
Lokal

BAHNHOF

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

Johan W. Goethe



26. Mai

Pulled Chicken Burger, aus ewig zart geschmortem, mariniertem Pollo Fino, serviert in hausgemachten Burger Bun mit hausgemachter Kapernmayo, roten Zwiebeln und sauren Gürkchen, verfeinert mit rauchiger BBQ-Soße, an Süß-Kartoffel-Pommes.

19,40 €

Ofenfrisches Wurzelgemüse auf hausgemachtem Rote-Bete-Humus, verfeinert mit frischer Petersilie, geröstetem Sesam und Granatapfelstreuseln. Wahlweise vegetarisch, mit saftig gegrillten Pollo-Finostreifen, saftigen Rumpsteakstreifen, Garnelen vom Grill oder a la Surf & Turf

19,90 € / 23,90 € / 26,90 € / 26,90 € / 32,90 €

Italienisches Risotto mit roter Bete, Frühlingslauch und karamellisierten roten Zwiebeln. Verfeinert mit frischen Kräutern und geraspelttem Granny Smith Apfel. Wahlweise vegetarisch, mit saftig gegrillten Pollo-Finostreifen, saftigen Rumpsteakstreifen, Garnelen vom Grill oder a la Surf & Turf

22,90 € / 26,90 € / 29,90 € / 29,90 € / 34,90 €

Avocadopesto geschwenkt mit Spaghetti und hausgemachtem Avocado-Pistazien-Pesto, verfeinert mit sonnengetrockneten Cherrytomaten und handgehobeltem Parmesan. Wahlweise vegetarisch, mit saftig gegrillten Pollo-Finostreifen, saftigen Rumpsteakstreifen, Garnelen vom Grill oder a la Surf & Turf

20,90 € / 24,90 € / 27,90 € / 27,90 € / 33,90 €

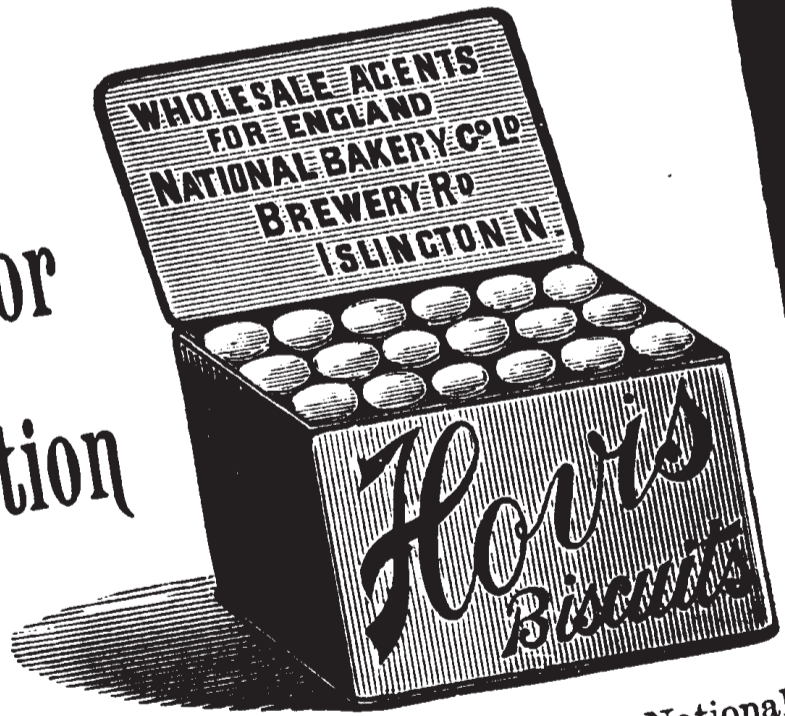
Hirtenkäsesalat mit gebackenem Hirtenkäse im Kürbis-Sesam-Mantel auf marktfrischen Blattsalaten und hausgemachten Crostinis.

19,90 €

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

Gazpacho, kalte andalusische Tomatenuppe.

9,90 €

Hausgemachter Humus in knusprig gebackener indischer Papadamflade. ³⁰⁾

8,40 €

Knusprig panierte Chipirones mit Zitronen-Knobi-Mayo

10,40 €

Frankfurter Kochkäse mit Graubrot und Musik

8,90 €

Hausgemachter Rote Bete Humus in knusprig gebackener indischer Papadamflade. ³⁰⁾

8,40 €

Bauernhandkäse mit Musik & Kümmel, Graubrot und Butter. Einfach oder Doppelt ^{30) 36)}

6,90 € / 10,90 €

Gref Völsing traditionell hergestellte Rindswurst ^{3) 8) 17) 18)}

mit Graubrot ³⁰⁾ und Gewürzgurke

7,90 €

Frankfurter Würstchen ⁸⁾ mit Graubrot ³⁰⁾ und Senf ³⁹⁾

7,90 €

Mediterrane eingelegte Oliven.

Wahlweise griechische Kalamata, Gigantes hell/dunkel gemischt

oder Chili-Oliven.

Eine Sorte: 3,90 €

Trio: 10,40 €

Knusper-Sesam Hähnchenstreifen mit hausgemachter Sweet-Curry-Soße

^{30) 36) 40)}

10,90 €

Vorspeisenplatte mit Mediteranem oder Hessischer Zusammenstellung. Empfohlen für 4 Personen

39,90 €

Schokosoufflés mit Vanilleeis ^{2) 16) 19)}

8,90 €

Churros gefüllt mit Nutella in Zimt-Zuckermantel an Karamel-Milchmädchen-Creme

10,90 €

KS a la loba wie geliebt nur für Stammgäste, klassisch mit Manderl, Rosinen und Bio Apfelmuss

15,90 €

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

41,90 €



Maultaschensalat mit verschiedenen Blattsalaten und mit Eigeschwenkten Maultaschenstreifen ^{16,18,19)}

^{30) 32)}

18,90 €



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

19,90 €

Loba-Salat mit gebratenen Champignons und gerillten, Garnelen gerösteten Pinienkernen und handgehobeltem vegetarischen Bella Lodi Hartkäse auf marktfrischen Blattsalaten und hausgemachten Crostinis ³⁰⁾

^{36) 37)}

24,90 €

Ziegenkäsesalat in Honig und Thymian mariniertem Ziegenkäse vom Grill auf bunten Blattsalaten und hausgemachten Crostinis ³⁰⁾

21,90 €



Beilagensalat normal / groß
6,40 € / 9,90 €



KINDERGERICHTE

ICH WILL POMMES!

Portion Pommes Frites
mit Ketchup und Mayo
6,40 €

ICH HABE GROSSEN HUNGER!

Knusper-Sesam Hähnchenstreifen
mit Pommes Frites
11,90 €

ICH MAG LIEBER NUDELN!

Pasta mit Butter und
Grana Padano 8,90 €

GIBTS AUCH SCHNITZEL FÜR MICH?

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites
und Ketchup 14,90 €

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. ^{11) 18) 40)}

18,90 € 

Mexican Burger mit Irish Black Angus 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. ^{3) 13) 16)}

20,90 € / 25,90 €

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

21,90 €

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)}

23,90 €

Leckeres Röstitürmchen aus hausgemachten Rösti aus Kartoffeln, Süßkartoffeln und Karotten, frischem Rucola, Kräuterquark und Kirschtomaten, verfeinert mit hausgemachtem Paprikapesto, handgehobeltem vegetarischem Bella Lodi Hartkäse und Bio-Grünkernen. Wahlweise vegetarisch oder mit saftigen Rumpsteakstreifen. ^{20) 30) 36) 40)}

20,90 € / 28,90 €

Loba Burger mit Irish Black Angus, mit zerschmolzenem Käse, Tomaten, Gewürzgurken, roten Zwiebelchen, Mayo und Ketchup serviert mit knusprigen Pommes und Krautsalat ^{3) 13)}. Wahlweise auch als 2 x 180gr. Burger mit doppeltem Käse. ^{30) 32) 36) 38) 39)}

20,90 € / 25,90 €

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

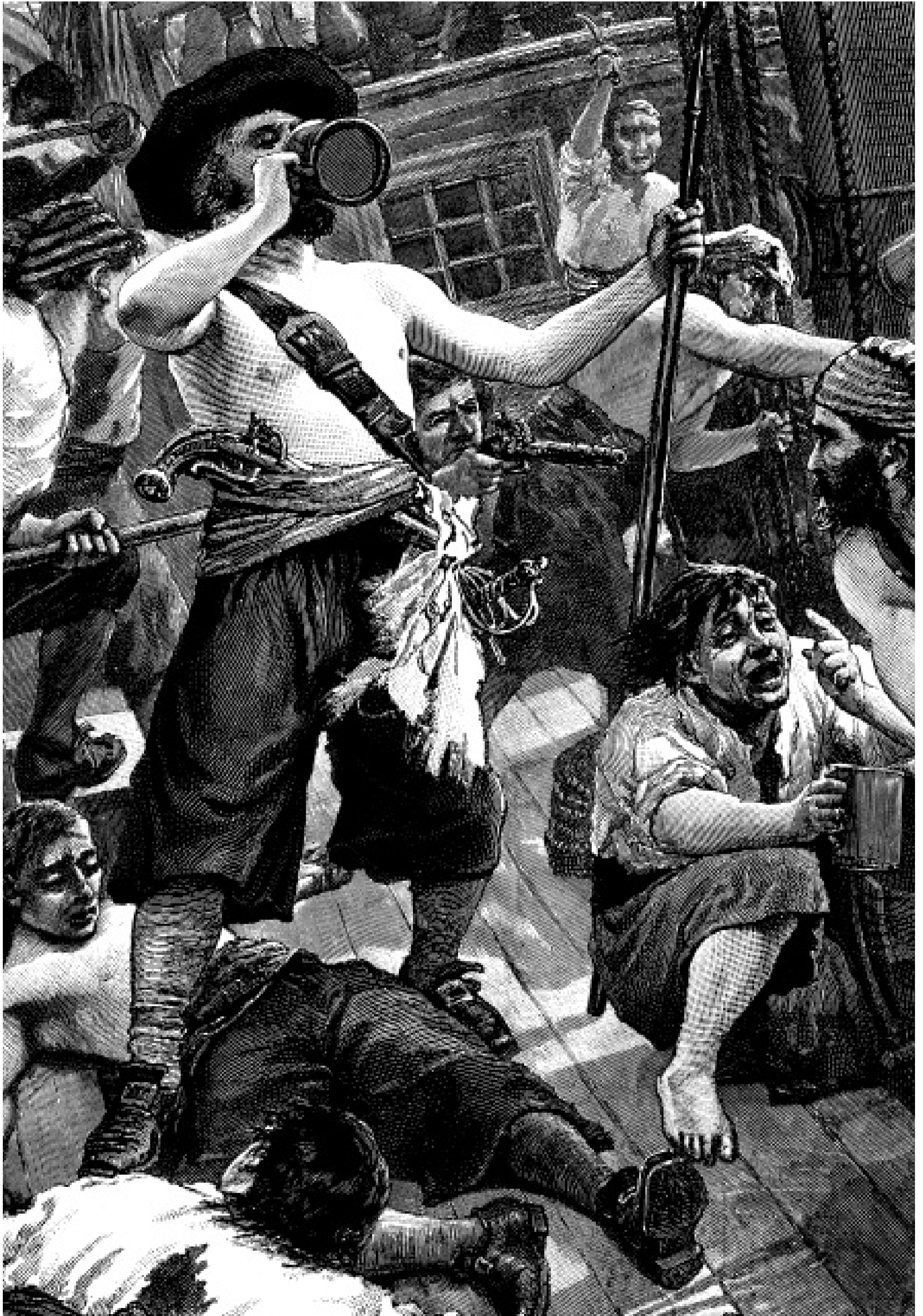
41,90 €

Hausgemachte Grüne Soße mit gekochten Drillingen und vier halben wachweich gekochten Bio Eiern ^{32) 36) 39)}

16,90 €

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

25,90 €





S E I T 1 8 7 0

BINDING

Flaschenbiere

*Allgäuer Büble
Dunkles Weizen ³⁰⁾ /
Alkoholfreies Weizen ³⁰⁾
5,90 €*

*Clausthaler Alkoholfrei ³⁰⁾
Fl. 0,33l
4,60 €*

*Schöffelhofer Grapefruit ^{2) 3) 30)}
Fl. 0,33l
4,60 €*

*Helles Obersdorfer ^{3) 30)}
Fl. 0,33l
4,60 €*

Vom Fass

*Binding Römer Pils ³⁰⁾
0,2l / 0,4l
3,20 € / 5,40 €*

*Sion
Kölsch ³⁰⁾
0,2l / 8er Kranz
3,20 € / 23,90 €*

*Allgäuer Büble
Hefe Weizen Hell ³⁰⁾
0,3l / 0,5l
4,50 € / 5,90 €*

*Staro Pramen ³⁰⁾
0,2 / 0,4l
3,20 € / 5,50 €*

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 ²⁾
Melonenliqueur, Zitrone,
Grapefruit
12,40 €

Frankfurt Sour
Zitrone, Zucker
mit Amaretto und
Apfelsaft
12,40 €

Whisky Sour
Zitrone, Zucker
12,40 €

Sex on the Beach
Vodka 42 Below, Pfirsich-
likör ^{2) 18)}, Zitrone, Lime ¹⁾,
Pfirsich, Orange Cranberry
12,40 €

Watermelon Boy
Vodka 42 Below, Melone ²⁾,
Maracuja, Zitrone,
Grenadine ^{1) 2)}
12,40 €

Razz Mojito
Himbeerrum ¹⁸⁾, 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 ^{1) 2)}
12,40 €

Pina Colada ^{16) 21)}
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 ¹⁾
12,40 €

Mispelchen 5€



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

Touchdown
Vodka 42 Below,
Apricot B. ^{1) 18)}, Zitrone,
Lime, Grenadine,
Maracuja
12,40 €

Mai Tai ^{1) 18)}
Bacardi Rum, Apricot
Brandy, Lime, Mandelsi-
rup ^{1) 18) 22) 23)}, Ananas
12,40 €

Sloe Gin Fizz
Schlehen Gin, Zitrone,
Zucker, Soda ^{1) 2) 3)}
12,40 €

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

Cosmopolitan
Vodka 42 Below,
Cointreau, Limejuice ¹⁾,
Cranberry
12,40 €

Long Island Ice Tea
viel viel viel Sprit, Zitrone
& Cola ^{2) 11)}
14,90 €

LONGDRINKS
Vodka 42 Below
Lemon ^{3) 10)} / Tonic ¹⁰⁾ /
Orange / Cranberry
11,40 €

Moscow Mule
Vodka 42 Below, Gurke &
Ginger Beer ^{1) 2)}
11,40 €

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



Bacardi Mule
Ginger Beer, Bacardi Rum
& Gurke ^{1) 2)}
11,40 €

Bacardi Cuba libre ^{2) 11)}
11,40 €

Bacardi Cuba perfect
Bacardi 8 anos, Limette,
Sprite ^{2) 3)}
12,40 €

Bacardi Razz
Sprite ^{1) 2)}
11,40 €

Horse's Neck
Bulleit Whisky, Angostura,
Schweppes GingerAle &
Orangenzeste ^{1) 3) 10)}
13,90 €

Dark`n`Stormy
Goslings dark rum, ^{1) 2)}
Limette und GingerBeer
Schweppes
11,40 €

Jack Daniel's Cola ^{2) 11)}
11,90 €

Campari Frischer Osaft
14,90 € ^{2) 3)}

Tequila Sunrise
El Jimador Tequila, ^{1) 3)}
Grenadine, Frischer Osaft
14,90 €

Southern Comfort
Ginger Ale ²⁾
11,40 €

Tanqueray Tonic ¹⁰⁾
11,40 €

G-Vine Tonic
Traubengin, frischen Trau-
ben, Schweppes Tonic ¹⁰⁾
12,90 €

Monkey Tonic, Zitronen-
zeste & Schweppes Tonic
12,90 € ^{2) 3) 10)}

Hendricks Tonic
Tonicwater ¹⁰⁾, Soda,
Gurke
12,90 €

Aperol Sprizz 9,40 €

Hugo ^{1) 2) 10)} 9,40 €

Loba Sprizz
Martini Bianco mit Wild-
berry und spritzer Limette
9,40 €

ALKOHOLFREIE
COCKTAILS

Bora Bora ^{1) 2)}
Grenadine, Zitrone,
Orange, Maracuja
9,90 €

Coconut Kiss ^{1) 2) 16) 21)}
Kokos, Sahne, Grenadine,
Ananas, Kirsch
9,90 €

Sweet Dream ^{1) 16) 21)}
Erdbeer, Kokos, Sahne,
Pfirsich, Maracuja
9,90 €

Rotkäppchen ^{1) 21)}
Erdbeer, Kokos, Zitrone,
Ananas, Orange
9,90 €

Baselboy
Basilikum, Limette &
Soda
11,40 €

Lemon Squash ^{2) 20)}
Limetten, brauner Zucker,
Ginger Ale
9,90 €

Mojita ^{2) 20)}
Limetten, Minze,
brauner Zucker,
Ginger Ale
9,90 €

Wet Dog ¹⁾
Erdbeer, Zitrone, Orange,
Pfirsich
9,90 €

Frozen Fruit ²⁾
Zitrone, Frucht und
Crushed Ice, wahlweise mit
Erdbeere, Apfel, Himbeere
oder Minze
11,40 €

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



KAFFEE & CO.

*Espresso*¹¹⁾
einfach / doppelt
2,20 € / 3,90 €

Espresso Macchiato^{11,16)}
einfach / doppelt
2,70 € / 4,40 €

Capuccino^{11,16)}
klein / groß
3,40 € / 5,90 €

Cafe au lait^{11,16)}
4,90 €

*Cafe*¹¹⁾
klein / groß
3,30 € / 5,40 €

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

Latte Macchiato^{11,16)}
normal / groß
4,50 € / 6,40 €

White Coffee Baileys^{11,16)}
8,90 €

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*¹⁶⁾
4,90 €

Heisse dunkle Schokolade
5,90 €

*Heisse Zartbitter*¹⁶⁾
Schokolade
5,90 €

*Heisse weiße Schokolade*¹⁶⁾
5,90 €

Mit Sahne
2,50 €

TEE

Frischer Minz Tee
6,40 €

Frischer Minz Ingwer Tee
7,20 €

*Griechischer Bio-
Bergkräutertee*¹⁶⁾
5,50 €

*Bio-Ceylontee (grün) /
Darjeelintee (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 €

FRESH UP'S

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

Hausgemachte
Limetten- oder Zitronen-
limonade mit Minze und
Rohrzucker 6,50 €

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 €

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Selters la Culinaria
Fl. 0,25l / 0,75l
Classic / Naturell
2,90 € / 6,90 €

Pepsi Cola / Pepsi Max
0,2l / 0,4l ²⁾³⁾
3,40 € / 5,20 €

Mirinda ²⁾³⁾ / Sprite
0,2l / 0,4l
3,40 € / 5,20 €

Schweppes
0,2l / 0,4l
Bitter Lemon ^{3) 10)}
Tonic Water ¹⁰⁾
Ginger Ale ²⁾
Ginger Beer
Wild Berry
3,40 € / 5,20 €

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
3,30 € / 5,60 €

Bembel
4er / 8er
10,90 € / 20,90 €
12er / 20er
29,50 € / 47,50 €

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 duften aus dem Glas. Ein Blumenkind von einem Wein, das wild über die Zunge tanzt und dabei nie seine urbane Coolness verliert ⁹⁾*

Ticket Preis 7,90 € / 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 ⁹⁾*

Ticket Preis 8,90 € / 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 ⁹⁾*

Ticket Preis 8,90 € / 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. ⁹⁾*

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. ⁹⁾*

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. ⁹⁾*

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. ⁹⁾

Ticket Preis 7,90 € / 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. ⁹⁾

Ticket Preis 8,40 € / Fl. 25,50 €

Weingut Krieger - Pfalz

Dornfelder trocken

Schöne runde weiche Tannine, vollmundig. Wunderbare Aromen von Sauerkirschen. Würzige Noten ⁹⁾

Ticket Preis 7,90 € / Fl. 24,50 €

Weingut Krieger - Pfalz

Saint Laurent – trocken

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

Ticket Preis 8,90 € / 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 softem Abgang. ⁹⁾

Ticket Preis Fl. 44,50 €

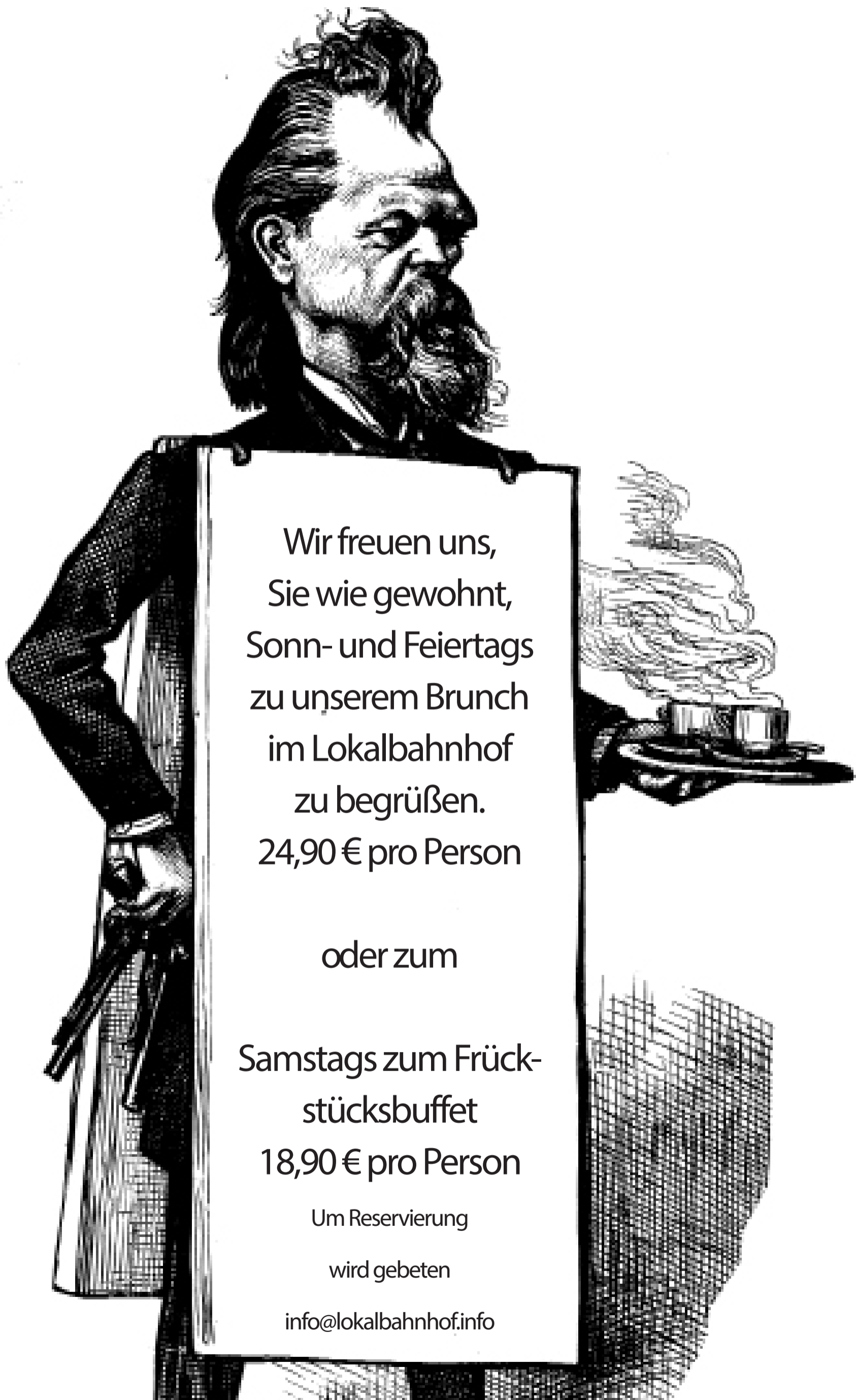
*Noir - Chateau Schembs - Rheinhessen
Spätburgunder*

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

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) koffeinhaltig 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.
24,90 € pro Person

oder zum

Samstags zum Frück-
stücksbuffet
18,90 € pro Person

Um Reservierung

wird gebeten

info@lokalbahnhof.info