

## SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

### PROSECCO & SPRITZ

---

Scavi & Ray Prosecco	0,10 l	3,50 €
	0,75 l	19,00 €
Scavy & Ray Sekt alkoholfrei	0,10 l	3,50 €
	0,75 l	19,00 €
Aperol Spritz	0,20 l	5,70 €
Lillet Wild Berry	0,20 l	5,70 €
Hugo	0,20 l	5,70 €
Hugo Drive alkoholfrei	0,20 l	5,00 €

### COCKTAILS

---

<b>Cuba Libre</b>	5,90 €
Pampero Rum, Coca Cola, Limette	
<b>Gin Tonic</b>	5,90 €
Tanqueray Ten Gin, Schweppes Tonic	
<b>Caipirinha</b>	6,90 €
Cachaça, Limette, Rohrzucker	
<b>Mojito</b>	6,90 €
Pampero Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	
<b>Gin Mule</b>	6,90 €
Tanqueray Ten Gin, Limette, Minze, Spicy Ginger	
<b>Ipanema - alkoholfrei</b>	4,90 €
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	

### BIERE

---

Barre Pilsener vom Fass	0,30 l	2,80 €	0,40 l	3,50 €
Alster	0,30 l	2,80 €	0,40 l	3,50 €
Barre Louis Imperial			0,33 l	3,00 €
Barre Pilsener alkoholfrei			0,33 l	2,80 €
Barre Weizen			0,33 l	2,80 €
Barre Weizen alkoholfrei			0,50 l	4,00 €

### HEISSGETRÄNKE

---

Latte Macchiato	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Cappuccino	2,80 €
Tasse Kaffee, Tee	2,30 €
Espresso	2,30 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Carolinen Gourmet feinperlig, naturell	0,25 l	2,20 €	0,75 l	6,00 €
Apfelschorle			0,25 l	2,50 €
Coca Cola oder Coca Cola light	0,25 l	2,30 €	0,50 l	4,50 €
Orangen- oder Zitronenlimonade	0,25 l	2,30 €	0,50 l	4,50 €
Orangensaft oder Apfelsaft			0,30 l	3,00 €
Bitter Lemon			0,20 l	2,30 €
Indian Tonic			0,20 l	2,30 €
Ginger Ale			0,20 l	2,30 €
Vita Malz			0,33 l	2,80 €
Barre Fassbrause Rhabarber oder Zitrone			0,33 l	2,80 €
Hausgemachte Limonade Limette, Holunder, Minze, Ginger Beer, Beeren			0,30 l	4,90 €

## WEISSWEIN

---

Grüner Veltliner Krems, trocken		0,20 l	5,90 €
fruchtig mit Duft nach Pfirsich und Citrus		0,75 l	25,50 €
Wachenheimer Grauburgunder, trocken		0,20 l	4,90 €
kräftig, herb		0,75 l	21,50 €

## ROTWEIN

---

Spier Pinotage Shiraz, trocken		0,20 l	5,30 €
reif, Duft nach Kirsche und feinen Gewürzen		0,75 l	23,50 €
Legado Munoz Tempranillo, trocken		0,20 l	4,90 €
mild, Aromen von Granatapfel und roten Beeren		0,75 l	21,50 €

## SPIRITUOSEN

---

Tawny Port		5 cl	3,80 €
Baileys		2 cl	2,80 €
Marillenbrand		2 cl	2,80 €
Malteser		2 cl	2,50 €
Ramazotti		2 cl	2,50 €
Ouzo		2 cl	2,50 €
Obstler		2 cl	2,50 €

## ANPFIFF

---



### Kartoffelpuffer

3 kleine knusprig gebratene Kartoffelpuffer, Salatspitzen und Hibiskus

... mit Apfelmus

6,50 €

... mit Räucherlachs und Kräuterschmand

10,90 €



### Karamellierter Ziegenfrischkäse

3 karamellierte Ziegenfrischkäsetaler auf Rote Bete Carpaccio mit Grissini, gerösteten Walnusskernen, Rucola und Thymian-Honig

10,50 €

### Suppe der Saison

mit Kräuterschmand und Croûtons

6,50 €

### Dreierlei vom gerösteten Landbrot

mit feinen Tomatenwürfeln, Parmesan und Basilikum

mit Frühlingscreme, Radieschen, Kresse und geschrotetem Pfeffer

mit Ziegenkäsecreme, Thymian-Honig, Rucola und gerösteten Kernen

oder mit gesalzener Butter, Griebenschmalz, Röstzwiebeln und Petersilie

8,00 €



### Großer Gartensalat

mit gezupften Blattsalaten, Kartoffelsalat mit Essig-Öl, Paprika, Tomaten, Gurken, Radieschen, Parmesan und Grissini

8,50 €

... mit karamellisiertem Ziegenkäse

+ 4,00 €

... mit 160 g gebratenen Streifen vom Weiderind

+ 5,00 €



### Kleiner Beilagensalat

mit gezupften Blattsalaten, Kartoffelsalat mit Essig-Öl, Paprika, Tomaten, Gurken, Radieschen, Parmesan und Grissini

4,50 €

## HALBZEIT

---

**250 g Rumpsteak vom Weiderind** **23,50 €**  
mit karamellisiertem Maiskolben, Zwiebelmarmelade, Kräuterbutter und Fritten

**Reh Schnitzel** **18,50 €**  
knuspriges Schnitzel aus der Rehkeule, Preiselbeer-Birne und Kartoffelsalat mit Radieschen und Essig-Öl

**Hausgemachte Rindsroulade** **14,90 €**  
mit kräftiger Rotwein-Jus, karamellisierten Karotten und Kroketten

**Kröstchen vom Schweinerücken** **14,50 €**  
2 plattierte und knusprig gebratene Schnitzel vom Schweinerücken mit geschmorten Zwiebeln und Champignons oder Spiegelei, dazu Röstkartoffeln



**Hausgemachte Ravioli** **13,50 €**  
mit saisonalem Gemüse gefüllt, in Salbeibutter mit frischem Blattspinat, Kernen und Parmesan

... mit auf der Haut gebratenem Zanderfilet + 5,00 €

... mit 160 g gebratenen Streifen vom Weiderind + 5,00 €

**Herrentoast** **12,00 €**  
mit 2 Medaillons vom Schweinefilet, Champignons, Schmorzwiebeln und Gouda gratiniert dazu Baconchip

**Original SVR Stadionwurst XXL** **8,50 €**  
2 Currywürste mit GOP Currysauce, dazu Nachocrunch und Fritten

**Mc Mecker Burger** **12,50 €**  
150 g saftiges Rindfleisch, Ziegenkäse, Zwiebelmarmelade, Rucola, Preiselbeersenf, Mayonnaise und geröstete Walnüsse, dazu Fritten



**Der Vegetarische Burger** **12,00 €**  
Tomaten-Oliven-Patty, Mozzarella, Parmesan, Rucola, Tomatenwürfel, Gurke und Basilikum-Mayonnaise

**Klassik Burger** **11,00 €**  
150 g saftiges Rindfleisch, hausgemachte Mayonnaise, Römersalat, Tomatensalsa, Zwiebelringe, Gurken und Cheddar, auf Wunsch mit Bacon, dazu Fritten

## Trikottausch

Röstkartoffeln

Kroketten

Burger Fritten

Kartoffelsalat mit Essig-Öl

## NACHSPIELZEIT

---

**Lauwarmer Apfelstrudel** **6,90 €**  
mit Staubzucker und Vanillesauce

**Karamellierter Kaiserschmarrn** **6,50 €**  
frisch zubereitet mit Rosinen und Staubzucker

Wahlweise dazu:

Preiselbeeren 1,00 €

Apfelmus 1,00 €

Eis je Kugel 1,50 €

Vanille, Erdbeere, Schokolade