Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

# Speisekarte

## unsere Bratwürste sind aus eigener Herstellung und die Kartoffeln vom eigenem Anbau!

Bratwurst mit Kraut und Brot	2 Stück	7,50€
	3 Stück	9,00€
Bratwurst mit Bratkartoffel	2 Stück	8,50€
	3 Stück	10,00€
Jede weiter Bratwurst		1,50€
2 Schaschlik Bratwurst		9,80€
mit gebratenen Zwiebeln und Pommes		
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) mit Pommes		11,50€
Sahne Schnitzel mild/scharf/extra scharf mit Pommes		14,50€
Hollandaise Schnitzel mit Pommes		15,50€
mit Camembert überbacken und Preiselbe	eeren dazu	
Sülze		
mit Gurke und Brot		8,50€
mit Musik und Brot		9,50€
mit Bratkartoffel		10,50€

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

## Kuchen

# Hausgemacht und vom Konditor schauen Sie in unsere Kuchentheke

Kaiserschmarren ohne Rosinen	8,90€
mit Puderzucker und Apfelmus	
Pfannkuchen Hausgemacht	
nur wenn der Chef Zeit hat!	
Puderzucker oder Zucker	7,50 €
Zimt und Zucker	7,50€
Apfelmus	8,50€
Nutella	8,50€
Kirschen	8,50€

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

## Getränkekarte

#### Bier

Gampert Pils, Flasche	0,33L	3,00€
Gampert Pils, Flasche	0,5L	3,80€
Gampert Keller, Flasche	0,5L	3,80€
Gampert Weizenbier, Flasche	0,5L	3,90€
Radler, Flasche	0,5L	3,90€
Leichtes Bier, Flasche	0,5L	3,80€
Alkoholfreies Weizen, Flasche	0,5L	3,90€
Keller Alkoholfrei, Flasche	0,5L	3,90€

#### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser medium/spritzig	0,5L	3,50€
Tafelwasser still	0,25L	2,50€
Orangenlimonade 1'3'	0,5L	3,50€
Sinco Cola 1'3'9'11'	0,5L	3,50€
Cola Zero	0,5L	3,50€
Zitronrnlimonade	0,5L	3,50€
Spezi	0,5L	3,50€
Rhabarber Schorle	0,5L	3,80€
Johannisbeeren Schorle	0,5L	3,80€
Apfelschorle	0,5L	3,80€

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

## Getränkekarte

## Schnäpse

Grappa Cellini	2cl	3,50€
Amaro Ramazzotti	2cl	3,00€
Honig Birne	2cl	3,00€
Nuss	2cl	3,00€
Alte Marille	2cl	3,50€
Asbach	2cl	3,50€
Obstler	2cl	3,00€
Jägermeister	2cl	3,50€
Kräuterschnaps Klabautermänchen	2cl	3,00€
Johannisbeergeist Streitberger	2cl	3,00€
Ouzo	2cl	3,00€
Bessen Jenever rot	2cl	3,50€
Eierlikör Klassik	2cl	3,50€
Eierlikör Mocca	2cl	3,50€
Streitberg hell	2cl	3,00€
Streitberger dunkel	2cl	3,00€

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

# Mixgetränke:

Aperol Spritz	4c1	6,90€
Lillet	4c1	6,90€
Bacardi-Cola 1'3'9'11'	4c1	6,90€
Canadian-Cola 1'3'9'11'	4c1	6,90€
Jacky-Cola 1'3'9'11'	4c1	6,90€
Wodka-Lemon 3'10'12'	4c1	6,90€
Gin-Tonic	4cl	6,90€
Gin-White Peach	4cl	6,90€
Havanna Club-Virgin Mojito	4cl	7,90€
Wodka-Ginger Beer mit Limettensaft	4cl	7,90€
und Gurkenscheiben		

#### Prosecco

Prosecco Valdo	Glas 0,1 Flasche	7,50€ 30,00€
Sekt		
Rotkäppchen Halbtrocken	Glas 0,1	3,00€
	Flasche	15,00€

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

## Weißwein

Silvaner Volkbacher Kirchberg 2023	0,25L	4,90€
Franken Deutscher Qualitätswein trocken	0,50L	9,80€
Müller-Thurgau 2023	0,25L	4,00€
Qualitätswein Rheinhessen trocken	0,50L	8,00€
Grauburgunder Königsschaffhauser Vulkanfe	lsen 2023	
Deutscher Prädikatewein Spätlese	0,25L	8,00€
	0,50L	16,00€
Passing Guldontalon Schlasskanolla 2022	0.251	6 004
Bacchus Guldentaler Schlosskapelle 2023	0,25L	6,90€
Deutscher Prädikatswein Kabinett	0,50L	13,80€
Chardonnay Kangaroo Point 2023	0,25L	8,00€
Wine of Australia Semillon	0,50L	16,00€
Grimont Winw Bush Colombbard 2023	0,25L	6,90€
Wine of South Africa Dry	0,50L	13,80€
L'air du Temps La Belle Louise 2023	0,25L	6,90€
Wein aus Frankreich Demi Sec	0,50L	13,80€
Muscaris Untereisenheimer Höll 2022	0,25L	6,90€
	•	
Deutscher Prädikatswein Franken trocken Fruchtig	0,50L	13,80€
or other irrachory		
Bacchus Untereisenheimer Höll 2019	0,25L	6,50€
Deutscher Prädikatswein feinfruchtig	0,50L	13,00€

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

#### Rotwein

Bunte Kuh Heideboden 2020 Cuvée aus Zweigelt und Sankt Laurent Qualitätswein aus Österreich	0,25L 0,50L	4,90€ 9,80€
Grimont Masterpiece Collektion 2024	0,25L	9,00€
Pinotage Dry Wine of South Africa	0,50L	18,00€
L'air du Temps Monsieur Lautrec 2023	0,25L	6,90€
Cabernet Sauvignon Frankreich Sec	0,50L	13,80€
Weissweinschorle	0,5L	6,50€
Weissweinschorle	0,25L	4,00€

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

## Heißgetränke

#### Kaffee

mit Sahne +

Kaffee Creme	3,80€
Espresso	3,00€
Espresso doppelt	4,00€
Kaffee American	4,00€
Capuccino mit Milch	4,00€
mit Hafer oder Mandelmich +	0,00€
Latte Macchiato	4,00€
mit Hafer oder Mandelmilch +	0,00€
Kakao	
Bio Kakao in Milchschaum angerührt	4,50€
ohne Zucker	
mit Zimt	
mit Caramel	
Nessquik Kakao	3,50€

1,00€

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

## Tee im Pyramidenbeutel

Bio China Nebeltee Grüntee	3,50€	
Schwarztee natürlich Aromatisiert Hawaiiblüte	3,50€	
Kräutertee natürlich Aromatisiert Glücklicher Augenblick	3,50€	
Kräutertee natürlich Aromatisiert Tulsi Orange Ingwer Tulsi=Indisches Basilikum	3,50€	
Bio Pfefferminz bio Pfefferminzblätter	3,50€	
Cold Brew Mango mild natürlich	3,50€	
English Tea Shop Box	3,50€	
Ceylon Zimt: Köstliche koffeinfreie Komposition aus feinstem		
Ceylon Zimt und etwas Ingwer und Kardamon·		
Weißer Tee, Kokosnuss und Passionsfrucht: Zarter weißer		
Tee, exotisch aromatisiert mit Kokos und Passionsfrucht für einen		
entspannten Moment Urlaubsfeeling.		
Moringa, Zimt und Ingwer: Superfood Moringa vereint in einer		
feinen Teemischung mit echtem Ceylon Zimt und Ingwer		
Kurkuma Ingwer und Zitronengras: Hervorragend komponierte		
Teemischung aus ayurvedischen Zutaten wie Ingwer, Kurkuma,		
Nelken, Kardamom, Pfeffer, Zitronengras		

Es gibt noch mehr Sorten, fragen Sie uns......

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

#### Flammkuchen de luxe:

#### Flammkuchen de luxe-

#### Hähnchen -Kebap

9,50€

Pikanter Flammkuchen mit Créme fraîche und würzigem Belag mit Hähnchenfleisch

#### Brauhaus-Flammkuchen de luxe-

#### Schwarzwälder Schinken/Lauch

10.50€

Brauhaus-Flammkuchenboden und Créme fraîche mit Schwarzwälder Schinken, Lauch und Zwiebeln

#### Flammkuchen de luxe-

#### Speck und Zwiebel-

9.50€

Herzhafter Flammkuchengenuß mit Speck und Zwiebeln auf hauchdünnem Boden mit Créme fraîche

#### Veganer Flammkuchen de luxe-

#### Spicy Herbs

9.50€

Knuspriger Flammkuchen mit veganem Belag aus Erbsenproteinen und Gemüse

#### Flammkuchen de luxe-

#### Paprika/Mais

9.50€

Dünner Boden mit Créme fraîche als bunter Genuss mit Paprika, Mais, Weichkäse und Kräutern verfeinert

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr , Küche bis 20:00 Uhr Inh. Marion und Helmut Lotz

# Snack time

## Baguette de luxe Grande

#### Salami Grande

#### Baguette de luxe

6,90€

Würziger Snackgenuss mit Salami und Käse auf Tomaten-Béchamelsauce, mit Oregano und Chili abgerundet

#### Schinken Grande

#### Baguette de luxe

6.90€

Klassisch genießen mit Schinken und Käse auf saftiger Sauerrahm-Béchamelsauce· Mit Mediterranen Kräutern verfeinert

#### Veggi Grande Baguette de luxe

6,90€

Vegetarischer Genuss mit Mediterranen Kräutern, belegt mit gegrilltem Paprika, Zucchini, Tomaten und Hirtenkäse

#### Snack Trend

#### Pinsa

#### Pinsa Speck/Zwiebel

8,50€

Pinsateig Italienischer Art mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse belegt