



*Willkommen im Restaurant*

*Alte Hahnenburg*

# Vorspeisen und Salate

<i>Tomatencremesuppe</i>	4,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>(3)</sup></i>	4,80 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken <sup>(3)</sup></i>	4,90 €
<i>Shrimp-Cocktail mit Champignons und Ananas <sup>(3)</sup></i>	8,90 €
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an Kartoffelpuffer <sup>(3,4,5)</sup> mit Senf-Dill-Sauce</i>	9,90 €
<i>Käseplatte mit Früchten</i>	9,90 €
<i>Parmaschinken auf Melone</i>	10,90 €
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette <sup>(3,4,5)</sup></i>	12,90 €
<i>Kidneybohnenalat</i>	3,40 €
<i>Tomate-Gurken-Salat</i>	3,40 €
<i>Gemischter Salatteller</i> <i>(mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Kidneybohnen)</i>	4,40 €
<i>Großer, bunter Salatteller mit Käse, Ei und Thunfisch <sup>(3)</sup></i>	9,80 €
<i>Großer, bunter Salatteller mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln <sup>(3)</sup></i>	9,80 €
<i>Gemischter Blattsalat mit frischen Früchten, Himbeervinaigrette und Putenbruststreifen <sup>(3)</sup></i>	11,90 €
<i>Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurke, wahlweise mit Rinderfiletstreifen oder Garnelen <sup>(3)</sup></i>	14,90 €

*Zu den Salaten reichen wir frisches Baguette und wahlweise hausgemachtes Joghurtdressing, French Dressing, American Dressing oder Balsamico Vinaigrette.*

## Saftige Steaks vom Holzkohlegrill

	<u>200g</u>	<u>250g</u>
Schweinefilet	16,90 €	21,20 €
Rumpsteak	22,90 €	28,60 €
Rip-Eye-Steak	23,60 €	29,50 €
Rinderfilet	26,90 €	33,60 €
Lammfilet	22,10 €	27,60 €
Putenbrustfilet	15,90 €	19,90 €
Rip-Eye-Steak (texanische Größe 350 g)		34,90 €

Dazu reichen wir Bratkartoffeln, Kräuter- und Pfefferbutter und unsere hausgemachten Steaksaucen.

Bitte teilen Sie uns mit, wie Sie Ihr Steak serviert haben möchten.

Englisch = sehr blutig | Medium = innen blutig | Rosa = nicht blutig | Durchgebraten

## Knusprige Rippchen vom Holzkohlegrill

Kleine Portion Grillrippchen	8,50 €
Mittlere Portion Grillrippchen	14,50 €
Große Portion Grillrippchen	18,50 €

Dazu reichen wir unsere hausgemachten Steaksaucen.

## Beilagen

<i>Pellkartoffel mit Quark</i>	4,90 €
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln<sup>(2,4)</sup></i>	3,30 €
<i>Pommes frites</i>	3,00 €
<i>Kartoffelecken</i>	3,00 €
<i>Kroketten</i>	3,00 €
<i>Pfefferzwiebeln</i>	2,50 €
<i>Rosmarienkartoffeln</i>	4,00 €
<i>Grüne Bohnen</i>	3,40 €
<i>Pfannengemüse</i>	4,40 €
<i>Gedünsteter Spinat mit Knoblauch</i>	3,40 €
<i>Gebratene Champignons</i>	3,40 €
<i>Pfeffersauce, Sauce béarnaise oder Sambalsauce</i>	je 2,50 €

## Vegetarisch

<i>Pfannengemüse mit Rosmarienkartoffeln und Kräuterquark</i>	9,90 €
<i>Bandnudeln mit Edelpilzrahmsauce und Gemüsestreifen</i>	11,90 €
<i>Gebackener Gemüsetaler mit Sauce béarnaise, Mandelbrokkoli und Grilltomate</i>	12,90 €

## Fisch

<i>Gebrautes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln</i>	18,90 €
<i>Gebraute Lachsschnitte auf Blattspinat in Rahm mit Bandnudeln</i>	18,90 €

## Traditionen bewahren...

<i>Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	19,90 €
<i>Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Pommes frites</i> <small>(1,2,3,4,5)</small>	19,90 €
<i>Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Palmenherzen, Sambalsauce und Pommes frites</i> <small>(3,4,5)</small>	22,90 €
<i>Saftiges Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	16,90 €
<i>Saftiges Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit heißen Früchten in Pfeffersauce und Kroketten</i> <small>(1,3,5)</small>	16,90 €
<i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons und Rösti</i>	13,90 €
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Pommes frites</i>	12,90 €
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	16,90 €
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Remoulade und Bratkartoffeln</i> <small>(2,4)</small>	12,90 €
<i>Rinderfiletstreifen mit Pfannengemüse und Kartoffelecken</i>	16,90 €
<i>Lammfilet mit Sauce béarnaise, grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i> <small>(2,3,4,5)</small>	19,90 €
<i>Grillplatte vom Rind, Lamm und Schwein mit Café de Paris Butter, Knusperspeck, Grilltomate, Bohnenbündel und Kartoffelecken</i>	24,90 €

## Dessert

<i>Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce</i>	5,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren</i>	5,90 €
<i>Vanilleeis mit Sahne und Baileys Chocolat</i>	4,90 €
<i>Vanilleeis mit Sahne und Amaretto</i>	4,90 €
<i>Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör</i>	4,90 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne und frischem Obst</i>	5,90 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne und Banane</i>	5,90 €
<i>Tartufo Schoko</i>	5,90 €
<i>Schokoladen-Lavaküchlein mit Blaubeertopping und Vanilleeis</i>	7,90 €
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis</i>	5,90 €
<i>Eiskaffee</i>	4,90 €
<i>Eisschokolade</i>	4,90 €
<i>Kuchen (bitte fragen Sie nach dem aktuellen Tagesangebot)</i>	

## Eisauswahl

pro Kugel 1,50 €

*Vanille – Erdbeere – Zitrone – Schokolade – Stracciatella – Walnuss –  
Malaga – Joghurt Rote Grütze – Crème Brûlée*

### *Wahlweise dazu:*

<i>(Heiße) Schokosauce</i>	0,80 €	<i>Eierlikör</i>	1,30 €
<i>Vanillesauce</i>	0,80 €	<i>Baileys/Baileys Chocolat</i>	3,50 €
<i>Karamellsauce</i>	0,80 €	<i>Sahne</i>	0,50 €
<i>Heiße Kirschen</i>	1,20 €		

# Getränke

## *Biere vom Fass*

<i>Herrenhäuser Premium Pils</i>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,50 €
<i>Alsterwasser</i>	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,00 €
<i>Stackmann's Dunkel</i>	0,3 l	3,50 €

## *Flaschenbiere*

<i>Tegernseer hell</i>	0,5 l	5,50 €
<i>Paulaner Zwickel</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Paulaner hell/dunkel/ kristall/alkoholfrei</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Bier alkoholfrei</i>	0,33 l	2,80 €
<i>Vita Malz <sup>(c)</sup></i>	0,33 l	2,80 €

## *Aperitif*

<i>Sekt, trocken</i>	0,1 l	3,95 €
<i>Sekt-Mangosaft <sup>(3)</sup></i>	0,1 l	3,45 €
<i>Sekt-Johannisbeersaft <sup>(3)</sup></i>	0,1 l	3,45 €
<i>Aperol Spritz <sup>(6,c)</sup></i>	0,2 l	5,90 €
<i>Martini weiß/gold/rot</i>	5 cl	3,50 €
<i>Campari-Orangensaft</i>	0,2 l	4,90 €

## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Coca Cola, Cola Zero <sup>(a,c,d)</sup></i>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Fanta, Sprite, Spezi</i>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Schwepes Ginger Ale/ Bitter Lemon/Tonic Water <sup>(6,c)</sup></i>	0,2 l	3,20 €
<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	4,90 €
<i>Stilles Mineralwasser</i>	0,25 l	2,50 €

## *Säfte*

<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Apfelsaftschorle <sup>(6,c)</sup></i>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2 l	2,80 €
<i>Johannisbeersaftschorle</i>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Mangosaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Mangosaftschorle</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,30 €

# Getränke

## *Spirituosen (0,2 cl)*

<i>Fernet Branca</i>	3,00 €
<i>Averna</i>	3,00 €
<i>Ramazotti</i>	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	2,50 €
<i>Calvados</i>	3,50 €
<i>Rémy Martin</i>	5,50 €
<i>Asbach Uralt</i>	3,50 €
<i>Ballantines Whiskey</i>	4,50 €
<i>Jim Beam Whiskey</i>	4,50 €
<i>Jack Daniels Whiskey</i>	4,50 €
<i>Southern Comfort Whiskey</i>	4,50 €
<i>Wodka Smirnoff</i>	3,00 €
<i>Wodka 63</i>	3,50 €
<i>Jenever</i>	2,80 €
<i>Baileys, Baileys Chocolat</i>	3,50 €
<i>Sambuca</i>	3,00 €
<i>Cointreau</i>	3,50 €
<i>Likör 43</i>	3,50 €
<i>Amaretto</i>	3,00 €
<i>Osborne 103</i>	3,50 €
<i>Fürst Bismarck</i>	2,50 €
<i>Malteser</i>	2,80 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	3,00 €
<i>Linie Aquavit</i>	3,00 €
<i>Ouzo</i>	2,80 €
<i>Ouzo 12</i>	3,00 €
<i>Grappa di Prosecco</i>	3,90 €
<i>Grappa Chianti</i>	3,90 €
<i>Tequila</i>	3,00 €

## *Obstbrände (0,2 cl)*

<i>Himbeergeist</i>	3,50 €
<i>Kirschwasser</i>	3,50 €
<i>Williams Christ</i>	3,50 €
<i>Mirabelle</i>	3,50 €
<i>Haselnuss</i>	3,50 €
<i>Zwetschenwasser</i>	3,50 €
<i>Marillen Brand</i>	3,50 €

## *Longdrinks*

<i>Gin Tonic <sup>(b)</sup></i>	8,90 €
<i>Wodka-Lemon <sup>(b)</sup></i>	8,90 €
<i>Bacardi-Cola <sup>(a,c,d)</sup></i>	8,90 €
<i>43er mit Milch</i>	7,90 €
<i>43er mit Mangosaft</i>	7,90 €

## *Warme Getränke*

<i>Tasse Kaffee <sup>(a)</sup></i>	2,80 €
<i>Espresso <sup>(a)</sup></i>	2,50 €
<i>Doppelter Espresso <sup>(a)</sup></i>	3,90 €
<i>Cappuccino <sup>(a)</sup></i>	3,20 €
<i>Milchkaffee <sup>(a)</sup></i>	3,50 €
<i>Latte macchiato <sup>(a)</sup></i>	3,50 €
<i>Diverse Teesorten</i>	2,00 €
<i>Becher Kakao</i>	3,00 €
<i>Becher Kakao mit Sahne</i>	3,50 €
<i>Becher Kakao mit Amaretto</i>	4,50 €



# Weinkarte

## Weißweine

	<u>Glas (0,2 l)</u>	<u>Flasche</u>
<i>Kremser - Grüner Veltliner - Landwein - 2015</i> <i>Weingut Salomon Undhof, Krems-Stein</i>	4,80 €	24,00 € 1 l
<i>Weißburgunder, Qualitätswein - 2016</i> <i>Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf</i>	4,80 €	24,00 € 1 l
<i>Eichstetter Vulkanfels - 2016</i> <i>Grauer Burgunder, Q.b.A</i> <i>Gebiet Kaiserstuhl - Tuniberg</i> <i>Badischer Winzerkeller, Breisach</i>	4,90 €	24,50 € 1 l
<i>Riff - Pinot Grigio - 2016</i> <i>Vigneti delle Venezie I.G.T.</i> <i>Progetto Lageder</i>	5,00 €	18,90 € 0,75 l
<i>Louis Guntrum, Riesling, Qualitätswein - 2016</i> <i>Villa Guntrum, Nierstein</i> <i>- vegan hergestellt/nicht zertifiziert-</i>	5,00 €	25,00 € 1 l
<i>Paulesen Riesling, Qualitätswein - 2015</i> <i>Andreas Bender, Leiwen</i>	5,40 €	20,00 € 0,75 l
<i>Scheurebe „Scheu aber....“, Qualitätswein - 2016</i> <i>Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf</i>	6,00 €	22,50 € 0,75 l
<i>Chardonnay - La Mision - Del Clarillo Reserva - D.O. - 2016</i> <i>Maipo Andes Valley</i> <i>William Fevre, San Luis de Pirque, Chile</i>	6,90 €	25,60 € 0,75 l
<i>Lugana - D.O.C. - 2016</i> <i>Bertani, Grezzana</i>	8,40 €	31,00 € 0,75 l
<i>Col Vetoraz - Prosecco Superiore</i> <i>Valdobbiadene Brut D.O.C.G.</i> <i>Col Vetoraz Spumante S.R.L.</i>	9,90 €	36,00 € 0,75 l

# Weinkarte

## Rotweine

	<u>Glas (0,2 l)</u>	<u>Flasche</u>
<i>Domaine la condamine l'evêque - Cabernet Sauvignon - 2016</i> <i>IGP Côtes de Thongue</i> <i>Domaine Guillhem Bascou, Nezignan</i>	4,50 €	22,50 € 1 l
<i>Riff - Merlot/Cabernet - 2014</i> <i>Vigneti delle Dolomiti Rosso I.G.T.</i> <i>Progetto Lageder</i>	5,00 €	18,50 € 0,75 l
<i>Julian Santos -Tempranillo - Crianza Enbarrica - 2013</i> <i>Denominación de origen (D.O.)</i> <i>Bodegas Julian Santos, Villa de Don Fadrique</i>	5,10 €	19,00 € 0,75 l
<i>Marienthaler, Spätburgunder, Q.b.A. - 2015</i> <i>Kloster Marienthal, Marienthal</i>	5,40 €	27,00 € 1 l
<i>Don Fadrique - Reserva - 2008</i> <i>Denominación de origen (D.O.)</i> <i>Bodegas Julian Santos, Villa de Don Fadrique</i>	6,00 €	22,00 € 0,75 l
<i>Furioso MMX - Identität, Qualitätswein - 2013</i> <i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon „and friends“</i> <i>Weingut Klaus Gallé, Flonheim</i>	6,00 €	22,00 € 0,75 l
<i>Cabernet Sauvignon - La Mision - Del Clarillo Reserva - D.O. - 2015</i> <i>Maipo Andes Valley</i> <i>William Fevre, San Luis de Pirque, Chile</i>	6,90 €	25,00 € 0,75 l
<i>Cosme Palacio - Vendimia Seleccionada - 2012</i> <i>D.O. Ca Rioja</i> <i>Bodegas Palacio S.A., Laguardia</i> <i>Robert Parker- 88/100 f. Jahrgang 2010</i>	8,40 €	30,00 € 0,75 l

## Roséweine

<i>Eichstetter Vulkanfelsen - 2015</i> <i>Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.</i> <i>Gebiet Kaiserstuhl-Tuniberg</i> <i>Badischer Winzerkeller, Breisach</i>	4,50 €	22,50 € 1 l
<i>Der Rose, Qualitätswein - 2016</i> <i>Andreas Bender, Leiwen</i> <i>Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	5,00 €	25,00 € 1 l