

---

*Lokal*

**BAHNHOF**

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

*Johan W. Goethe*

---



---

*13. Juni*

*Rote Bete Burger mit einer vegetarischen Frikadelle aus frischer roter Bete, Cornflakes und Fetakäse mit frischer Mango, serviert mit hausgemachter Chilli Mayonnaise und Süßkartoffel-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 €

*Tagliatelle a la Rustica geschwenkt mit Kalamata Oliven, frischem Rucola, Kapernäpfeln, sonnengetrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan. 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 €

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

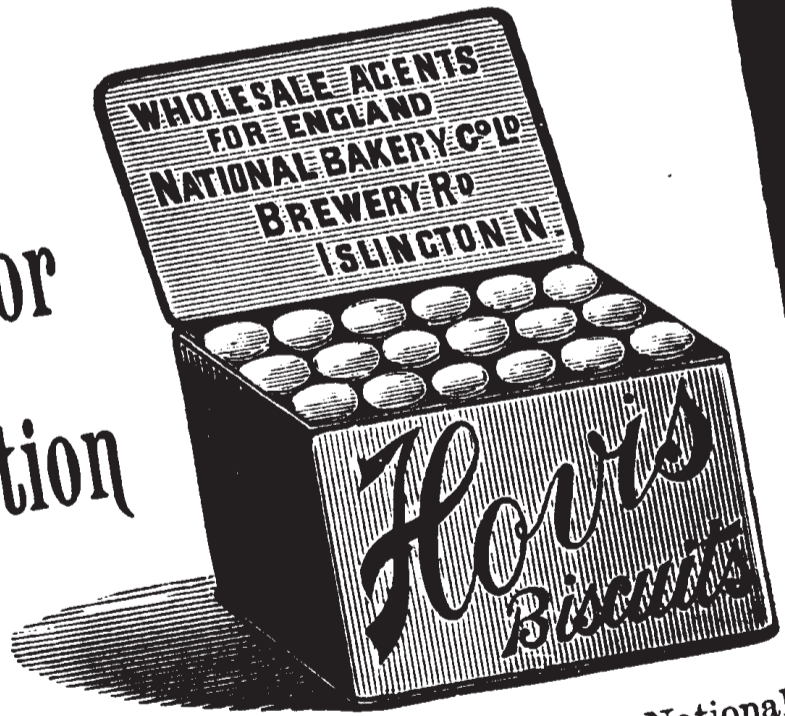
19,90 €

---

# 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

Brokkoli-Zucchini-Süppchen. Wahlweise Vegan oder mit Garnelen vom Grill

9,90 € / 15,90 €

Kürbissüppchen  
Wahlweise Vegan oder mit Garnelen vom Grill

9,90 € / 15,90 €

Hausgemachter Humus in knusprig gebackener indischer Papadamflade.<sup>30)</sup>

8,40 €

Knusprig panierte Chipirones mit Zitronen-Knobi-Mayo

10,40 €

Frankfurter Kochkäas mit Graubrot und Musik

8,90 €

Hausgemachter Rote Bete Humus in knusprig gebackener indischer Papadamflade.<sup>30)</sup>

7,90 €

Bauernhandkäse mit Musik & Kümmel, Graubrot und Butter. Einfach oder Doppelt<sup>30) 36)</sup>

6,90 € / 10,90 €

Gref Völsing traditionell hergestellte Rindswurst<sup>3) 8) 17) 18)</sup> mit Graubrot<sup>30)</sup> und Gewürzgurke

7,90 €

Frankfurter Würstchen<sup>8)</sup> mit Graubrot<sup>30)</sup> und Senf<sup>39)</sup>

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<sup>30) 36) 40)</sup>

10,90 €

Vorspeisenplatte mit Mediteranem oder Hessischer Zusammenstellung. Empfohlen für 4 Personen

39,90 €

Schokosoufflés mit Vanilleeis<sup>2) 16) 19)</sup>

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* <sup>16,18,19)</sup>  
<sup>30) 32)</sup>

18,90 €



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

19,90 €

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

<sup>36) 37)</sup>

24,90 €

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

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. <sup>11) 18) 40)</sup>

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

20,90 € / 25,90 €

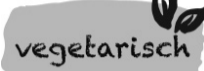
Schnitzel von der Pute, natur / paniert mit hausgemachter Bio-Roggenpanade, Bratkartoffeln / Pommes, Pur. Dazu servieren wir einen marktfrischen Beilagensalat. <sup>11) 18) 40)</sup>

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

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 Rumpsteak <sup>20) 30) 36) 40)</sup>

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 <sup>3) 13)</sup>. Wahlweise auch als 2 x 180gr. Burger mit doppeltem Käse. <sup>30) 32) 36) 38) 39)</sup>

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

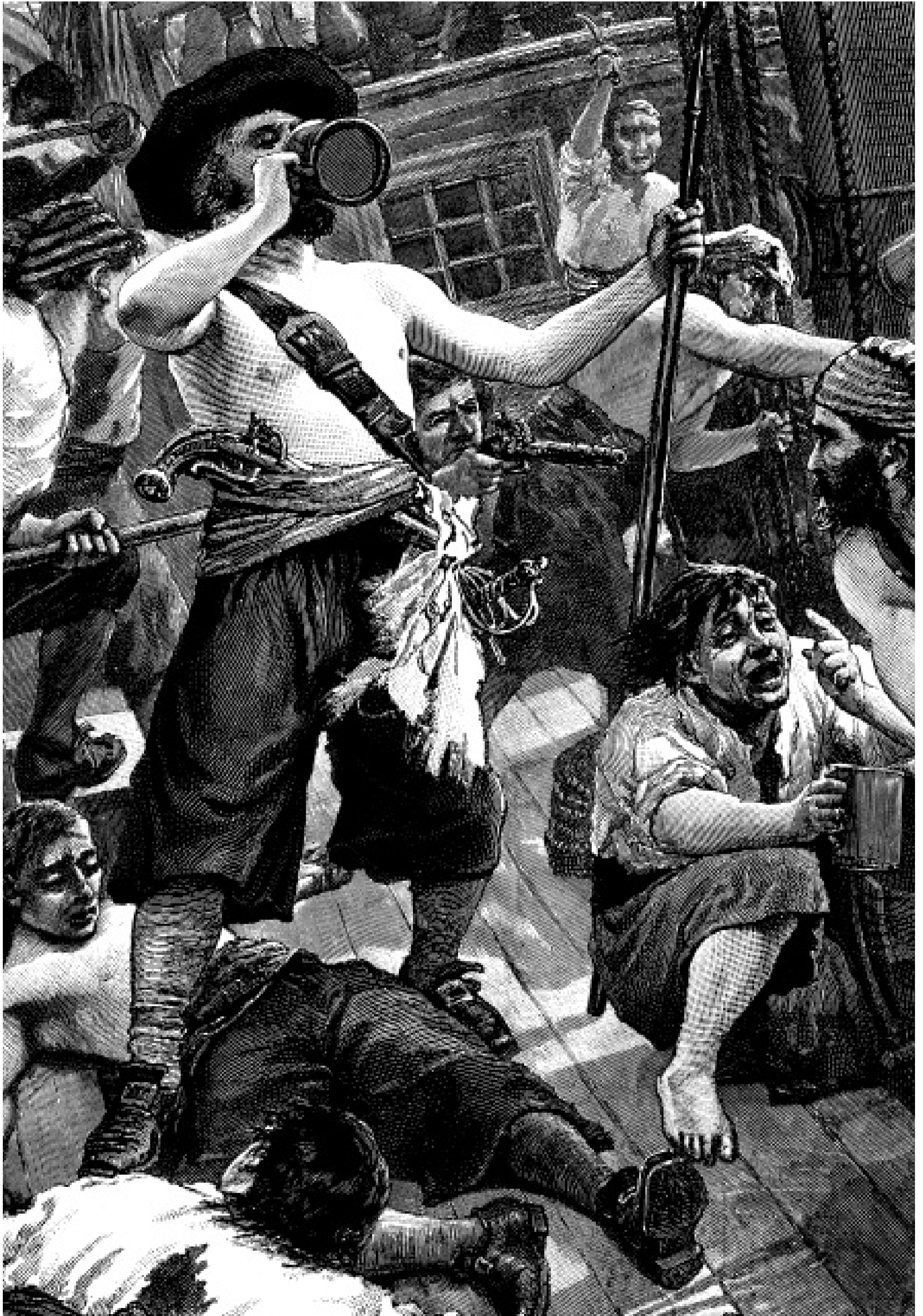
41,90 €

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

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 <sup>11) 18) 40)</sup>

25,90 €





S E I T 1 8 7 0

**BINDUNG**

*Flaschenbiere*

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

*Clausthaler Alkoholfrei <sup>30)</sup>  
Fl. 0,33l  
4,60 €*

*Schöffelhofer Grapefruit <sup>2) 3) 30)</sup>  
Fl. 0,33l  
4,60 €*

*Helles Obersdorfer <sup>3) 30)</sup>  
Fl. 0,33l  
4,60 €*

*Vom Fass*

*Bindung Römer Pils <sup>30)</sup>  
0,2l / 0,4l  
3,20 € / 5,40 €*

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

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

*Staro Pramen <sup>30)</sup>  
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 <sup>2)</sup>  
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 <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  
12,40 €

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  
11,40 €

Moscow Mule  
Vodka 42 Below, Gurke &  
Ginger Beer <sup>1) 2)</sup>  
11,40 €

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



Bacardi Mule  
Ginger Beer, Bacardi Rum  
& Gurke <sup>1) 2)</sup>  
11,40 €

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

Bacardi Cuba perfect  
Bacardi 8 anos, Limette,  
Sprite <sup>2) 3)</sup>  
12,40 €

Bacardi Razz  
Sprite <sup>1) 2)</sup>  
11,40 €

Horse's Neck  
Bulleit Whisky, Angostura,  
Schweppes GingerAle &  
Orangenzeste <sup>1) 3) 10)</sup>  
13,90 €

Dark`n`Stormy  
Goslings dark rum, <sup>1) 2)</sup>  
Limette und GingerBeer  
Schweppes  
11,40 €

Jack Daniel's Cola <sup>2) 11)</sup>  
11,90 €

Campari Frischer Osaft  
14,90 € <sup>2) 3)</sup>

Tequila Sunrise  
El Jimador Tequila, <sup>1) 3)</sup>  
Grenadine, Frischer Osaft  
14,90 €

Southern Comfort  
Ginger Ale <sup>2)</sup>  
11,40 €

Tanqueray Tonic <sup>10)</sup>  
11,40 €

G-Vine Tonic  
Traubengin, frischen Trau-  
ben, Schweppes Tonic <sup>10)</sup>  
12,90 €

Monkey Tonic, Zitronen-  
zeste & Schweppes Tonic  
12,90 € <sup>2) 3) 10)</sup>

Hendricks Tonic  
Tonicwater <sup>10)</sup>, Soda,  
Gurke  
12,90 €

Aperol Sprizz 9,40 €

Hugo <sup>1) 2) 10)</sup> 9,40 €

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

ALKOHOLFREIE  
COCKTAILS

Bora Bora <sup>1) 2)</sup>  
Grenadine, Zitrone,  
Orange, Maracuja  
9,90 €

Coconut Kiss <sup>1) 2) 16) 21)</sup>  
Kokos, Sahne, Grenadine,  
Ananas, Kirsch  
9,90 €

Sweet Dream <sup>1) 16) 21)</sup>  
Erdbeer, Kokos, Sahne,  
Pfirsich, Maracuja  
9,90 €

Rotkäppchen <sup>1) 21)</sup>  
Erdbeer, Kokos, Zitrone,  
Ananas, Orange  
9,90 €

Baselboy  
Basilikum, Limette &  
Soda  
11,40 €

Lemon Squash <sup>2) 20)</sup>  
Limetten, brauner Zucker,  
Ginger Ale  
9,90 €

Mojita <sup>2) 20)</sup>  
Limetten, Minze,  
brauner Zucker,  
Ginger Ale  
9,90 €

Wet Dog <sup>1)</sup>  
Erdbeer, Zitrone, Orange,  
Pfirsich  
9,90 €

Frozen Fruit <sup>2)</sup>  
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 <sup>11)</sup>  
einfach / doppelt  
2,20 € / 3,90 €

Espresso Macchiato <sup>11,16)</sup>  
einfach / doppelt  
2,70 € / 4,40 €

Capuccino <sup>11,16)</sup>  
klein / groß  
3,40 € / 5,90 €

Cafe au lait <sup>11,16)</sup>  
4,90 €

Cafe <sup>11)</sup>  
klein / groß  
3,30 € / 5,40 €

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

Latte Macchiato <sup>11,16)</sup>  
normal / groß  
4,50 € / 6,40 €

White Coffee Baileys <sup>11,16)</sup>  
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 <sup>16)</sup>  
4,90 €

Heisse dunkle Schokolade  
5,90 €

Heisse Zartbitter <sup>16)</sup>  
Schokolade  
5,90 €

Heisse weiße Schokolade <sup>16)</sup>  
5,90 €

Mit Sahne  
2,50 €

**TEE**

Frischer Minz Tee  
6,40 €

Frischer Minz Ingwer Tee  
7,20 €

Griechischer Bio-  
Bergkräutertee <sup>16)</sup>  
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 <sup>2)3)</sup>  
3,40 € / 5,20 €

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

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  
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 <sup>9)</sup>*

*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 <sup>9)</sup>*

*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 <sup>9)</sup>*

*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. <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 7,90 € / 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. <sup>9)</sup>*

*Ticket Preis 8,40 € / Fl. 25,50 €*

*Weingut Krieger - Pfalz*

*Dornfelder trocken*

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

*Ticket Preis 7,90 € / 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 8,90 € / 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. <sup>9)</sup>*

*Ticket Preis Fl. 44,50 €*

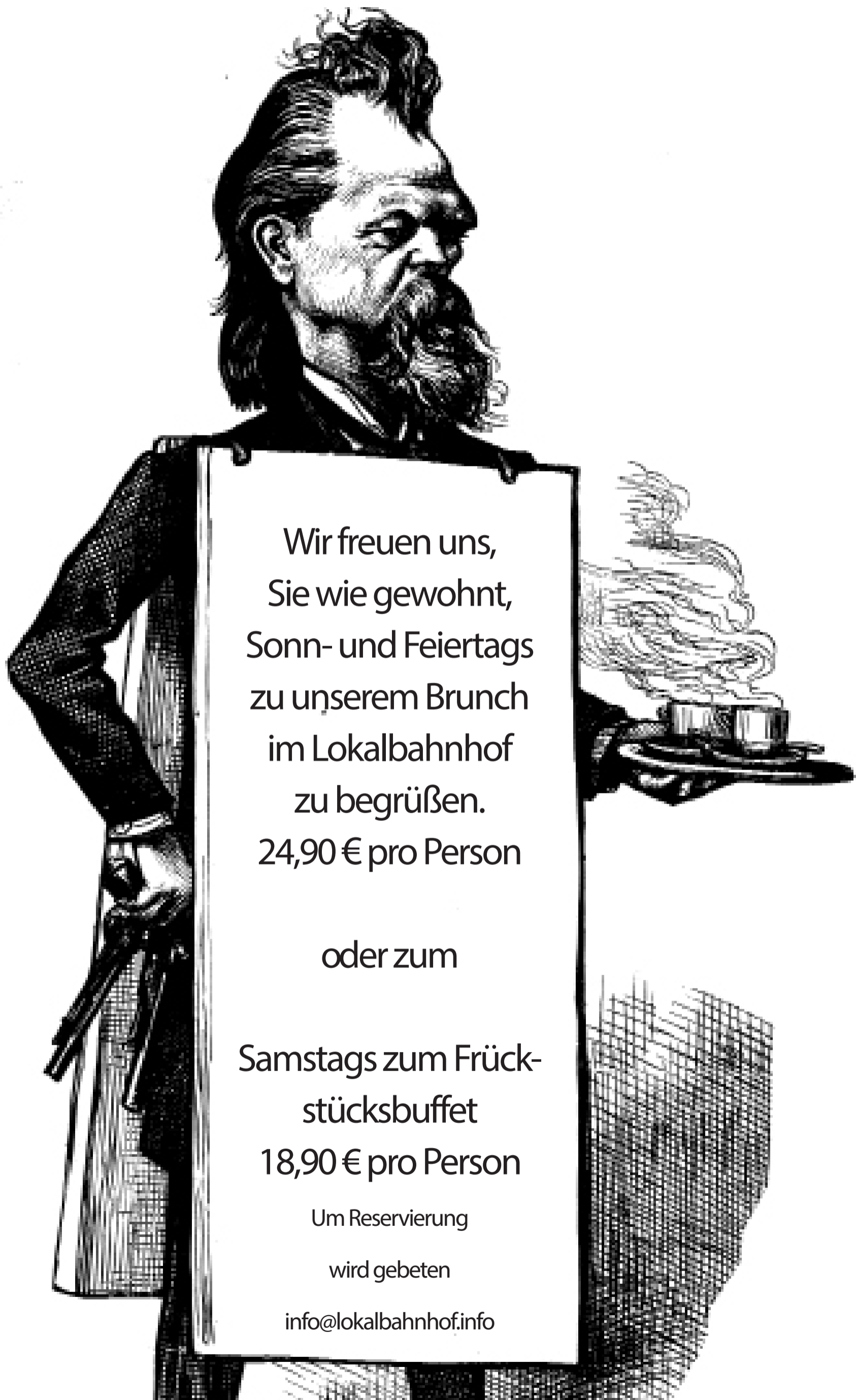
*Noir - Chateau Schembs - Rheinhessen  
Spätburgunder*

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