





Berliner Kindl

WARME GETRÄNKE

KAFFEEVARIATIONEN

(AUF WUNSCH AUCH KOFFEINFREI)

Filterkaffee (bis 17 Uhr)	2,90
Kaffee Crema	3,30
Großer Kaffee Crema	4,80
Milchkaffee	4,20
Cappuccino	3,80
Großer Cappuccino	4,80
Latte Macchiato	4,40

Alle Kaffeespezialitäten auch mit
Sirup erhältlich:

Vanille, Mandel, Haselnuss, Karamell 0,80

Chai Latte 4,80

Espresso 2,50

Doppelter Espresso 4,00

Espresso Macchiato 2,60

Doppelter Espresso Macchiato 4,20

Heiße Schokolade 4,40

Heiße Schokolade mit Sahne 4,80

Heiße Zitrone 3,30

Glas Milch (warm oder kalt) 2,80

Alle Getränke auf Wunsch
mit laktosefreier Milch oder
Hafermilch zzgl. 0,50

HEISSES MIT SCHUSS

Baileys Latte^s 6,00
(2cl Baileys, Latte Macchiato)

Irish Coffee^s 7,40
(4cl Jameson, Rohrzucker, Kaffee, Sahne)

Russische Schokolade 6,00
2cl brauner Rum, Sahne

Glas Grog 5,20
4cl brauner Rum, heißes Wasser

Glühwein (SAISONAL) 3,90

Frischer Minz-Tee (0,3l) 4,00

Frischer Zitronen-Minz-
Ingwer-Tee (SAISONAL) (0,3l) 4,90

EILLESTEE-SPEZIALITÄTEN

Für Menschen die das Besondere schätzen! Loser
Blatt- und Broken-Tee in Premiumqualität, serviert und
portioniert im pyramidenförmigen Teebeutel.

ALLE TEESORTEN PRO GLAS 0,3 l 3,90

TEA DIAMOND

DARJEELING ROYAL FIRST FLUSH BLATT
(Schwarztee)

Famose Frühlingspflückung mit spritzig-fruchtiger
Note.

Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

ENGLISH SELECT CEYLON ORANGE PEKOE
Blatt (Schwarztee)

Hochland Tee der Insel Sri Lanka (ehem. Ceylon) mit
frischem feinherben Aroma.

Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

EARL GREY PREMIUM Blatt

(Schwarztee aromatisiert)

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung, benetzt
mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottefrüch-
te. Ein Klassiker!

Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

GRÜNTEE ASIA SUPERIOR Blatt

(Grüntee)

Aus Mittelasien mit zartsüßer, angenehm herber
Note und leuchtend hellgelber Farbe.

Ziehzeitempfehlung: 2-3 Minuten

ROOIBOS VANILLA

(Kräutermischung aromatisiert)

Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichen Vanille-
aroma – ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein.
Einfach lecker!

Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten

KRÄUTERGARTEN

(Kräutermischung aromatisiert)

Eine wohltuende Kräuterkomposition aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süssholzwurzel, Zimt und Kamille.

Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten

KAMILLENBLÜTEN

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend.

Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten

PFEFFERMINZBLÄTTER

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.

Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten

VITAORANGE (Früchtemischung aromatisiert)

Spritzige Früchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orange- und Zitronenschalen, 10 Vitaminen und natürlichem Orangenaroma. Wunderbar erfrischend und durstlöschend.

Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Schweppes	3,30	
(Tonic Water ⁹ , Ginger Ale ⁵ , Bitter Lemon ⁹)		
Pepsi Cola ^{5,8}	3,00	5,20
Pepsi Max ^{2,3,4,5,8}	3,00	5,20
7Up ²	3,00	5,20
Schwipp Schwapp Orange ^{1,5}	3,00	5,20
Spezi ^{1,5,8}	3,00	5,20
Rixdorfer Fassbrause ²	2,80	4,80
Eistee	3,00	5,00
Skiwasser		3,70
Himbeersirup mit Sodawasser		
	<u>0,33l</u>	
Malztrunk		4,20

FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Saft / Nektar	3,30	5,20
(Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Maracuja, Mango, Rhabarber, Johannisbeere, Tomate)		
Saft-/Nektarschorle	3,00	4,90
(Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Maracuja, Mango, Rhabarber, Johannisbeere, Tomate)		
Frisch gepresster Orangensaft	4,50	7,80

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

	<u>0,3l</u>	
Pfefferminzlimonade (alkoholfrei)	6,90	
Frische Minze, Limette, Limettensirup, brauner Zucker, Sodawasser		
	<u>0,2l</u>	
Schollen-Limonade ¹⁵	4,60	
(immer mit Zitronensaft, Limettensirup, Sodawasser, Eis, Limetten & Minze), wählen Sie aus folgenden Sorten:		
- Mango-Limette		
- Granatapfel		
- Erdbeer		

WASSER

		<u>1l</u>
PUR		6,20
Premium Tafelwasser (still oder prickelnd)		
Schollenkrug Quelle		7,20
Premium Tafelwasser (still oder prickelnd)		
Mit Minze, Limette, Zitrone & Orange		
	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
SELTERS		
Flasche (Classic/ Naturell)	3,00	7,50

BIERE

VOM FASS

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	3,70	4,40

	<u>0,25l</u>	<u>0,4l</u>
König Pilsener	3,90	5,00

	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
Bayreuther Hell	3,90	5,40

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Bayreuther Aktien Zwickl	4,00	5,40

Bayreuther Aktien Landbier	4,00	5,40
----------------------------	------	------

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
Gespritzte Biere	3,70	4,40

(7Up²/Schwipp Schwapp Orange^{1,2,5}/Fassbrause²/
Pepsi Cola^{5,8}/Wasser)

FLASCENBIER

	<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>
Maisel's Hefeweizen		5,20

Maisel's Kristall		5,20
-------------------	--	------

Maisel's Hefeweizen Dunkel		5,20
----------------------------	--	------

Maisel's Hefeweizen alkoholfrei		5,20
---------------------------------	--	------

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener alkoholfrei	4,40	
---	------	--

Berliner Weiße ^{4,5} (rot oder grün)	4,40	
---	------	--

SEKT, PROSECCO & CO

	<u>0,1l</u>	<u>0,75l</u>
Sekt Hausmarke	4,50	29,90

Prosecco Spumante	5,40	35,90
-------------------	------	-------

Crémant	6,90	44,90
---------	------	-------

WEINE

OFFENE WEIßWEINE

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Rivaner	2,70	4,90	11,40

Landwein / WG Weinbiet, Deutschland- Pfalz Müller-Thurgau, trocken, duftig, leicht und fein

Grauer Burgunder	3,20	5,40	12,40
------------------	------	------	-------

WG Bischoffingen-Endingen, Deuschland - Baden
Sehr helles gelbgrün, angenehm trocken mit einem feinen Körper und einer gut ausbalancierten Säure.

Chardonnay	3,60	6,00	13,40
------------	------	------	-------

Pays d'Oc IGP / Domaine Vanel
Harmonisch weich, saftige Pfirsichfrucht, mit zarter Säure.

Weinschorle	2,80	4,60	10,90
-------------	------	------	-------

OFFENE ROTWEINE

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Bischoffingen Endingen	3,20	5,40	12,40

WG Spätburgunder, Deutschland - Baden
Rubinrot, samtig und saftig mit den fruchtigen Aromen der Kirsche. Fein eingebundene Restsüße.

Primitivo „La Marchesana“	3,50	5,80	13,40
---------------------------	------	------	-------

Tenuta Polvanera, Apulien – Italien (BIO)
Trotz seiner 14,5 Volumen % Alkohol wirkt er leichter als andere Vertreter dieser Rebsorte. Deutlich heller und transparenter in der Farbe als seine Artgenossen steht er im Glas, aus dem die Aromen von Kirsch-Kompott und Roter Grütze strömen, im Hintergrund rauchige Noten von Speck und schwarzer Olive. Am Gaumen dann etwas Vollmilch-Schokolade, Vanille und Salbei, vollendet durch sanfte Tannine.

Tbilvino Saperavi	4,00	6,60	15,40
-------------------	------	------	-------

Georgien
Typisch für die georgische Rebsorte, zeigt sich der Saperavi fast schwarz, mit fruchtigen Aromen von Brombeere, Schwarzer Johannisbeere und Kirsche. Tannine und Säure sind angenehm eingebunden.

Bitte fragen sie auch nach unseren Weinempfehlungen.

ROSÉ

	<u>0,1l</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Spätburgunder	3,00	5,20	11,90
WG Weinbiet, Deutschland – Pfalz kräftig, feines Beeren- und Kirscharoma, angenehm weich und rund			

APERITIF & SPRITZ

Aperol Spritz⁵	7,90
Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe	
Hugo	7,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limette	
Lillet Berry⁹	7,90
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	
Granatapfel Spritz⁹	8,50
Prosecco, Granatapfelsirup, Tonic Water, Zitronensaft, Minze	
Rhabarber Spritz	8,50
Rhabarberlikör, Prosecco, Rhabarbersaft, Sodawasser, Minze	
Limoncello Spritz	8,50
Limoncello, Prosecco, Sodawasser, Zitrone und Minze	
Sarti Spritz	8,50
Sarti, Prosecco, Sodawasser, Zitrone und Minze	
Hugo alkoholfrei⁵	8,00
Ginger Ale, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limette	
Granatapfel Spritz (alkoholfrei)⁹	8,00
Granatapfelsirup, Tonic Water, Zitronensaft, Minze	

COCKTAILS (AB 15 UHR)

Caipirinha	10,50
4cl Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette	
Cuba Libre^{5,8}	9,50
4cl Havana Club (3 Jahre), Cola, Limette	
Moscow Mule	10,50
Absolut Wodka, Limettensaft, Gurkenschnitt, Ginger Beer	
Mai Tai	10,50
Old Pascas braun (40%) und Old Pascas braun (73%), Cointreau, Lime Juice, Mandel-Sirup, Ananassaft, Zitronensaft	
Sex On The Beach⁵	10,50
Absolut Wodka, Peach Tree, Creme de Cassissee, Zitronensaft, Mangonektar, Maracujanektar	
Mojito	10,50
Havana Club, Rohrzucker, Sodawasser, frische Minze, Limette	
Aperol Sour⁵	10,50
Aperol, Zitronensaft, Rohrzucker-Sirup	
Hemingway Sour	10,50
Gin, Zitronensaft, Grenadine	
NON ALCOHOL COCKTAILS	
Apple Cooler⁵	8,20
Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeersirup, Bitter Lemon	
Virgin Caipirinha⁵	8,70
Limette und Rohrzucker zerstoßen, mit Eis und Ginger Ale aufgefüllt	
Miss Rebecca⁵	8,20
Mangonektar, Zitronensaft, Limejuice, Grenadine	
SunShine	8,20
Zitronensaft, Mangonektar, Ananassaft, Maracujanektar und Orangensaft	

LONGDRINKS

Bombay Gin Tonic⁹ 8,60

4cl Bombay Gin, Tonic Water

Malfy Rosa Tonic 9,40

4cl Malfy Gin Rosa, Tonic Water, Grapefruit

Havana Cola^{5,8} 8,60

4cl Havana 3Jahre, Pepsi Cola

Johnny Walker Cola^{5,8} 8,60

4cl Johnnie Walker Red Label, Pepsi Cola

Wodka Orange 8,60

4cl Absolut Wodka, Orangensaft

Wodka Lemon⁹ 8,60

4cl Absolut Wodka, Bitter Lemon

Batida Kirsch⁵ 8,60

4cl Batida de Coco, Kirschsafte

Campari Orange⁵ 8,60

4cl Campari, Orangensaft

SPIRITUOSEN & DIGESTIF

5cl

Martini (bianco, rosso, extra dry) 3,70

2cl

Absolut Wodka 3,40

Malteser Aquavit 3,40

Helbing Kümmel 3,00

Ramazotti⁵ 3,40

Averna 3,40

Linie Aquavit 3,60

Doppelkorn 3,60

Tequila weiß 3,40

Tequila braun⁵ 3,40

GRAPPA & Prinz BRÄNDE

2cl

Grappa 4,00

Alte Zwetschge 3,90

Alte Waldhimbeere 3,90

Alte Marille 3,90

Alte Williams Christbrine 3,90

Alte Haselnuss 3,90

LIKÖRE & WEINBRAND

2cl

Berliner Luft 2,50

Persico 2,50

Ouzo 3,40

Mampe Halb und Halb 3,40

Frangelico 3,40

Jägermeister 3,40

Eierlikör 3,00

Prinz Eierlikör Vanille 3,50

Amaretto di Saronno⁵ 3,40

Cointreau 3,60

Grand Marnier⁵ 3,60

Sambuca 3,40

Sambuca Braun⁵ 3,60

Baileys Irish Cream⁵ 3,40

Vecchia Romagna 3,40

Remy Martin VSOP 4,00

WHISK(E)Y

2cl

Johnnie Walker Red Label⁵ 3,80

Ballantine's 3,40

Jim Beam⁵ 3,40

Jack Daniels⁵ 3,40

Jameson⁵ 3,40

FRÜHSTÜCK

9 - 15 UHR

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK 7,60

Hausgemachte Konfitüre, zwei Croissants und Butter

MINI FRÜHSTÜCK 8,70

Hausgemachte Konfitüre, Salami^{1,2}, Käse², ein gekochtes Freilandrührei¹¹, Butter, Brötchen und ein Croissant

BAGEL GUACAMOLE 9,90

Gerösteter Bagel mit Guacamole und Cheddar Mozzarella⁵ überbacken

LACHS BAGEL 14,40

Gerösteter Bagel mit Räucherlachs, Honig-Dill-Dressing, Frischkäse¹⁰, Eisbergsalat, Dill und Rosa Pfeffer

BAGEL BRUNCH VARIATION 16,90

Lachs Bagel, Bagel Guacamole, Bagel mit Hähnchen und Champignons auf Hollandaise und ein Eiweißschock¹⁰ mit Obst

GOURMET FRÜHSTÜCK 13,90

Hähnchenbrust in Cornflakes-Mandelhülle mit Curry-Ingwer Dip^{3,5,11}, Datteln im Speckmantel, Freilandrührei¹¹ mit frischen Kräutern, Gouda, Putenbrust, Kräuterfrischkäse¹⁰, kleiner Obstsalat, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

VITAL FRÜHSTÜCK 13,90

Naturjoghurt mit Granola Müsli und frischem Obst, Putenbrust, Kräuterquark¹⁰, Freilandkräuterrührei¹¹, Honig, Brötchen und Butter

BAUERNOMLETTE LG 14,40

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Freilandrührei, Speckwürfel^{1,2,15}, Salatblume und Gewürzgurke

VEGANES FRÜHSTÜCK 14,90

Ein halbes, dunkles Kartoffelbrötchen mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Soja-Dip, Tomaten Bruschetta, Tofu-Gemüse-Spieß mit Curry-Hummus, Granola-Müsli mit Sojajoghurt, dazu hausgemachte Konfitüre, Brötchen & vegane Margarine

SCHOLLENKRUG SCHMAUS 14,90

Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, in einer Sesamhülle gebackener Camembert mit Preiselbeeren², Avocado-creme mit Tomaten, kleiner Eiweißschock¹⁰ mit Obst, Freilandrührei mit Basilikumpesto, Mozzarella und Tomaten, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre, Brötchen und ein Croissant

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK 14,90

Gebackene Bohnen in Tomatensauce, Rostbratwürstchen² mit Senf, Freiland Spiegeleier¹¹ mit Bacon², Toast und Butter

AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK 14,90

Sandwich gefüllt mit Schinken und Käse^{1,2,15}, Crepe mit Ahornsirup, Freilandrührei¹¹ mit Bacon², Chicken Nuggets mit Curry Ingwer Dip und ein kleiner Eiweißschock¹⁰ mit frischem Obst

VEGETARISCHER TELLER 15,90

Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse, Camembert in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeeren², Rucola-Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Freilandrührei¹¹ mit Frühlingszwiebeln, Granola Müsli mit Joghurt und Obst, dazu Butter, Konfitüre und Brötchen

MEDITERRANES FRÜHSTÜCK 15,90

Serrano Schinken¹ mit Melone, Mailänder Salami^{1,2}, Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Bergkäse mit Feigensenf, Kräuterquark¹⁰, hausgemachte Konfitüre, Brötchen und Butter

EI BENEDICT 14,40

Gerösteter Bagel mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse⁵, gebratenen Champignons, mit knusprigem Bacon², pochiertem Ei¹¹ und Sauce Hollandaise, garniert mit Gartenkräutern

EI BENEDICT VEGETARISCH 17,80

Gerösteter Bagel, mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse⁵, gebratenen Champignons, pochiertem Ei¹¹ und Sauce Hollandaise, dazu ein Halloumi-Gemüsespieß, garniert mit Gartenkräutern

FREILAND-EIERSPEISEN

RÜHREI¹¹ ODER SPIEGELEIER¹¹ AUS 3 EIERN
MIT GERÖSTETEM TOAST UND BUTTER

NATUR	8,90
MIT FRISCHEN KRÄUTERN	zzgl. 0,50
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS	zzgl. 1,70
MIT BACON ²	zzgl. 2,50
MIT BASILIKUMPESTO; CHERRY-TOMATEN UND MOZZARELLA	zzgl. 2,90
MIT LACHS UND KRÄUTERN	zzgl. 3,70

FRÜHSTÜCKS SPECIAL

FRISCHER OBSTSALAT	7,60
Mit Nüssen und Honig	
EIWEIßSCHOCK	7,90
Eine Schale süßer Vanillequark ¹⁰ mit Cornflakes, frischem Obst, Honig und Nüssen	
GRANOLA MÜSLI	7,90
Hausgemacht mit Nüssen, Rosinen, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, gesüßt mit Agavensirup, dazu Obst und wahlweise Milch ¹⁰ oder Joghurt ¹¹	
CREPE	7,90
Gefüllt mit Himbeerschmand, mit Karamellsauce überzogen oder Apfel-Mango-Mark mit Puderzucker	

VORSPEISEN

TOMATENSUPPE L	6,40
Dazu frisches Brot	
BRUSCHETTA L	7,60
Serviert mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, dazu geröstetes Brot mit Kräutern	
AVOCADO BRUSCHETTA L	8,60
mit Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum, dazu geröstetes Brot mit Kräutern	

TORTILLA CHIPS 8,80

Mit Käse⁵ überbacken, dazu Guacamole und ein
Sauerrahm-Dip

Mit Jalapenos zzgl. 1,60
Mit Hähnchen zzgl. 5,20

BUNTER VORSPEISENTELLER

Bergkäse mit Feigensenf, gegrilltes Gemüse, Oliven
und getrocknete Tomaten mit Hummus, Salami^{1,2} und
Landschinken¹ an Melone, Avocado-Tomaten-
Bruschetta

für 2 Personen 17,60
für 4 Personen 33,90

SALATE

ZU ALLEN SALATEN REICHEN WIR
FRISCHES BROT

DRESSING ZUR AUSWAHL

Honig-Balsamico-Dressing, Curry-Ingwer Dressing,
Joghurt¹¹ Dressing

GEMISCHTER SALAT L 10,90
Blattsalate mit Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika,
Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

SCHAFSKÄSE SALAT 13,90
Blattsalate mit Schafskäse, Gurke, Cherry-Tomaten,
Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing
nach Wahl

THUNFISCH SALAT L 14,90
Blattsalate mit Thunfisch, Gurke, Cherry-Tomaten,
Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing
nach Wahl

HÄHNCHEN SALAT L 15,90
Blattsalate mit Hähnchenbrust, Gurke, Cherry-
Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem
Dressing nach Wahl

ZIEGENKÄSESALAT 16,90
Blattsalate mit Ziegenkäse, Gurke, Cherry-Tomaten,
Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing
nach Wahl

SALAT AVANTI

Rucolasalat mit Champignons, Tomaten, Pinienkernen, frischem Parmesan und Honig-Balsamicodressing

Mit Hähnchenbrust 15,90
Mit Rumpsteakstreifen 19,90

BEILAGENSALAT (NUR ZU SPEISEN) 4,60

Blattsalate mit Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

BOWLS

BUDDHA BOWL (vegan) 15,90

Mit Reis, Avocado, gebratenen Süßkartoffeln, Rote Bete, Hummus und Brokkoli

LACHS BOWL 17,90

Mit Reis, Spinat, Edamame Bohnen und Terryaki Sauce

AVOCADO HÄHNCHEN BOWL 17,90

Mit Reis, Hähnchenbrust, Avocado, Pflücksalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Koriander und Sojasauce

BUNTE SALATBOWL (vegan) 15,60

Mit gemischten Salaten, Paprika, Gurke, Tomate, Mais und Tofusticks, dazu Zitronen-Vinaigrette

HAUPTSPEISEN

KRÄUTER OFENKARTOFFEL 10,90

Mit Kräuterquark¹⁰ und kleinem gemischten Salat

GROßE CURRYWURST 10,80

Eine Bockwurst mit Currysauce und Pommes Frites
Mit scharfen Zwiebeln zzgl. 1,00

BROKKOLIGRATIN 12,80

Brokkoli und Tomatenwürfel mit Schafskäse, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken

GEBACKENER CAMEMBERT 13,90

In einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeer-Sahne¹¹, frittierter Petersilie und Salat

BAUERNOMLETTE 14,40

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Freiland Ei, Speckwürfel^{1,2,15}, Salatblume und Gewürzgurke

CRUNCHY HÄHNCHENBRUST 16,90

Drei Stück Hähnchenbrustfilets in einer Cornflake-Mandelhülle gebacken (ca 180 g), mit Curry-Ingwer-Dip, dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Schafskäse überbacken
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 23,90

Paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60
Mit Gemüse zzgl. 4,60

GEGRILLTES 15,90

HÄHNCHENBRUSTFILET

(ca. zweimal 100g) dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark¹⁰
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60
Mit Gemüse zzgl. 4,60

WOK GEMÜSE L, G 13,90

Buntes Wokgemüse mit Sojasprossen geschmort in Chili-Sojasauce, dazu Reis
Mit gegrillte Hähnchenstreifen zzgl. 4,20
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

GREEN CURRY L, G 14,90

Thailändisches grünes Curry mit Hähnchenstreifen und in Kokosmilch gegartes Gemüse, dazu Reis

LEBERKÄSE G 14,20

Mit Bratkartoffeln, Freiland Spiegelei¹¹ und Gewürzgurke
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

KÄSESPÄTZLE 13,60

Hausgemachte Spätzle in Butter gebraten mit frisch geriebenem Käse, Sahne und Röstzwiebeln
Mit Beilagensalat zzgl. 4,50

SPÄTZLE SCHOLLENKRUG 15,90

Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle in Pfeffersauce

GEGRILLTES LACHSFILET 23,90

Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

SCHOLLENKRUG PFANNE 23,90

Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und
Schweinefilet vom Grill auf Bratkartoffeln mit buntem
Gemüse, Sauce Hollandaise und Freiland Spiegelei¹¹
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

GEGRILLTES RUMPSTEAK 25,40

Argentinisches Rumpsteak vom Grill (ca. 220g.), mit
Pommes Frites und Speckbohnen dazu hausgemachte
Kräuterbutter
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60
Mit Gemüse zzgl. 4,60

HALLOUMI GEMÜSE SPIESSE 17,20

gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi, mariniert mit
Joghurt¹¹, Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, Öl, Salz
und Pfeffer, dazu Hummus und Rosmarinkartoffeln

KALBSRAHMGULASCH 17,90

Mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und frischen
Kräutern, dazu hausgemachte Spätzle
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

PASTA SCHOLLENKRUG 14,90

Pasta¹⁰ mit italienischem Pesto, Schafskäse, Cherry-
Tomaten, Sahne und Rucola, bedeckt mit Parmesan¹⁰

AVOCADO-PASTA L 13,90

Pasta¹⁰ mit Avocado, Kokosmilch, Zucchini, Kirschtomate
und Pinienkernen
Mit Hähnchenstreifen zzgl. 4,20
Mit Beilagensalat zzgl. 4,60

FEIGENRAVIOLI 16,40

Im Parmesansauce mit Honig und Rosmarin gratinier-
tem Ziegenkäse sowie Granatapfelkernen

BURGER

HAMBURGER 11,40

Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g.) im Brioche-
Brötchen mit knackigem Salat, Gurke, Tomate,
Zwiebeln und Burgersauce⁵, dazu Pommes Frites oder
Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)
Mit Bacon zzgl. 2,20

CHEESEBURGER 13,40

Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g.) mit Käse im
Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Gurke,
Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes
Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)

SCHOLLENKRUG BURGER 15,90

Gegrillte Hähnchenbrust mit Rucola, getrockneten
Tomaten und Mozzarella in einem mit Curry-Ingwer
Sauce⁵ bestrichenen Brioche-Brötchen, dazu Pommes
Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)
Mit Bacon zzgl. 2,20

GEMÜSE BURGER 15,40

Brioche-Brötchen mit gegrilltem Gemüse und
Ziegenkäse, Rucola, Burgersauce⁵, dazu Pommes
Frites oder Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)

JALAPENO BURGER 14,60

Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g) im Brioche-Bröt-
chen mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Burgersauce,
Jalapenos und Guacamole, dazu Pommes Frites oder
Süßkartoffelpommes (zzgl. 1.50 €)

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 11,60

– KLASSISCH –

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Zwiebeln,
Schinkenwürfeln¹ und Käse

FLAMMKUCHEN 12,90

– GRIECHISCH –

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern,
Schafskäse und Basilikumpesto

FLAMMKUCHEN 13,40

– MEDITERRAN –

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern,
Serrano Schinken¹, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Käse
und Parmesan¹⁰

FLAMMKUCHEN 13,90

– GEMÜSE –

Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Hummus und
gegrilltem Gemüse, bedeckt mit Rucola

DESSERT

KAISERSCHMARRN	9,90
Mit Rosinen und Zwetschgenkompott Mit einer Kugel Vanilleeis ¹² und Sahne ¹¹	zzgl. 3,00
WARMER APFELSTRUDEL	8,90
Mit einer Kugel Vanilleeis ¹² und Sahne ¹¹	
CREPE	7,90
Gefüllt mit Himbeerschmand ¹¹ und Karamellsauce überzogen oder Apfel-Mango-Mark und Puderzucker	
EISKUGEL¹²	3,00
Vanille, Schokolade, Erdbeere Mit Sahne ¹¹	zzgl. 1,50
GEMISCHTES EIS¹²	8,90
Eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, eine Kugel Erdbeereis und Sahne ¹¹	
MANGO LASSI 0.4l¹¹	5,90
EISKAFFEE (Saisonal)	6,90
Kalter Kaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	
EISSCHOKOLADE (Saisonal)	7,20
Schokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	



vegetarisch

L = Laktosefrei



scharf

G = Glutenfrei

WICHTIGE HINWEISE

Einige unserer verarbeiteten Rohstoffe enthalten kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene. Wenn Sie sich darüber informieren möchten oder an Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, halten wir für Sie eine detaillierte Auflistung bereit.

ZUSATZSTOFFE

– Stand: Januar 2025 –

- 1) mit Antioxidationsmittel
- 2) konserviert
- 3) mit Süßungsmittel(n)
- 4) enthält eine Phenylalaninquelle
- 5) mit Farbstoffen
- 6) mit künstlichen Aromastoffen
- 7) geschwefelt
- 8) koffeinhaltig
- 9) chininhaltig
- 10) mit Milcheiweiß
- 11) mit Eiklar
- 12) Eiscreme
- 13) Eis mit Pflanzenfett
- 14) geschwärzt
- 15) mit Phosphat
- 16) mit Geschmacksverstärker
- 17) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- 18) Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Alle Preise in EURO inklusive der momentan gültigen Mehrwertsteuer.

Trinkgeld ist nicht in der Rechnungssumme enthalten.



Bayerns
frische Weisse.

HEUTE EIN KÖNIG

