

**An dieser Stelle finden Sie in regelmäßigen  
Abständen unsere aktuelle Mottokarte**

## **VORSPEISEN:**

<b>Baguette</b> ✓ („ist vegan und mit veganer Sour Cream erhältlich“) 		
mit Aioli		4,40
<b>Bruschetta</b> ✓ („geht auch vegan“) 		
mit Salatgarnitur		8,60
<b>Gebackener Kretakäse</b> ✓		
mit Thymian und Honig auf Baguette mit Salatgarnitur		8,50
<b>Gebackene Champignons</b> ✓		
in Bierteig mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur		8,90
<b>Funky - Falafel</b> ✓ („geht auch vegan“) 		
8 kleine bunte Kichererbsen-Bällchen als Vorspeise		8,50
mit Sour Cream & Salatgarnitur		
<b>Gemischte Vorspeisenplatte</b> ✓		
aus gebackenem Hirtenkäse, Bruschetta, gebackenen		
Champignons und Salatgarnitur		17,80
(„für 2 Personen oder als Hauptgang genießen“)		

## **SUPPEN:**

<b>Französische Zwiebelsuppe</b>		
mit Käsetoast		7,40
<b>Rinderconsommé</b>		
mit Einlage		7,60



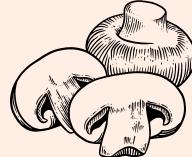
## **MIT FLOSSEN:**

<b>Zander</b>		
mehlierte Filets vom Zander, goldbraun gebraten, mit Bratkartoffeln		
und Beilagensalat		24,20
<b>Ofenkartoffel mit Garnelen</b>		
Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm, an Salat mit gebratenen		
Kräuter-Knoblauch-Garnelen		18,90

## **SCHANZENKLASSIKER:**

### **Damentoast**

zwei kleine Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm auf Toast und Beilagensalat 16,80



### **Ofenkartoffel**

mit Kräutercremefüllung an Salat 13,50

### **Ofenkartoffel Champignon**

mit Kräutercreme gefüllt, darauf gebratene Champignons und Pinienkerne an Salat 17,90

(„vegan möglich: Dressing & Dipp ersetzen lassen“.) 

### **Ofenkartoffel „De Luxe“**

Ofenkartoffel mit Kräutercreme gefüllt, darauf gebratene Streifen vom Hähnchenbrustfilet an Salat 18,90

### **Gebackener Camembert**

zwei Stück Camembert mit Preiselbeersahne und knusprigem Baguette an Salat 14,90

### **Hähnchenburger Hawaii**

Knusperhähnchen, Ananasscheibe mit Käse überbacken, Currysoße, dazu Pommes frites und Beilagensalat 18,50

## **FLAMMKUCHEN:**

**Elsässer Art** mit Speck und Lauchzwiebeln 13,30

**Mit Pep** Hirtenkäse und milden Peperoni  13,50

**Roma** Bruschetta, Basilikumpesto und Mozzarella  13,70

**Lachs** Lauch und geräuchertem Lachs 14,50

Tipp: mit Gouda überbacken zzgl. 1,70. Flammkuchen geht auch vegan.



# SALATE UND BOWLS:



## **Chefsalat**

gemischter, knackiger Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen, gebratenen Champignons, Hausdressing und Baguette 16,20

## **Fitness-Salat**

gemischter, knackiger Blattsalat mit gebratenen Champignons, Pinienkernen, Hausdressing und Baguette 14,50

## **Griechischer Salat**

gemischter Salatteller mit Fetakäse, Oliven, Thunfisch, Peperoni, Hausdressing und Baguette 16,20

## **Frischer Landsalat**

gemischter, marktfrischer Salat mit knusprigen Kartoffelwürfeln, jungem Gouda, Hausdressing und Baguette 14,50

## **Roastbeefsalat**

gemischter Salatteller mit Roastbeefstreifen, Champignons, Pinienkernen, Hausdressing und Baguette 19,90

## **Teriyaki-Bowl**

Salat mit Hausdressing, Sushi-Reis, Brokkoli, Edamame, rote Bete, Teriyaki-Sauce, Sesam, Röstzwiebeln und Baguette

als **Chicken-Teriyaki** – angebratene Hähnchenstreifen 17,80

als **Lachs-Teriyaki** – mit gebratenen Lachswürfeln 19,90

als **Falafel-Teriyaki** – bunte Kichererbsen- Bällchen 17,80

(vegan möglich 

Statt Fleisch oder Fisch mit Falafel; statt Hausdressing mit Himbeer-Vinaigrette oder Olivenöl-Balsamico. Nicht vegane Zutaten dürfen durch vegane ersetzt werden - es gibt viele Kombinationsmöglichkeiten. Bestelle einfach „als vegan“ 

# **SCHNITZELGERICHTE:**



## **Champignonrahmschnitzel**

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes frites, dazu Beilagensalat 18,30

## **Paprikaschnitzel**

Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, Pommes frites und Beilagensalat 18,30

## **Pfefferrahmschnitzel**

Schweineschnitzel mit pikanter Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Beilagensalat 18,30

## **Schnitzel „Wiener Art“**

Schweineschnitzel mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes frites und Beilagensalat 17,90

## **Camembertschnitzel**

Schweineschnitzel mit Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren, Kroketten und Beilagensalat 19,10

## **Schnitzel Spezial**

Schweineschnitzel mit Champignons, Lauchzwiebeln, Käsesauce und Käse überbacken, dazu Röstis und Beilagensalat 19,30

## **Kretaschnitzel**

Schweineschnitzel mit Bruschetta-Tomaten, milden Peperoni, Kräutercreme und Kretakäse überbacken, dazu Kartoffelwedges, Sour Cream, Salsa und Beilagensalat 19,60

## **Krüstchen**

kleines Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Beilagensalat 16,10

Die Gerichte erhalten Sie auf Wunsch als Hähnchen- statt Schweineschnitzel. Normal zzgl. 1,80, kleinere Portion zzgl. 1,40

## **FILETS UND STEAKS:**



### **Schanzen-Pfanne**

Schweinefiletmedaillons mit Bratkartoffeln mit gebratenen Champignons, Sauce Bernaise und Beilagensalat 23,60

### **Schweinefilet „Madagaskar“**

Schweinefiletmedaillons auf pikante Pfefferrahmsoße, dazu Röstis und Beilagensalat 22,60

### **Kleines argentinisches Rumpsteak (150 gr)**

mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges an pikante Salsasauce, Sauerrahm und Beilagensalat 21,80

### **Argentinisches Rumpsteak Klassisch (200 gr)**

mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mir Sauerrahm und Beilagensalat 26,90

### **Argentinisches Pfeffersteak (200 gr)**

mit Pfefferrahmsauce, dazu eine Ofenkartoffel mir Sauerrahm und Beilagensalat 27,90

### **Argentinisches Bernaisesteak (200 gr)**

mit gebratenen Champignons, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Beilagensalat 29,60

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Lauchzwiebeln zubereitet. Auf Wunsch erhalten Sie die meisten Gerichte auch als „Seniorenportion“. Wenn Beilagen oder Beilagensalate von Hauptgerichten abbestellt werden, ziehen wir hierfür 3,00 vom Preis ab.

# **KINDERMENÜS:**

## **Biene Maja**

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salatgarnitur 9,50

## **Peppa Wutz**

kleines Schnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur 9,80

## **Bibi-Burger**

Burger mit Soße und Salat belegt, dazu Pommes frites 10,00

## **Mäuse-Flammkuchen**

mit Creme Fraiche und Gouda überbacken 10,00

Zu den Kindergerichten reichen wir den Kindern als Nachtisch eine Kugel Eis mit Streuseln. Teilen Sie uns gern nach dem Hauptgang mit, welche Sorte es sein darf.

Glutenfrei: Unsere Dips & Soßen sind glutenfrei. Die meisten Gerichte können unpaniert, ohne Baguette oder Brötchen bestellt werden. Bitte bei Unverträglichkeit als „**glutenfrei**“ bestellen und wir achten für Sie darauf. Dips, Soßen und Kächlein werden ohne rohe Eier zubereitet und sind deshalb für Schwangere unbedenklich.

Weitere Infos zu Allergene/Unverträglichkeiten/Zusatzstoffe erfragen sie bitte beim Servicepersonal.

Info: Essen einpacken lassen, kein Essen verschwenden

kleine Box 0,30

große Box 0,50

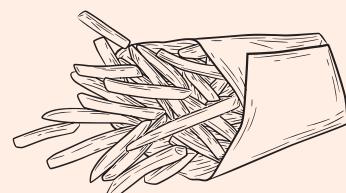
ohne Plastik auf Pappsteller 0,00

Pommes

rot 0,60

weiß 0,60

Schranke 1,20



# **DESSERTS:**

## **Eissorten:**

Vanille	je Kugel 1,60
Schoko	
Erdbeer	
Stracciatella	
Cookies	
Schlumpfblau	
Mangosorbet, Himbeersorbet 	je Kugel 2,20



## **Toppings:**

Portion Sahne	1,60
mit Smarties	1,60
Hausgemachte Erdbeersoße 	1,60
Karamellsoße	1,60
Schokoladensoße	1,60
Hausgemachter Eierlikör	2,40

## **Affogato**

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,10
-------------------------------------	------

## **Schokoküchlein:**

ein kleiner, warmer Schokokuchen mit weichem Kern, dazu Schlagsahne	
Braunes Schokoküchlein	6,80
Weiße Schokoküchlein	6,80
Black & White – dunkles Küchlein mit hellem Kern	7,20
mit einer Kugel Eis	zzgl. 1,60
mit einer Kugel Sorbet	zzgl. 2,20

## **Crêpes:**

mit Zimt & Zucker	4,50
mit Nutella	4,80
mit Kinderriegel	5,20

(„Tipp: Dessertsoßen und Toppings können auch mit Crêpes und Küchlein kombiniert werden.“)

# GETRÄNKE:

## **Aperitif: „Zur Begrüßung oder als Starter zum Essen“**

Martini Bianco auf Eis mit Zitrone	5 cl	4,80
Osborne Sherry med	5 cl	4,80
Campari Orange, Lillet Peach/Berry/	0,4 l	
Granatapfel, Hugo, Aperol Spritz, Sarti Spritz		6,90
Scavi & Ray Prosecco	0,1 l	5,70
	0,75 l Flasche	32,00

## **geht auch alkoholfrei:**

Lillet, Hugo, Aperol Spritz	0,4 l	5,50
-----------------------------	-------	------

## **Alkoholfreies:**

Afri-Cola	0,2 l	0,4 l	2,20	4,20
Afri-Cola ohne Zucker			2,20	4,20
Bluna Orange			2,20	4,20
Bluna Zitrone			2,20	4,20
Apfelschorle Rhodius			2,20	4,20
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water				2,90
Russian Wild Berry oder Peach				2,90
Richard's Sun Iced Tea Peach oder Lemon	0,33 l		3,80	
Rhodius Gourmet Wasser	0,25 l	0,75 l		
Classic			2,50	6,10
Still			2,50	6,10
Rauch Bio Rhabarberschorle	0,33 l			3,90
Rauch Bio Johannisbeerschorle				3,90



## **Säfte:**

Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Ananas, Maracuja		2,50	4,80
Sangrita Classico	2 cl	2,20	

## **Bier vom Fass:**

Krombacher Pilsener	0,2 l	0,4 l	2,20	4,20
Rhenania Alt			2,20	4,20
Krombacher Weizen	0,3 l	0,5 l	3,30	5,20
Starnberger HELL	0,3 l	0,5 l	3,40	5,60

## **Pilsener und Biere für Flaschenkinder:**

Krombacher Alkoholfreies	0,33 l	3,20
Malzbier		3,50
Erdinger Dunkel	0,5 l	4,90
Erdinger Alkoholfrei		4,90

## **Spirituosen:**

Obstler „Alter Prinz“ vers. Sorten	3,20
Jägermeister	2,50
Berliner Luft	2,20
Eierlikör hausgem. im Waffelbecher	2,60
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	2,80
Fernet Branca oder Menta	2,60
Aquavit - Jubi, Linie, Malteser	2,90
Baileys auf Eis	2,90
Wodka eiskalt	2,50
Korn, Apfekorn, Kirsch	2,20
Wacholder	2,20
Sambuca mit Kaffeebohne	2,80
Tequila mit Salz & Zitrone	2,80
Grappa	2,80
Mariacron Weinbrand	2,20
Ouzo 12 eiskalt	2,50

## **Wein:** („Beschreibung siehe unsere gesonderte Getränke- und Cocktailkarte“)

Glas 0,2 l	5,90
Flasche 1,0 l	27,90

## **Heiße Getränke:**

Tasse Kaffee	2,80
Espresso	2,50
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,80
Milchkaffee	3,80
Eilles Tee 0,3 l vers. Sorten	3,50
Heiße Schokolade dunkel o. weiß mit Sahne & Marshmallows	3,10 zzgl. 1,60
Heiße Zitrone	3,50
Irish Coffee 0,3 l Whiskey & Sahne	7,60



„Fragen Sie für eine größere Auswahl nach unserer gesonderten Getränke- und Cocktailkarte.“