

---

*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 karamelierte 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-Öölsings

## Rindsnurst

<b>Hausgemachtes Maronensüppchen</b> Wahlweise Vegan oder mit Garnelen vom Grill	Frankfotter Kochkääs mit Graubrot und Musik	Frankfurter Würstchen <sup>8)</sup> mit Graubrot <sup>30)</sup> und Senf <sup>39)</sup>	Vorspeisenplatte mit Mediteranem oder Hessischer zusammenstellung. Empfohlen für 4 Personen
9,90 € / 14,90 €	8,90 €	6,90 €	39,90 €
<b>Kürbissüppchen</b> Wahlweise Vegan oder mit Garnelen vom Grill	Hausgemachter Rote Bete Humus in knusprig gebackener indischer Papadamflade. <sup>30)</sup>	Mediterrane eingelegte Oliven. Wahlweise griechische Kalamata, Gigantes hell/dunkel gemischt oder Chili-Oliven.	Schokosoufflées mit Vanilleeis <sup>2) 16) 19)</sup>
9,90 € / 14,90 €	7,90 €		7,90 €
<b>Hausgemachter Humus in knusprig gebackener indischer Papadamflade.</b> <sup>30)</sup>	Bauernhandkäse mit Musik & Kümmerl, Graubrot und Butter. Einfach oder Doppelt <sup>30) 36)</sup>	Eine Sorte: 3,90 € Trio: 8,90 €	Churros gefüllt mit Nutella in Zimt-Zuckermantel an Karamel-Milchmädchen-Creme
7,90 €	6,50 € / 10,40 €		9,90 €
<b>Knusprig panierte Chipirones mit Zitronen-Knobi-Mayo</b>	Gref Völsing traditionell hergestellte Rindswurst <sup>3) 8) 17) 18)</sup> mit Graubrot <sup>30)</sup> und Gewürzgurke	Knusper-Sesam Hähnchenstreifen mit hausgemachter Sweet-Curry-Soße <sup>30) 36) 40)</sup>	KS a la loba wie geliebt nur für Stammgäste, klassisch mit Manderl, Rosen und Bio Apfelmuss
9,90 €	6,50 €	8,90 €	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>  
<sub>30) 32)</sub>  
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>  
<sub>36) 37)</sub>  
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 Röstitürmchen 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 Ketchupo 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

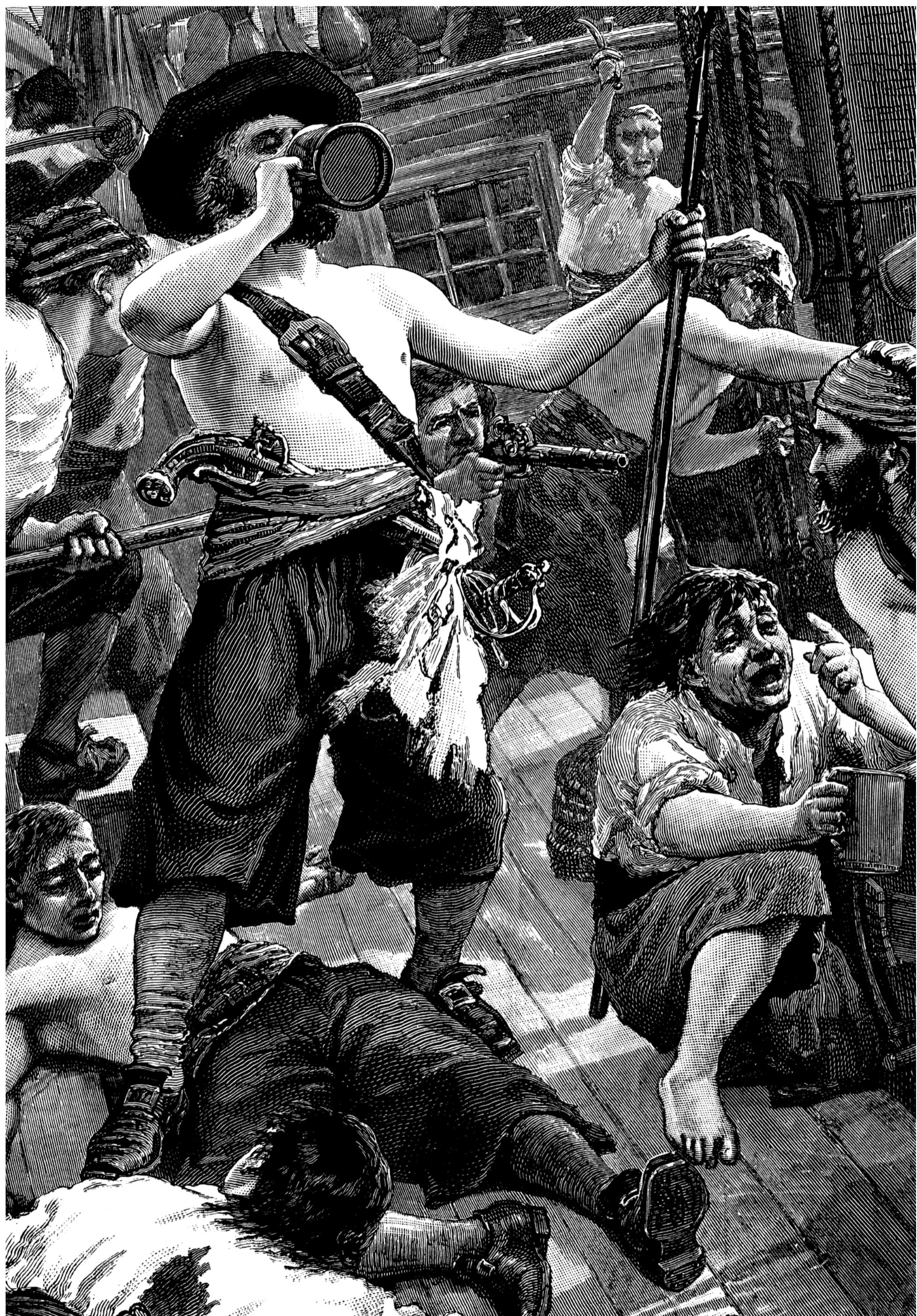
39,90 €

Hausgemachte Grüne Soße mit gekochten Drillingen und vier halben wachswieich 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 €





S E I T 1 8 7 0

# BINDING

## Flaschenbiere

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

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

*Schöfferhofer 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 8 Years, 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 Below,  
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,  
Blubbeere, 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 €



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

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

*Café*<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 / Karamell / Amaretto / 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  
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 Schwartztee abgebrüht,  
mit frischen Früchten abgekühlt, in den Geschmacksrichtungen  
Waldbeere-Minze oder Apfel-Pfirsisch*

5,90 €

## FRESH UP'S

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  
Schwartztee abgebrüht, mit  
frischen Früchten abgekühlt,  
in den Geschmacksrichtun-  
gen Waldbeere-Minze oder  
Apfel-Pfirsich  
5,90 €

Hausgemachte Zitronen-  
Holunder-Kirschlimonade  
mit Gurke  
6,50 €

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

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 €

## APFELWEIN

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 €

SCHAUMWEIN  
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 Schmücker - Rheinhessen  
URBAN Weissburgunder  
Grüner Apfel und Orangenblüten duf-  
ten 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 einge-  
bundenen 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 Aro-  
men nach Mirabelle und saftiger Maracu-  
ja, angenehme Fülle im Mund, unterstri-  
chen durch eine mineralische Frische<sup>9)</sup>

Ticket Preis 8,40 € / Fl. 26,90 €

Weingut Köwerich - Mosel  
Für Träumer & Helden – Riesling halb-  
trocken. 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, lebhafte  
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 Kakaо-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 dominieren. Weich, harmonisch, mit elegantem Abgang.<sup>9)</sup>*

*Ticket Preis Fl. 44,50 €*

*Noir - Chateau Schembs - Rheinhessen  
Spätburgunder*

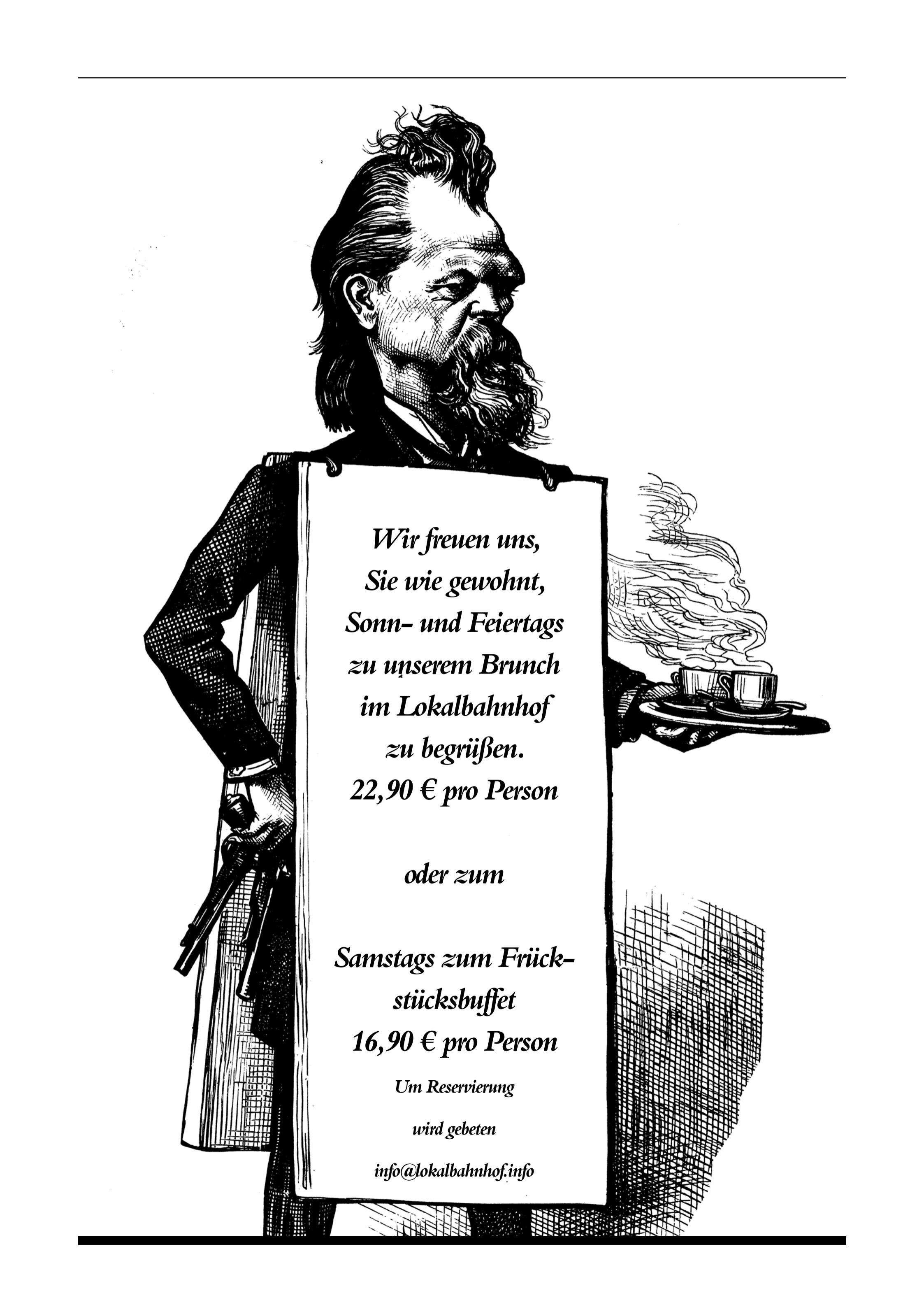
*Hellrote Farbe, im Geschmack eher feingliedrig und sehr elegant. Ein edler und fineszenzreicher Rotwein, der einlädt zum Genießen.<sup>9)</sup>*

*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) chiminhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert 16) mit Lactose 17) mit Nitritpökelsalz 18) Ascorbinsäure 19) Stärke 20) ingwerhaltig 21) Emulgator Gummiaacacia 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-  
stiücksbuffet*

**16,90 € pro Person**

*Um Reservierung*

*wird gebeten*

*info@lokalbahnhof.info*