

# Winterzauber



Aperol Sprizz 6,00

Aperol, Weißwein, Tafelwasser

Hugo 6,00

Holundersirup, Weißwein, Tafelwasser

Heißer Apfel 3,90

Apfelsaft, Zimt

Glühwein 4,50

Durchgehend warme Küche ab 11.30 Uhr bis 23.30 Uhr

## SALAT

Kleiner gemischter Salat mit Sprossen, Kern Mix und Croutons <sup>1,3,6,E,G,H,J,K</sup>	6,50
Salatteller mit Preiselbeer Dressing, gebackenen Schnitzelstreifen und Remoulade <sup>1,3,6,A,C,J</sup>	9,80
Salatteller mit Balsamico Dressing, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebelringen <sup>1,3,6,J</sup>	10,80
Salatteller mit fruchtigem Chili Dressing, gebratenen Putenbruststreifen und frischer Mango <sup>1,3,6,J</sup>	10,80
Blattsalat und Rucola mit warmem Ziegenkäse mit Rosmarin-Honigkruste und Granatapfelkernen <sup>1,3,6,H,J</sup>	11,80

## OHNE FLEISCH

Folienkartoffel mit Kräuterquark, gebratenen Champignons, Lauchzwiebeln und Salatbouquet <sup>3,H,J</sup>	7,20
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Salat <sup>3,A,C,H,J</sup>	7,20
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat <sup>3,A,C,H,J</sup>	11,50
Sojaschnitzel Wiener Art mit frittierten Kartoffeln oder Pommes Frites und Salat <sup>3,A,C,F,H,J</sup>	12,90

## MIT FLEISCH

Chili con Carne (scharf) mit Sour Cream, dazu Baguette <sup>A,H</sup>	6,90
Currywurst mit Pommes Frites <sup>1,3,5,8,I</sup>	6,90
Putensteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Kräuterquark, gegrilltem Gemüse und Salat <sup>3,H,J</sup>	12,90
Steinheil Schnitzel Wiener Art mit frittierten Kartoffeln oder Pommes Frites, dazu Salat <sup>3,A,C,H,J</sup>	12,90
Putenschnitzel Wiener Art (ca.220g) mit frittierten Kartoffeln oder Pommes Frites, dazu Salat <sup>3,A,C,H,J</sup>	13,90
Rinderlendensteak, (ca. 200g), mit Kräuterbutter, Süßkartoffel-Pommes, Sour Cream und Salat <sup>3,H,J</sup>	19,90

## KLEINIGKEITEN

Nachos mit Jalapeño Peppers, mit Käse überbacken und Salsa <sup>1,2,A,H</sup>	6,50
Nachos mit Chili con Carne, mit Käse überbacken <sup>1,2,A,H</sup>	7,90

S  
T  
A  
N  
D  
A  
R  
D  
K  
A  
R  
T  
E

f

täglich bis 13.00 Uhr

r

## KLEINES FRÜHSTÜCK

Brotkorb mit Butter, Fruchtaufstrich und einem gekochten Ei,  
dazu ein Heißgetränk der Wahl 6,40

ü

h

## EIER

Ein gekochtes Ei 1,20

s

Drei Rühreier mit Baguette 4,90

mit Tomaten und Baguette 5,30

mit Pilzen und Baguette 5,30

mit Schinken und Baguette <sup>2,3</sup> 5,70

t

Zwei Spiegeleier mit Baguette 4,60

mit Speck und Baguette <sup>2,3</sup> 5,10

mit Schinken und Baguette <sup>2,3</sup> 5,10

ü

c

k

## SONSTIGE

Kakao	Tasse	3,50
Kakao mit Rum	Tasse	4,50
Grog	Glas	4,50
Heiße Zitrone	Glas	2,80
Mandelmilch	Becher	3,80

## KAFFEE

### KAFFEE

Kaffee	Tasse	
Espresso	Tasse	
Espresso macchiato	Tasse	
Cappuccino	Tasse	
Cappuccino mit Hafermilch (vegan)	Tasse	
Doppelter Espresso	Tasse	
Café Corretto	Tasse	
Latte macchiato	Glas	
Latte macchiato mit Hafermilch (vegan)	Glas	
Milchkaffee	Tasse	
Milchkaffee mit Hafermilch (vegan)	Tasse	
Entkoffeinierter Kaffee auch als Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato	Tasse	

## TEE

Royal Assam FBOP Black Tea Dunkler Indischer Tee mit kräftig malzigem Aroma	Portion	3,80
Highland Darjeeling GFOP Black Tea Edler heller Tee mit zartem blumigen Geschmack	Portion	3,80
Superior Earl Grey FBOP Black Tea Blumiger Tee, verfeinert mit Bergamotte	Portion	3,80
Green Tee Chun Mee Grüner Tee aus China, fein-herb und duftig frisch	Portion	3,80
Intense Peppermint Naturbelassener Kräutertee mit erfrischendem Aroma	Portion	3,80
Rooibos Vanilla Südafrikanischer Rotbuschtee mit milder Vanillenote	Portion	3,80
Red Orange Fruit Infusion Früchteteemischung mit fruchtig spritziger Blutorange	Portion	3,80
Highland Darjeeling mit Rum	Portion	4,20

b  
i  
e  
r  
&

## AUGUSTINER

Hell vom Fass	0,5 l	3,90
	0,25 l	2,20
Schnitt		2,20
Radler	0,5 l	3,90
Edelstoff	0,5 l	4,00
Dunkel	0,5 l	4,00
Pils	0,3 l	3,80
Hefe-Weißbier Hell	0,5 l	4,00

r  
a  
b  
l  
e  
r

## SONSTIGE

Weißbier Dunkel	0,5 l	4,00
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,00
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,00
Clausthaler extra herb, alkoholfrei	0,5 l	4,00

## SAFT UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft	0,2 l	2,50
Fruchtsaft und Nektar* (Wolfra) Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Kirsche, Mango*, Maracuja*, Orange, Rhabarber	0,2 l	2,50
Tomatensaft	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,5 l 0,25 l	3,80 2,20
Sonstige Schorlen	0,4 l 0,2 l	3,80 2,20

## WASSER, LIMONADE

Tafelwasser	0,5 l 0,25 l	3,80 2,20
Adelholzener Classic Naturell stilles Wasser	0,75 l 0,25 l	5,10 2,50
Zitronenlimonade	0,4 l 0,2 l	3,80 2,20
Club-Mate <sup>10</sup> Eistee	0,33l	2,70
Pfirsich Eistee	0,4 l	3,80
Bionade Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	2,70
Coca Cola <sup>1,10</sup>	0,4 l 0,2 l	3,80 2,20
Coca Cola light <sup>1,10</sup>	0,4 l 0,2 l	3,80 2,20
Spezi <sup>1,10</sup>	0,4 l 0,2 l	3,80 2,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>11</sup> Ginger Ale, Tonic Water <sup>11</sup>	0,2 l	2,60
Red Bull <sup>12</sup>	0,25 l	3,80

a  
l  
k  
o  
h  
o  
l  
f  
r  
e  
i

W  
e  
i  
n  
&  
W  
e  
i  
n  
s  
c  
h  
o  
r  
l  
e

WEISSWEIN

Grüner Veltliner

Österreich, Weingut Topf, 2018	0,2 l	4,50
Volle Frucht und rassige Säure mit dem charmanten „Pfeffer!“	1,0 l	18,50

Pinot Grigio D.O.C.

Italien, Cantina di Custoza, 2018	0,2 l	4,50
Aromen von Akazienblüten und Zitrus, saftige Säure, harmonisch	1,0 l	19,00

Sauvignon Blanc VdF

Frankreich, Languedoc, Josef Castan, 2017	0,2 l	4,90
trocken, hellgelb mit fruchtigen Aromen, wenig Säure	0,75 l	16,00

ROTWEIN

Merlot

Italien, Venetien, Cantina di Custoza	0,2 l	4,50
Aromen von Waldbeeren und Pflaume, würzig		

Zweigelt

Österreich, Weingut Johann Topf	0,2 l	4,50
Typische Frucht von Weichselkirschen, weißer Pfeffer	0,75 l	19,00

Chianti Classico

Italien, Borgo Scopetto	0,2 l	4,90
Aromen von Schwarzkirschen, Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren, bietet toastwürziges, neues Eichenholz und süße Tannine	0,75 l	16,00

ROSÉ

Bardolino Chiaretto D.O.C.G.

Italien, Borgo Scopetto, 2018	0,2 l	4,90
Feine Kirschnote, mit Aromen von reifen Himbeeren, Zitrus und etwas Pfeffer	0,75 l	14,00

WEINSCHORLE

Rot, Weiß	0,2 l	3,20
	0,4 l	4,80

## STRONGBOW, CIDER

Apfel-Cider, Großbritannien

0,3 l

3,90

## PROSECCO

Prosecco Valdo Marca Oro

Piccolo

0,2 l

6,80

Flasche

0,75 l

24,00



S

## APERITIF

Martini Bianco	5 cl	3,50
----------------	------	------

D

Campari <sup>1</sup>

Soda	4 cl	4,90
------	------	------

Orange	4 cl	5,20
--------	------	------

I

Aperol <sup>1</sup>

Soda	4 cl	4,90
------	------	------

Orange	4 cl	5,20
--------	------	------

R

Aperol Sprizz <sup>1</sup>

0,2 l	6,00
-------	------

I

## BITTER

F

Fernet

Branca	2 cl	2,80
--------	------	------

Menta	2 cl	2,80
-------	------	------

U

Ramazzotti

Amaro	2 cl	2,80
-------	------	------

O

Averna

Amaro	2 cl	2,80
-------	------	------

Jägermeister	2 cl	2,80
--------------	------	------

S

## ANISETTE

E

Ouzo

2 cl	2,80
------	------

Sambuca Molinari	2 cl	2,80
------------------	------	------

U

Pastis 51

4 cl	3,50
------	------

Pernod <sup>1</sup>	4 cl	3,50
---------------------	------	------

## LIKÖR

Bailey`s Irish Creme	2 cl	2,80
Amaretto Disaronno	2 cl	2,80
Frangelico	2 cl	2,80
Escorial grün	2 cl	2,80
Pfeffi	2 cl	2,80

## KLARE

Vodka		
Absolut	2 cl	2,80
Stolichnaya	2 cl	2,90
Gordon`s Dry Gin	2 cl	2,80
Schnaps		
Obstler	2 cl	2,80
Williams	2 cl	2,80
Tequila		
Cuervo Silver	2 cl	2,80
Cuervo Especial	2 cl	2,80

## RUM

Bacardi Weiß	2 cl	2,80
Ron Matusalem, 38 %	4 cl	6,50

S GRAPPA UND MARC

d

Grappa Nonino	2 cl	2,80
Grappa Di Chardonnay	2 cl	2,80
Grappa Nardini Riserva	2 cl	3,00
Marc de Gewürztraminer	2 cl	3,00

i.

r WHISKEY UND WHISKY

i IRISH

t

John Jameson	2 cl	3,00
--------------	------	------

t

TENNESSEE WHISKEY

u

Jack Daniel`s	2 cl	3,00
---------------	------	------

u

SCOTCH

o

Johnnie Walker Red Label	2 cl	2,80
Chivas Regal	2 cl	3,00

o

s MALT

e

The Macallan, 12 years old	2 cl	4,20
Lagavulin, 16 years old	2 cl	4,20
Talisker, 10 years old	2 cl	4,20
Bunnahabhain, 12 years old	2 cl	4,20

s

e

n

## COGNAC UND BRANDY

Rémy Martin VSOP	2 cl	3,30
Calvados Pâpidoux	2 cl	2,80
Metaxa 5*	2 cl	2,80
Osborne Veterano	2 cl	2,80

## LONGDRINK

Frangelico Longdrink	4 cl	6,50
Jack & Coke <sup>1,10</sup>	4 cl	7,20
Jack & Ginger	4 cl	7,20
Gin Tonic <sup>11</sup>	4 cl	7,20
Vodka Lemon <sup>11</sup>	4 cl	7,20
Vodka Bull <sup>12</sup>	4 cl	7,20
Bacardi Cola <sup>1,10</sup>	4 cl	7,20
Bloody Mary	4 cl	7,20

S

## SALADS

T

Small mixed salad with sprouts, a mix of kernels,  
and croutons <sup>1,3,6,E,G,H,J,K</sup> 6,20

Q

Mixed salad with cranberry dressing, baked Schnitzel strips  
and tartar sauce <sup>1,3,6,A,C,J</sup> 10,80

U

Large salad with balsamic dressing, feta cheese, olives, peppers,  
and onions <sup>1,3,6,J</sup> 10,80

P

Large salad with a fruity chili dressing, turkey breast strips, and  
fresh mango <sup>1,3,6,J</sup> 10,80

Lettuce and arugula with warm goat cheese with a  
rosemary-honey crust and pomegranate seeds <sup>1,3,6,H,J</sup> 11,80

## VEGETARIAN DISHES

Q

Baked potato and curd cheese with herbs, with fried mushrooms,  
spring onions, and a salad garnish <sup>3,H,J</sup> 7,20

R

Baked Camembert with cranberries, toast, and salad <sup>3,A,C,H,J</sup> 7,20

Homemade cheese spaetzle with fried onions and salad <sup>3,A,C,H,J</sup> 11,50

Viennese-style soy schnitzel with fried potatoes or  
french fries and salad <sup>3,A,C,F,H,J</sup> 12,90

P

## MEAT DISHES

M

Chili con carne (spicy) with sour cream, served with baguette <sup>A,H</sup> 6,90

Curried sausage with french fries <sup>1,3,5,8,J</sup> 6,90

Turkey steak with herb butter, baked potato  
and curd cheese with herbs, grilled vegetables, and salad <sup>3,H,J</sup> 12,90

E

Steinheil Viennese-style pork schnitzel with fried potatoes  
or french fries, with a side salad <sup>3,A,C,H,J</sup> 12,90

Viennese-style turkey schnitzel (ca. 200g) with fried potatoes  
or french fries, with a side salad <sup>3,A,C,H,J</sup> 13,90

Tenderloin steak (ca. 200g) with herb butter, sweet potato fries,  
sour cream, and salad <sup>3,H,J</sup> 19,90

U

## SMALL DISHES

U

Baked Nachos with jalapenos, cheese and salsa <sup>1,2,A,H</sup> 6,50

Baked Nachos with chili con carne and cheese <sup>1,2,A,H</sup> 7,90

## ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig,
- 13 gentechnisch verändert

Die Liste der in unseren Produkten auf der Tageskarte enthaltenen, kennzeichnungspflichtigen Allergene bringt Ihnen gerne das Servicepersonal. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie-/Lebensmittel-unverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten. Diese sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie-/Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen.

## ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Schalenfrüchte
- H Milch /Laktose
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Lupinen
- M Weichtiere
- N Schwefeldioxid /Sulfide

## DATENSCHUTZRECHTLICHE INFORMATION

Im Bereich der Kartenzahlung (Lastschrift/ girocard/ Kreditkarten) arbeiten wir zusammen mit der Concardis GmbH (Concardis), Helfmann Park 7, D-65760 Eschborn, vertreten durch ihre Geschäftsführer Mark Freese, Jens Mahlke und Luca Zanotti.

In diesem Rahmen werden neben Kaufbetrag und Datum auch Kartendaten an das oben genannte Unternehmen übermittelt.

Sämtliche Zahlungsdaten sowie Daten zu eventuell auftretenden Rückbelastungen werden nur solange gespeichert, wie sie für die Zahlungsabwicklung (einschließlich der Bearbeitung von möglichen Rücklastschriften und dem Forderungseinzug) und zur Missbrauchsbekämpfung benötigt werden. In der Regel werden die Daten spätestens 13 Monaten nach ihrer Erhebung gelöscht.

Darüber hinaus kann eine weitere Speicherung erfolgen, sofern und solange dies zur Einhaltung einer gesetzlichen Aufbewahrungsfrist oder zur Verfolgung eines konkreten Missbrauchsfalls erforderlich ist. Rechtsgrundlage für die Datenverarbeitung ist Art. 6 Abs. 1 f) Datenschutz-Grundverordnung.

Sie können Auskunft und ggf. Berichtigung oder Löschung sowie die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer Daten verlangen und/oder ggf. der Verarbeitung Ihrer Daten widersprechen. Bei Fragen zur Datenverarbeitung durch Concardis oder zur Geltendmachung Ihrer vorgenannten Rechte können Sie sich an den Datenschutzbeauftragten wenden, den Sie unter der angegebenen Adresse oder per E-Mail unter [Datenschutzbeauftragter@concardis.com](mailto:Datenschutzbeauftragter@concardis.com) erreichen.

Des Weiteren haben Sie das Recht, sich bei einer Aufsichtsbehörde (in Deutschland bei den Landesdatenschutzbeauftragten) zu beschweren. Wir weisen darauf hin, dass die Bereitstellung der Zahlungsdaten weder gesetzlich noch vertraglich vorgeschrieben ist. Wenn Sie Ihre Zahlungsdaten nicht bereitstellen wollen, können Sie ein anderes Zahlungsverfahren (z.B. Barzahlung) verwenden.

