20 €

*Griechischer Bio-  
Bergkräutertee* <sup>16)</sup>  
5,50 €

*Bio-Ceylontee (grün) /  
Darjeelingtee (schwarz)*  
5,50 €

*Bio Beeren Tee*  
5,50 €

*Chai Tee*  
5,50 €

*Heisse Zitrone*  
6,90 €

# Hausgemachter Eistee

*mit original Thailändischem Schwarztee abgebrüht,  
mit frischen Früchten abgekühlt, in den Geschmacksrichtungen  
Waldbeere-Minze oder Apfel-Pfirsich  
5,90 €*

<b>FRESH UP'S</b>  Frisch gepresster Orangensaft 0,2l / 0,4l 4,90 € / 8,50 €  Hausgemachte Limetten- oder Zitronen- limonade mit Minze und Rohrzucker 6,20 €  Hausgemachter Eistee mit original Thailändischem Schwarztee abgebrüht, mit frischen Früchten abgekühlt, in den Geschmacksrichtun- gen Waldbeere-Minze oder Apfel-Pfirsich 5,90 €  Hausgemachte Zitronen- Holunder-Kirschlimonade mit Gurke 6,50 €	<b>ALKOHOLFREI GETRÄNKE</b>  Selters la Culinaria Fl. 0,25l / 0,75l Classic / Naturell 2,90 € / 6,90 €  Pepsi Cola 0,2l / 0,4l <sup>2) 3)</sup> 2,90 € / 4,90 €  Mirinda <sup>2) 3)</sup> / Sprite 0,2l / 0,4l 2,90 € / 4,90 €	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 € / 4,90 €  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 3,40 € / 5,40 €	<b>APFELWEIN</b>  Aus dem Familienbetrieb- Herkerts naturtrüb 0,25l / 0,5l 2,80 € / 5,40 €  Bembel 4er / 8er 9,90 € / 19,50 €  12er / 20er 28,50 € / 43,50 €  <b>SCHAUMWEIN</b> Sekt aus dem Hause Johanninger 0,1l / 0,2l auf Eis / 0,75l 5,90 € / 8,50 € / 28,90 €
---	---	---	--



# FAHRPLAN INS WEINLAND DEUTSCHLAND

RHEINHESSEN - RHEINGAU - PFALZ -  
MOSEL - WILTINGEN

*Unsere Weissen:*

*Weingut Schmiecker - Rheinhessen  
URBAN Weissburgunder  
Grüner Apfel und Orangenblüten duften aus dem Glas. Ein Blumenkind von einem Wein, das wild über die Zunge tanzt und dabei nie seine urbane Coolness verliert <sup>9)</sup>*

*Ticket Preis 7,40 € / 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 8,40 € / Fl. 26,90 €*

*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 8,40 € / Fl. 26,90 €*

*Weingut Köwerich - Mosel  
Für Träumer & Helden – Riesling halbtrocken. Feinfruchtige Aromen, eine Handvoll gelber Früchte wie Aprikose, Mirabelle und Maracuja verzaubern eine jede Nase. Betörend, saftig, bereits ab dem ersten Schluck und bestechend mineralisch im Abgang. <sup>9)</sup>*

*Ticket Preis Fl. 33,50 €*

*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. 39,90 €*

*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. 33,90 €*



### 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 7,30 € / Fl. 24,90 €

### 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 7,90 € / Fl. 25,50 €

Weingut Krieger - Pfalz

Dornfelder trocken

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

Ticket Preis 7,40 € / Fl. 24,50 €

Weingut Krieger - Pfalz

Saint Laurent – trocken

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

Ticket Preis 8,40 € / Fl. 27,50 €

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 Abgang. <sup>9)</sup>

Ticket Preis Fl. 44,50 €

Noir - Chateau Schembs - Rheinhessen  
Spätburgunder

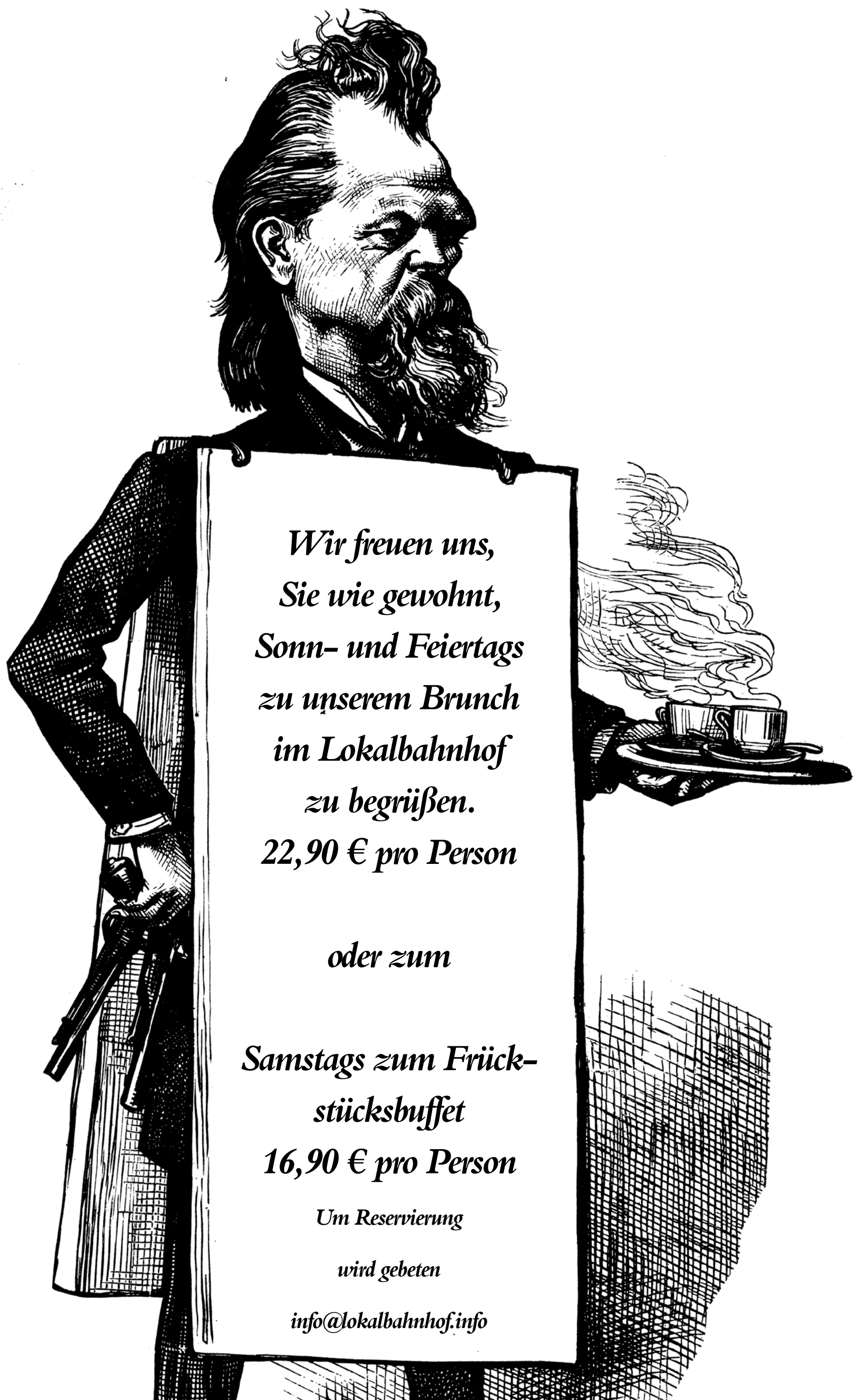
Hellrote Farbe, im Geschmack eher feingliedrig und sehr elegant. Ein edler und finessenreicher Rotwein, der einlädt zum Genießen. <sup>9)</sup>

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) geschwelfelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst  
15) gentechnisch verändert 16) mit Lactose 17) mit Natriumpökelsalz 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.*

*22,90 € pro Person*

*oder zum*

*Samstags zum Frück-  
stücksbuffet*

*16,90 € pro Person*

*Um Reservierung*

*wird gebeten*

*[info@lokalbahnhof.info](mailto:info@lokalbahnhof.info)*