

# VERZEICHNIS

VORSPEISEN & SUPPE .....	S. 01
SALAT .....	S. 02
PASTA & CO. ....	S. 03
FLAMMKUCHEN .....	S. 03
BURGER .....	S. 04
STEAKS .....	S. 06
STEAKS .....	S. 07
BEILAGEN & DESSERT .....	S. 08
HEISSGETRÄNKE .....	S. 09
APERITIF .....	S. 10
SOFTGETRÄNKE .....	S. 11
BIER, GIN TONIC & DRINKS .....	S. 12
DIGESTIF, WHISKY & SPIRITS .....	S. 13
WEISSWEIN .....	S. 14
ROTWEIN, ROSÈ, SEKT & CHAMPAGNER.	S. 15

Für Informationen über Zusatzstoffe und Allergene,  
sprechen sie bitte unsere Servicemitarbeiter an

# VORSPEISEN

**GEGRILLTE OCHSENFETZEN**  
mit Taco-Pfannengemüse und Blue-  
Cheese-Sauce  
12,90 EUR

**MEDITERRANES RINDERTATAR**  
mit Avocado  
14,90 EUR

**GARNELENPFANNE**  
mit Knoblauch, Lauch & Tomaten  
in heißem Kräuterölsud  
14,90 EUR

# SUPPEN

**ROTE-BETE-CREMESUPPE**  
mit Kokosmilch & Pastinake  
6,90 EUR

**BEEF TEA**  
Rinderkraftbrühe mit Rinderfilet-  
und Kräuterpfannkuchenstreifen  
7,90 EUR

*Diese  
Suppe  
löffeln Sie  
gerne  
selbst aus!*

# SALATE

BALSAMICO-, FRENCH- ODER  
HONIG-SENF-DRESSING

N° 01 8,90 EUR  
großer, bunter Salatteller

N° 02 12,90 EUR  
... mit Hähnchenstreifen

N° 03 14,90 EUR  
... mit Rinderfiletstreifen

"Mit dem Geschmack ist es  
ganz einfach: man nehme  
von allem nur das Beste!"

# PASTA & CO.

# FLAMMKUCHEN

## PAPPARDELLE

in pikanter Curry-Rahm-Sauce mit  
Gemüse & gegrillten Garnelen

18,90 EUR

## PAPPARDELLE

in pikanter Curry-Rahm-Sauce mit  
Gemüse

12,90 EUR

*Kids Meal:*

*Pappardelle mit  
Tomatensauce  
5,90 EUR*

## FLAMMKUCHEN CLASSIC

Speck und Zwiebel

8,90 EUR

## FLAMMKUCHEN VEGI

Schafskäse, Peperoni,  
Frühlingslauch, Paprika, Tomate,  
Knoblauch

9,90 EUR

## FLAMMKUCHEN RUSTIC

Frühlingslauch, Lammsalami,  
Winzerkäse

10,90 EUR

## FLAMMKUCHEN SWEET

Nutella, Haselnüsse und Banane

9,90 EUR

# BURGER



**N° 01 - BEEF BURGER**  
Beef, BBQ Bun, Salat,  
Tomate, Essiggurke,  
Zwiebel, Burgersauce,  
Cheddar, Bacon  
14,90 EUR

inkl. Farmersalat und  
Pommes  
\*\*\*

**N° 02 - WAGYU BURGER**  
Wagyu Beef, BBQ Bun,  
Tomate, Essiggurke,  
Zwiebel, feurige  
Guacamole, Tortillachips  
21,90 EUR

inkl. Farmersalat und  
Pommes

**N° 03**  
**PULLED PORK BURGER**  
Pulled Pork, Brioche,  
Krautsalat, Baconjam  
12,90 EUR

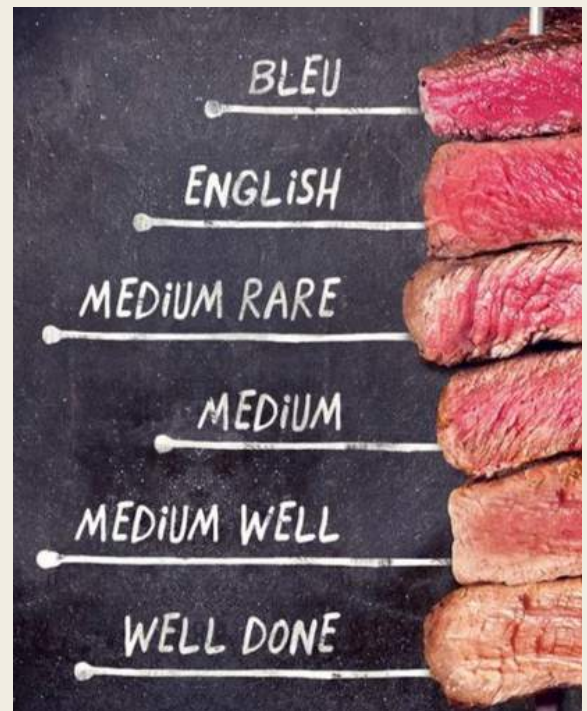
\*\*\*

**N° 04 - THAI BURGER**  
Beef, BBQ Bun,  
Tomate, Essiggurke,  
Zwiebel, Koriander-Chili-  
Sesamöl, Thai-Basilikum,  
Röstzwiebeln  
14,90 EUR

inkl. Farmersalat und  
Pommes

# BEEF

## WIE DÜRFEN WIR IHR STEAK ZUBEREITEN?



## WAS BEDEUTET DRY AGED?

Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und so genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert. Es entstehen unverkennbare Aromen aus Nuss und Butter. Das Fleisch wird im Laufe der Alterung mürbe, das heißt die Fasern werden weicher und das Steak somit zarter. Der Nachteil der Trockenreifung ist der Gewichtsverlust. Bis zu 30% entstehen durch die Entweichung der Feuchtigkeit und den Abschnitt der äußeren Kruste. Das macht das Dry Aged Fleisch unter anderem so kostspielig.



# BEEF

## HÄHNCHENSTEAK

saftig, zart

10,90 EUR

## DRY AGED - SCHWEINE-CARRÉE - 300 GRAMM

nussiges,erdiges Fleisch vom Schwein

18,90 EUR

## STEAKHÜFTE - IRISH - 250 GRAMM

mageres Stück aus der Rinderhüfte

19,90 EUR

## BÜRGERMEISTER TRI-TRIP - U.S. BEEF - 250 GRAMM

leicht marmoriertes, saftiges Steak mit solider Fettdecke

19,90 EUR

## RUMPSTEAK - ARGENTINIEN - 250 GRAMM

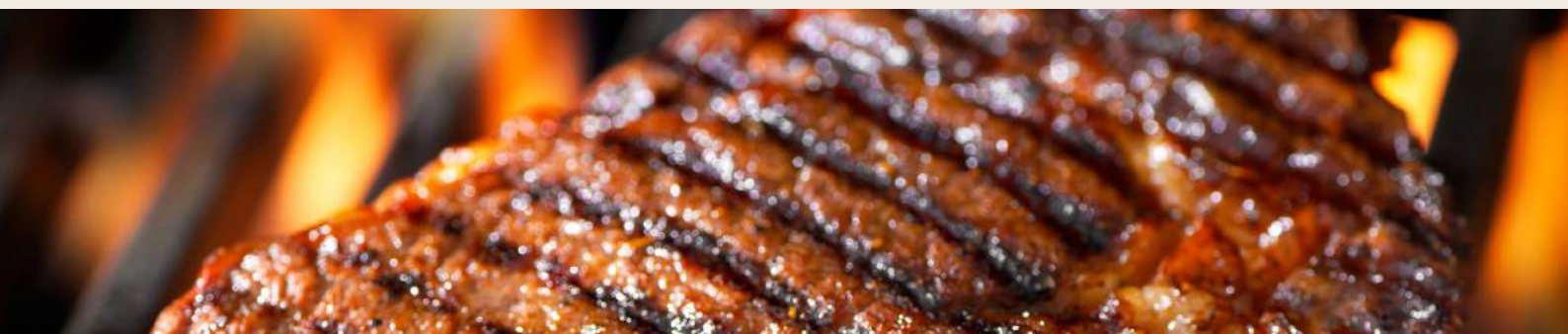
feine Maserung

20,90 EUR

## RUMPSTEAK - U.S. BEEF - 300 GRAMM

feine Maserung

28,90 EUR



Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen

S. 6

# BEEF

<b>RIB-EYE (ENTRECÔTE) - DT. FÄRSE - 300 GRAMM</b> kräftig marmoriert mit deutlichem Fettkern	<b>21,90 EUR</b>
<b>RIB-EYE (ENTRECÔTE) - AUSTRALIEN - 300 GRAMM</b>	<b>28,90 EUR</b>
<b>RINDERFILET - DT. FÄRSE - 220 GRAMM</b> zartes und saftiges Filetsteak mit einer sehr feinen Struktur	<b>29,90 EUR</b>
<b>TOMAHAWK-STEAK - 900-1000 GRAMM - AUF VORBESTELLUNG</b> durchs grillen am Knochen ein unverwechselbarer Geschmack	<b>49,90 EUR</b>
<b>LAMMHÜFTSTEAK - NEUSEELAND - 250 GRAMM</b>	<b>21,90 EUR</b>

## HAUSGEREIFT

<b>DRY AGED RUMPSTEAK - DT. FÄRSE - 250 GRAMM</b>	<b>29,90 EUR</b>
<b>DRY AGED RIB-EYE (ENTRECÔTE) - U.S. BEEF - 250 GRAMM</b>	<b>34,90 EUR</b>



Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen



# BEILAGEN

- POMMES FRITES 2,90 EUR
- SÜSSKARTOFFEL POMMES
- OFENKARTOFFEL mit Sour Cream
- ROSMARINKARTOFFELN
- POMMÉ MACAIRE KARTOFFELN
- GRÜNE BOHNEN  
mit Speck und Zwiebeln
- BEILAGENSALAT
- BABYBLATTSPINAT  
mit Zwiebeln und Knoblauch
- GRILLGEMÜSE je 3,90 EUR

# SAUCEN

- KRÄUTERBUTTER
  - SCHMORZWIEBELN
  - PFEFFERJUS
  - BBQ SAUCE
  - AIOLI
- je 1,50 EUR

# DESSERT

- GRIEB-SOUFFLÉ MIT HIMBEERRAGOUT 6,90 EUR
- BLÄTTERTEIGSCHNITTE MIT JOHANNISBEER-VANILLECREME 7,90 EUR
- SCHOKOFONDUE MIT OBST DER SAISON 1 Pers./2 Pers.  
braune Schokolade 9,50 EUR/14,90 EUR



# COFFEE BREAK

## KAFFEE

<b>KAFFEE, TASSE</b>	<b>2,40 EUR</b>
<b>KAFFEE, KÄNNCHEN</b>	<b>3,80 EUR</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,20 EUR</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>3,60 EUR</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>2,40 EUR</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>2,90 EUR</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>2,90 EUR</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>2,90 EUR</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>FLAVOURS: VANILLE/KARAMELL</b>	<b>0,50 EUR</b>

## TEE

<b>EARL GREY</b>	<b>2,20 EUR</b>
<b>ENGLISH BREAKFAST</b>	<b>2,20 EUR</b>
<b>ROOIBOS</b>	<b>2,20 EUR</b>
<b>FRÜCHTETEE</b>	<b>2,20 EUR</b>
<b>PFEFFERMINZE</b>	<b>2,20 EUR</b>
<b>KAMILLENTÉE</b>	<b>2,20 EUR</b>
<b>KRÄUTERTEE</b>	<b>2,20 EUR</b>
<b>GRÜNER TEE</b>	<b>2,20 EUR</b>

# APERITIF

MARTINI BIANCO/ROSSO/EXTRA DRY/ROSATO 5 CL	3,50 EUR
CAMPARI SODA/ORANGE 5 CL	5,00 EUR
CAMPARI ALK.-FREI SODA/ORANGE 5 CL	4,50 EUR
SHERRY FINO/MEDIUM 5 CL	5,00 EUR
RIESLING SEKT TR., WG MESSMER 0,1 L	3,90 EUR
RIESLING SEKT MIT LIKÖR 0,1 L	4,50 EUR
SECCO WEISS TR., WG GEISSER 0,1 L	3,30 EUR
HUGO (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette) 0,25 L	5,50 EUR
APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, Soda) 0,25 L	5,50 EUR
LILLET MIO (Lillet blanc, Ramazzotti Mio, Schweppes Wild Berries, Orange) 0,25 L	5,50 EUR
HIBISCUS CALICE (Lillet, Secco, Goldberg Indian Hibiscus Tonic)	5,50 EUR
WILDER SECCO (süffig), WG MEYER 0,1 L	3,30 EUR
SCAVI & RAY ICE PRESTIGE (italienischer Schaumwein auf Eis serviert mit Früchten und Minze)	6,50 EUR

*Time to drink something!*

# SOFTGETRÄNKE

<b>FRITZ KOLA koffeinhaltig, 0,33 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>FRITZ KOLA ZUCKERFREI koffeinhaltig, 0,33 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>FRITZ MISCHMASCH (kola+orange), 0,33 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>FRITZ LIMO ORANGE, 0,33 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>FRITZ LIMO ZITRONE, 0,33 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>FRITZ-SPRITZ APFEL, 0,33 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>FRITZ-SPRITZ TRAUBE ROT, 0,33 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>FRITZ-SPRITZ RHABARBER, 0,33 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>JOHANNISBEER-, TRAUBEN-(weiss), ORANGEN SAFTSCHORLE, 0,2 L</b>	<b>2,20 EUR</b>
<b>SAFTSCHORLE, 0,4 L</b>	<b>3,80 EUR</b>
<b>GOLDBERG BITTER LEMON, 0,2 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>GOLDBERG TONIC WATER, 0,2 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>GOLDBERG GINGER BEER 0,2 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>GOLDBERG INDIAN HIBISCUS TONIC 0,2 L</b>	<b>3,00 EUR</b>
<b>GEROLSTEINER GOURMET, (CLASSIC/MEDIUM/STILL), 0,25 L</b>	<b>2,40 EUR</b>
<b>GEROLSTEINER GOURMET, (CLASSIC/MEDIUM/STILL), 0,75 L</b>	<b>5,50 EUR</b>

# BIER

## -HÖPFNER-

PILS VOM FASS 0,3 L	2,60 EUR
PILS VOM FASS 0,5 L	3,80 EUR
PILS ALKOHOLFREI 0,33 L	2,60 EUR
RADLER/COLABIER 0,3 L	2,40 EUR
RADLER/COLABIER 0,5 L	3,60 EUR
WEIZEN NATURTRÜB 0,5 L	3,80 EUR
WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 L	3,80 EUR
WEIZEN DUNKEL 0,5 L	3,80 EUR

# DRINKS

<b>MOSCOW MULE</b> (Three Sixty Vodka, Lime Juice, Goldberg Ginger Beer, Gurke)	<b>8,00 EUR</b>
<b>ICE BREAKER</b> (Three Sixty Vodka, Lime Juice, Minzsirup, Goldberg Bitter Lemon)	<b>8,00 EUR</b>
<b>VODKA HIBISCUS</b> (Three Sixty Vodka, Lemon Squash, Goldberg Indian Hibiscus Tonic)	<b>8,00 EUR</b>

# GIN TONIC

**MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN  
& GOLDBERG TONIC WATER  
9,00 EUR**

**WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN &  
WINDSPIEL TONIC WATER  
10,00 EUR**

**HENDRICKS GIN &  
GOLDBERG TONIC WATER  
9,00 EUR**

**FERDINAND'S SAAR DRY GIN &  
GOLDBERG TONIC WATER  
12,00 EUR**

**BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN  
& GOLDBERG TONIC WATER  
8,00 EUR**



# DIGESTIF 2 CL

# WHISKY & SPIRITS

KIRSCH-,PFIRSICHLIKÖR	4,50 EUR
QUITTENBRAND	4,50 EUR
HIMBEERGEIST	4,50 EUR
WILLIAMS CHRIST BIRNE	4,50 EUR
MIRABELLENBRAND	4,50 EUR
ALTE ZWETSCHGE	4,50 EUR
WILDSCHLEHENGEIST	5,50 EUR
KASTANIENGEIST	5,50 EUR
TRESTER -	5,50 EUR
VOM SAUVIGNON BLANC	
TRESTER-	5,50 EUR
VOM WEIßBURGUNDER	

Südpfalz-Destillerie Willi Peter  
- Oberotterbach -

ALTE HASELNUSS	4,50 EUR
ALTE MARILLE	4,50 EUR

Fein-Brennerei Prinz  
- Österreich -

OBAN 14 SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKEY  
6,00 EUR

GLEN GRANT SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKEY  
5,00 EUR

GLENMORANGIE EXTRA MATURED  
SCOTCH WHISKEY  
7,00 EUR

RAMAZZOTTI   4 cl	3,50 EUR
THREE SIXTY VODKA   4 cl	3,50 EUR
JÄGERMEISTER   2 cl	2,50 EUR
FERNET BRANCA   2 cl	2,50 EUR
MALTESER   2 cl	2,50 EUR
PERNOD   2 cl	2,50 EUR
GRAPPA   2 cl	3,50 EUR

# WEISSWEIN 0,25 L

2018 RIESLING TR. 4,60 EUR  
Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern

2017 RIESLING TR. 7,60 EUR  
Weingut Jülg, Schweigen

2017 CHARDONNAY TR. -KALKFELS- 6,90 EUR  
Weingut Meyer, Gleiszellen

2017 SAUVIGNON BLANC TR. -BIO- 5,90 EUR  
Weingut Herrenhof, Eschbach

2017 SAUVIGNON BLANC TR. 7,90 EUR  
Weingut Koch, Hainfeld

2016 WILDER WEISSER TR. 5,60 EUR  
Weingut Meyer, Gleiszellen

2018 GRAUBURGUNDER TR. 6,90 EUR  
Weingut Jülg, Schweigen

2017 WEISSER BURGUNDER TR. 6,20 EUR  
Weingut Hof, Heuchelheim-Klingen

2017 WEISSER BURGUNDER 7,90 EUR  
-GOLDKAPSEL- TR.  
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen

2017 GOLDMUSKATELLER -EXOTIK- HTR. 7,90 EUR  
Weingut Bus, Insheim

2017 MÜLLER-THURGAU TR. -YES, HE CAN!- 5,60 EUR  
Weingut Hochdörffer, Landau-Nußdorf

# WEISSWEIN 0,25 L

2017 MORIO MUSKAT LIEBLICH 4,60 EUR  
Weingut Hitziger, Bad Bergzabern

2017 SILVANER HALBTROCKEN 4,60 EUR  
Weingut Hitziger, Bad Bergzabern

2017 SÜSSER VOGEL CUVÉE LIEBLICH 4,60 EUR  
Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern

2017 SCHEUREBE FEINHERB 6,20 EUR  
Weingut Geisser, Schweigen

# WEISSWEIN 0,75 L

2016 RIESLING TR. 29,00 EUR  
Weingut Meyer, Gleiszellen

2016 RIESLING HTR. -ELEMENT- 36,00 EUR  
Weingut Martinshof, Steinfeld

2017 WEISSBURGUNDER TR. 29,00 EUR  
-RESERVE-  
Weingut Koch, Hainfeld

2017 GRAUBURGUNDER TR. 29,00 EUR  
-RESERVE-  
Weingut Koch, Hainfeld

2016 CHARDONNAY TR. 24,00 EUR  
Weingut Martinshof, Steinfeld

# ROTWEIN 0,25 L

<b>2017 DORNFELDER HTR.</b> Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern	<b>4,60 EUR</b>
<b>2016 MERLOT TR.</b> Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern	<b>5,50 EUR</b>
<b>2015 ST. LAURENT TR. -BIO-</b> Weingut Herrenhof, Eschbach	<b>5,50 EUR</b>
<b>2015 CUVÉE TR. -SAGENHAFT ROT-</b> Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern	<b>6,70 EUR</b>
<b>2015 SPÄTBURGUNDER TR.</b> Weingut Bernhart, Schweigen	<b>7,50 EUR</b>

# ROTWEIN 0,75 L

<b>2015 SPÄTBURGUNDER TR.</b> Weingut Bernhart, Schweigen	<b>29,00 EUR</b>
<b>2014 ST. LAURENT 'S' TR.</b> Weingut Bernhart, Schweigen	<b>39,50 EUR</b>
<b>2015 CABERNET SAUVIGNON TR.</b> Weingut Hof, Heuchelheim-Klingen	<b>42,90 EUR</b>
<b>2011 CUVÉE N°37 TR.</b> Weingut Meyer, Gleiszellen	<b>48,90 EUR</b>
<b>2014 DIE GEBRÜDER TR.</b> Weingut Jülg, Schweigen	<b>52,00 EUR</b>

# ROSÉ 0,25 L

<b>2017 ROSÉ LIEBLICH</b> Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern	<b>4,60 EUR</b>
<b>2017 MEYERS ROSÉ TR.</b> Weingut Meyer, Gleiszellen	<b>5,60 EUR</b>

# SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

<b>SECCO WEISS TR.</b> Weingut Geisser, Schweigen	<b>22,50 EUR</b>
<b>RIESLING SEKT TR.</b> Weingut Meßmer, Burrweiler	<b>25,50 EUR</b>
<b>PINOT BLANC SEKT EXTRA BRUT</b> Weingut Koch, Hainfeld	<b>29,50 EUR</b>
<b>CHAMPAGNER DE RUINART BRUT</b>	<b>98,00 EUR</b>

Alle offenen Weine schenken wir für Sie auch gerne in 0,1 l aus