

# Kaffeeklassiker

Cappuccino - original italienisch mit Milchschaum	2,50
Cappuccino „Grande“ - mit viel Milchschaum	3,80
Cappuccino mit Schlagsahne	2,50
Cappuccino „BRASSERIE“ - mit Amaretto und Sahne	4,00
Latte Macchiato	3,20
Espresso	2,10

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit **LAVAZZA** zubereitet.

Probieren Sie auch unsere Aromen: Karamell <sup>(1)</sup> , Macadamia Nuss <sup>(2)</sup> , Vanille <sup>(2)</sup> , Zimt <sup>(1,2)</sup> , Mandel und Kokos	0,50
Tasse Schümli Kaffee	2,40
Kännchen Schümli Kaffee/Pott Schümli Kaffee	3,60
Milchkaffee	3,50

Unser Kaffee wird mit **HEIMBS Kaffee** zubereitet.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Cappuccino und Kaffee auch entkoffeiniert.

## ... nicht nur Kaffee

Tropea - eine raffinierte Mischung aus Kaffee und Kakao mit Schlagsahne	3,50
Große Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50
... mit 2cl Pfefferminzlikör - schmeckt wie „After Eight“	4,80
... mit 2cl Rum	4,80
Große Tasse heiße Milch mit Honig	3,50
„Rüdesheimer Kaffee“ - Tasse Kaffee mit 2cl Asbach und Schlagsahne	6,00
„Irish Coffee“	6,00
Latte Macchiato mit Baileys	6,00
Glas schwarzer Tee, grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Kräutertee, Rooibos Tee Karamell	2,60
Glas Tee mit 2cl Rum	3,80
Grog von 4cl Rum	4,00



# Mineralwasser

Bad Brambacher		
naturell, medium oder spritzig	0,25 Fl.	2,90
	0,50 Fl.	4,20
	0,75 Fl.	5,20

## Alkoholfreie Durstlöcher

Bionade Holunder	0,33 Fl.	3,70
Rhabarberschorle	0,3 Fl.	3,70
Lipton Eistee <sup>(3)</sup>	0,3 l	2,80
Lipton Eistee <sup>(3)</sup>	0,5 l	4,10
Bitter Lemon <sup>(3,7)</sup>	0,2 l	3,50
Tonic Water <sup>(7)</sup>	0,2 Fl.	3,50
Ginger Ale <sup>(1)</sup>	0,2 l	3,50
Coca Cola <sup>(1,6)</sup> , Fanta <sup>(1,3)</sup> , Sprite <sup>(3)</sup>	0,2 l	3,00
Coca Cola <sup>(1,6)</sup> , Fanta <sup>(1,3)</sup> , Sprite <sup>(3)</sup>	0,3 l	3,50
Mezzo Mix <sup>(1,3,6)</sup>	0,2 l	3,00
Mezzo Mix <sup>(1,3,6)</sup>	0,3 l	3,50
Cola light <sup>(1,5)</sup>	0,2 l	3,00
Cola light <sup>(1,5)</sup>	0,3 l	3,50
Malzbier <sup>(1)</sup>	0,33 Fl.	3,70

## Saftbar

Apfelsaft naturtrüb (*von Söder aus der Rhön*), Orangensaft, Bananennektar, Sauerkirschnektar, Mangonektar, Johannisbeernektar, Maracujanektar, roter Traubensaft, Ananassaft

Glas Saft <sup>(3)</sup>	0,2 l	3,50
Saftschorle	0,25 l	3,50
Saftschorle	0,5 l	4,80



## Bier vom Fass

Würzburger Hofbräu Pils	0,2 l	2,80
(auch als Radler und Colabier)	0,4 l	3,80
	0,5 l	4,40
Bayerisch Helles	0,5 l	4,40
Keiler Weisse helles Hefeweizen	0,3 l	3,30
(auch als Cola-Hefe und Russ)	0,5 l	4,40
Guinness - dunkles irisches Bier	0,3 l	3,80
Guinness - dunkles irisches Bier	0,4 l	4,40

## Bier aus der Flasche

Mönchshof Schwarzbier	0,5 l Fl.	4,50
Dunkles Keiler Weißbier	0,5 l Fl.	4,50
Mönchshof naturtrübes Kellerbier	0,5 l Fl.	4,50
Sternla extra mildes helles Bier	0,5 l Fl.	4,50
Sternla Radler naturtrüb	0,5 l Fl.	4,50
Kulmbacher Edelherb		
alkoholfreies Pils	0,5 l Fl.	4,50
Kapuziner Weißbier, alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,50
Radler alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,50

## Sekt und Champagner

Glas Prosecco	0,1 l	3,50
Flasche Prosecco	0,2 l Fl.	5,80
Flasche Prosecco	0,75 l Fl.	14,50
Fürst von Metternich	0,2 l Fl.	7,20
Fürst von Metternich	0,75 l Fl.	24,00
Moët & Chandon	0,75 l Fl.	69,00

## BRASSERIE – Treffpunkt für Freunde

### Prosecco & Baguette

Eine Flasche Prosecco 0,7 l., so viele Gläser wie Sie möchten, und dazu ein Korbchen ofenwarmes Baguette mit hausgemachter Knoblauchsoße	16,60
--	-------





## Aperitif

Hugo	6,50	Campari <sup>(0)</sup> Soda	4cl	4,80
Aperol Sprizz <sup>(1)</sup>	6,50	Campari <sup>(0)</sup> Orange	4cl	6,50
Aperol <sup>(0)</sup> Orange	6,50	Campari <sup>(0)</sup> Maracuja	4cl	6,50
Cinzano Extra Dry	5cl 4,00	Sherry Dry	5cl	4,00
Cinzano Rosso	5cl 4,00	Sherry Medium	5cl	4,00
Cinzano Bianco	5cl 4,00	Portwein	5cl	4,00

## Weißweine (0,2 l)

<b>Silvaner</b> Weingut Geiger & Söhne, Thüngersh. Ravensburg, Kabinett trocken	5,30
<b>Silvaner</b> Weingut Baldauf, trocken	5,50
<b>Müller-Thurgau</b> , Weingut Geiger & Söhne, Thüngersh. Ravensburg, Kabinett halbtrocken	5,30
<b>Müller-Thurgau</b> , Weingut Geiger & Söhne, Thüngersh. Ravensburg, Kabinett trocken	5,30
<b>Riesling</b> , Weingut Geiger & Söhne, Thüngersh. Johannisberg, Kabinett trocken	5,50
<b>Bacchus</b> Weingut Baldauf, halbtrocken	5,50
<b>Frankenweinschorle</b>	3,80
<b>Rheinhessen</b> , lieblich	4,80
<b>Pinot Grigio</b> , trocken	5,50

## Rosé (0,2 l)

<b>Portugieser Weißherbst</b> , halbtrocken	4,80
<b>Rosé</b> Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheimer Ravensburg, trocken	5,50
<b>Rotling</b> Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheimer Ravensburg, halbtrocken	5,50

## Rotweine (0,2 l)

<b>Domina</b> Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheimer Ravensburg, trocken	6,00
<b>Schwarzriesling</b> Becksteiner Winzer, trocken	6,00
<b>„Baron“</b> Weingut Baldauf, trocken	6,50
<b>Beaujolais Villages</b> , trocken	6,00
<b>Bordeaux Baron de Rais</b> , trocken	6,00
<b>Französischer Landwein</b> , halbtrocken	5,00
<b>Mazedonischer Rotwein</b> , lieblich	5,00



## Liköre & Bitter

Baileys <sup>(1,6)</sup>	2cl	4,00	Ramazotti	2cl	3,50
Grand Marnier	2cl	4,50	Averna	2cl	3,50
Amaretto	2cl	3,00	Fernet Branca	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,00	Jägermeister	2cl	3,50
			Underberg	2cl	3,50

## Spirituosen

<i>Schladerer</i>			Malteser	2cl	3,50
Williamsbirne &	2cl	4,50	Jubiläums Aquavit	2cl	4,00
Himbeergeist	2cl	4,50	Linie Aquavit	2cl	4,00
Versch. Edelbrände	2cl	4,00	Ouzo	2cl	3,00
Österreichische Marille			Korn	2cl	3,00
(Haus Schnaps)	2cl	3,50	Wodka Absolut	2cl	4,00
Obstler	2cl	3,00	Grappa	2cl	3,50
Calvados	2cl	4,00	Gordon´s Gin	2cl	3,50
Tequilla weiß	2cl	3,50	Gin Mare	2cl	6,00
Tequilla gold	2cl	3,50			

## Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	2cl	3,50
Remy Martin VSOP	2cl	4,50
Hennessy VS	2cl	4,50

**Whisk(e)ys auf Anfrage...**

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer und Service.



# Suppen

Grüne Pfeffersuppe mit Rindfleisch und Gemüse, Toast	4,50
Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse <sup>(1,2)</sup> überbacken	4,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube, Toast	4,50
Hühnerbrühe mit Eierstich <sup>(1)</sup> und Reis, Toast	4,50
Gulaschsuppe <sup>(1)</sup> mit Rindfleisch, Bauernbrot	4,50

## Für den kleinen Hunger...

Ofenwarme Laugenbrezel mit gesalzener Butter gefüllt	3,40
Ein Körbchen Nacho Chips mit Salsa- und Knoblauchsoße	4,50
Ein Körbchen ofenwarmes Baguette mit hausgemachter Knoblauchsoße	4,50
„BRASSERIE-Baguette“ mit Knoblauchbutter überbacken	3,80

## Salatparadies

<b>Beilagensalat</b> mit Joghurtdressing	4,50
<b>Tomaten mit Mozzarella</b> und Basilikum, dazu Baguette	6,90
<b>Salatschale „Bistro“</b> Viele frische Salate mit Thunfisch, Oliven <sup>(3)</sup> , Zwiebelringen, Mais, Ei, French Dressing und Toast	9,90
<b>Gourmet-Salat</b> Eine Mischung knackiger Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, und Mais mit gebratenen Putenbruststreifen, kross gebratenem Speck <sup>(2,3,4)</sup> , Ei und French Dressing, dazu Baguette	12,90





# Fleischgerichte

## „Holzfäller Steak“

Schweinenackensteak mit Pommes frites, Röstzwiebeln und Spiegelei 16,50

**Spare Ribs** - gegrillte Schweinerippchen mit Kartoffelecken 17,50

**Rumpsteak** (mit Fettrand für den Geschmack) mit Pommes frites und Röstzwiebeln 20,90

**Rumpsteak** (mit Fettrand für den Geschmack) mit Kartoffelecken und Kräuterbutter 20,90

**Lammsteaks** mit Kartoffelgratin und Blattspinat 20,90

Gebratene **Putenbrust** mit hausgemachter Champignonrahmsauce und Käse überbacken, dazu Salatbeilage 13,90

Sechs **Chicken Wings** - pikant marinierte Hähnchenflügel mit Pommes frites 11,50  
... jeder weitere Flügel 2,00

## Dips:

Hausgemachte Knoblauchsoße, Currysoße, Steaksoße 2,00

Hausgemachter Schnittlauchquark 2,00

Salsasoße, Asiasoße 2,00

Kräuterbutter 1,80



# Kartoffelgerichte

Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark	6,90
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>(3)</sup>	6,90
Zwei Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Crème fraîche, gekochtem Ei und Zwiebelringen	9,90
Knusprige Kartoffelecken mit Schnittlauchquark oder hausgemachter Knoblauchsoße	6,90

## Sahnige Gratins

„Pur“ - sahniges Kartoffelgratin - einfach so !	8,50
„Neptun“ - Kartoffelgratin mit Thunfisch	10,50
„Schlemmergratin“ - Kartoffelgratin mit Räucherlachs	11,90
„Nordische Art“ - Kartoffelgratin mit Garnelen	12,50
„Champignons“ - Kartoffelgratin mit Champignonrahmsoße	10,50
„Spinat“ - Kartoffelgratin mit Blattspinat	10,50
„Leichte Art“ - Kartoffelgratin mit Tomaten und Kräutern	10,50
„Pikant“ - Kartoffelgratin mit Hackfleisch <sup>(4)</sup>	10,50





# Klassiker

Paar Weißwürste <sup>(8)</sup> mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel	6,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	8,90
Toast Hawaii - Toast überbacken mit Schinken <sup>(2,3)</sup> , Käse <sup>(1,2)</sup> und Ananas	7,50
Warmer Hirtenkäse mit Tomaten und Zwiebeln, Baguette	9,50
<b>„Knusperhappen“</b> zartes Hähnchenbrustfleisch in knuspriger Panade mit hausgemachter Kokos-Currysoße oder Knoblauchsoße, dazu Baguette	10,50
Garnelenspieße mit hausgemachter Knoblauchsoße, Salat und Baguette	13,90



## Grünkern

Unser Klassiker für Vegetarier!

Zwei Grünkernfrikadellen mit Schnittlauchquark	7,50
Grünkern mit Champignonrahmsauce und Käse <sup>(1,2)</sup> überbacken, Salatbeilage	klein 8,90 groß 11,80
Grünkern mit Ananas und Käse <sup>(1,2)</sup> überbacken, dazu Salatbeilage	klein 8,90 groß 11,80



# Viva Mexico!

## Tortillas - das Brot der Mexikaner

Die Basis bildet ein dünner Weizenfladen (Tortilla) mit roter Salsasoße, Cheddar-Mozzarella-Käse<sup>(1)</sup> und Sauerrahm. Wählen Sie Ihre Füllung:

Tortilla mit Hackfleisch <sup>(4)</sup>	11,90
Tortilla mit Putenbruststreifen	11,90
Tortilla mit herzhaftem Blattspinat	11,90

## Nudeln machen glücklich!

Nudeln mit hausgemachter Tomaten- oder Käsesoße <sup>(1,2)</sup>	8,50
Spagetti Bolognese <sup>(1)</sup> mit Parmesankäse <sup>(2)</sup>	8,90
Spagetti mit Knoblauch	8,00
Spagetti mit Knoblauch und Garnelen	11,90
Käsespätzle <sup>(1,2)</sup> mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	10,50

Gerne können Sie auch die meisten Gerichte als kleine Portion bestellen.



# Typisch französisch – Crêpes!

Ein hauchdünner „Pfannkuchenteig“ wird auf einer speziellen Crêpeplatte gebacken und je nach Geschmack unterschiedlich belegt.

## Crêpes mit pikanter Füllung

Crêpe mit Käse <sup>(1,2)</sup>	6,50
Crêpe mit Schinken <sup>(2,3)</sup> und Käse <sup>(1,2)</sup>	6,90
Crêpe mit Schinken <sup>(2,3)</sup> und Spiegelei	6,90
<b>„Schröder-Crêpe“</b> Crêpe mit Schinken <sup>(2,3)</sup> , Käse <sup>(1,2)</sup> und Spiegelei	7,90
Crêpe mit Räucherlachs und Crème fraîche	8,90
Crêpe mit Champignonrahmsoße	6,50
Crêpe mit Blattspinat und Mozzarella	8,20
Crêpe mit Tomate und Hirtenkäse	8,20





# Crêpes mit süßer Füllung

Crêpe mit heißen Himbeeren und einer Kugel Vanilleeis <sup>(1)</sup>	8,90
Crêpe mit heißen Sauerkirschen und einer Kugel Vanilleeis <sup>(1)</sup>	7,90
Crêpe mit Schokoladensoße	6,50
Crêpe mit Apfelmus <sup>(3)</sup> und Zimt	6,90
Crêpe mit Butter und Zucker	5,50
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme und Bananenscheiben	7,90

Alle süßen Crêpes werden mit Schlagsahne serviert.

## Eis- und Dessertkarte

<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleeis <sup>(1)</sup> cremig gerührt und Schlagsahne	5,50
<b>Bananen-Split</b> Drei Kugeln Vanilleeis <sup>(1)</sup> mit Banane, Karamelloße, Krokant und Schlagsahne	7,90
<b>„Eis und heiß“</b> Drei Kugeln Vanilleeis <sup>(1)</sup> mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren und Schlagsahne	7,90
<b>Coup Danmark</b> Drei Kugeln Vanilleeis <sup>(1)</sup> mit heißer Schokoladensoße und Schlagsahne	6,20
<b>Ofenwarmer Topfen- oder Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße <sup>(1)</sup> und Schlagsahne	4,20
<b>Riesenwindbeutel</b> gefüllt mit frischer Schlagsahne, Sauerkirschen und Kirschsoße Hausgemacht, lecker und riesig!	4,50

