

Kaffeeklassiker

Cappuccino – original italienisch mit Milchschaum	3,10
Cappuccino „Grande“ - mit viel Milchschaum	4,40
Cappuccino mit Schlagsahne	3,10
Cappuccino „BRASSERIE“ - mit Amaretto und Sahne	4,80
Latte Macchiato	3,80
Espresso	2,50

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit **LAVAZZA** zubereitet.

Probieren Sie auch unsere Aromen: Karamell ⁽¹⁾ , Macadamia Nuss ⁽²⁾ , Vanille ⁽²⁾ , Mandel und Kokos	0,50
Tasse Schümli Kaffee	2,90
Kännchen Schümli Kaffee/Pott Schümli Kaffee	4,10
Milchkaffee	4,10

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

... nicht nur Kaffee

Tropea – eine raffinierte Mischung aus Kaffee und Kakao mit Schlagsahne	4,20
Große Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne	4,20
... mit 2cl Pfefferminzlikör ^(1,5) - schmeckt wie „After Eight“	5,80
... mit 2cl Rum	5,80
Große Tasse heiße Milch mit Honig	4,00
„Rüdesheimer Kaffee“ - Tasse Kaffee mit 2cl Asbach und Schlagsahne	6,80
„Irish Coffee“	6,80
Latte Macchiato mit Baileys	6,80
Glas schwarzer Tee, grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Kräutertee, Rooibos Tee Karamell	3,20
Glas Tee mit 2cl Rum	4,50
Grog von 4cl Rum	4,50

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Koffein, 7 Chinin, 8 Phosphat



Mineralwasser

Bad Brambacher

naturell, medium oder spritzig

0,25 Fl.

2,90

0,50 Fl.

4,50

0,75 Fl.

6,50

Alkoholfreie Durstlöcher

Bionade Holunder

0,33 Fl.

4,00

Rhabarberschorle

0,3 Fl.

4,00

Lipton Eistee⁽³⁾

0,3 l

2,80

Lipton Eistee⁽³⁾

0,5 l

4,10

Bitter Lemon^(3,7)

0,2 l

3,50

Tonic Water⁽⁷⁾

0,2 l

3,50

Ginger Ale⁽¹⁾

0,2 l

3,50

Coca Cola^(1,6), Fanta^(1,3), Sprite⁽³⁾

0,2 l

3,00

Coca Cola^(1,6), Fanta^(1,3), Sprite⁽³⁾

0,3 l

3,50

Mezzo Mix^(1,3,6)

0,2 l

3,00

Mezzo Mix^(1,3,6)

0,3 l

3,50

Cola light^(1,5)

0,2 l

3,00

Cola light^(1,5)

0,3 l

3,50

Malzbier⁽¹⁾

0,33 Fl.

4,00

Saftbar

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

Glas Saft⁽³⁾

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	3,10
(auch als Radler und Colabier)	0,4 l	4,10
	0,5 l	4,70
Bayerisch Helles	0,5 l	4,70
Keiler Weisse helles Hefeweizen	0,3 l	3,60
(auch als Cola-Hefe und Russ)	0,5 l	4,70
Guinness – dunkles irisches Bier	0,3 l	4,10
Guinness – dunkles irisches Bier	0,4 l	4,70

Bier aus der Flasche

Mönchshof Schwarzbier	0,5 l Fl.	4,80
Dunkles Keiler Weißbier	0,5 l Fl.	4,80
Mönchshof naturtrübes Kellerbier	0,5 l Fl.	4,80
Sternla extra mildes helles Bier	0,5 l Fl.	4,80
Sternla Radler naturtrüb	0,5 l Fl.	4,80
Kulmbacher Edelherb		
alkoholfreies Pils	0,5 l Fl.	4,80
Kapuziner Weißbier, alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,80
Radler alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,80

Sekt und Champagner

Glas Prosecco	0,1 l	3,80
Flasche Prosecco	0,75 l Fl.	14,50
Fürst von Metternich	0,2 l Fl.	7,90
Fürst von Metternich	0,75 l Fl.	28,00
Moët & Chandon	0,75 l Fl.	85,00

BRASSERIE – Treffpunkt für Freunde

Prosecco & Baguette

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

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Koffein, 7 Chinin, 8 Phosphat



Aperitif

Hugo	7,50	Campari ⁽¹⁾ Soda	4cl	5,50
Aperol Sprizz ⁽¹⁾	7,50	Campari ⁽¹⁾ Orange	4cl	7,50
Aperol ⁽¹⁾ Orange	7,50	Campari ⁽¹⁾ Maracuja	4cl	7,50
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)

Silvaner Weingut Geiger & Söhne, Thüingersh. Ravensburg, Kabinett trocken	5,60
Silvaner Weingut Baldauf, trocken	5,80
Müller-Thurgau , Weingut Geiger & Söhne, Thüingersh. Ravensburg, Kabinett halbtrocken	5,60
Müller-Thurgau , Weingut Geiger & Söhne, Thüingersh. Ravensburg, Kabinett trocken	5,60
Riesling , Weingut Geiger & Söhne, Thüingersh. Johannisberg, Kabinett trocken	5,80
Bacchus Weingut Baldauf, halbtrocken	5,80
Frankenweinschorle	3,80
Rheinhessen , lieblich	5,10
Pinot Grigio , trocken	5,80

Rosé (0,2 l)

Portugieser Weißherbst , halbtrocken	5,10
Rosé Weingut Geiger & Söhne, Thüingersheimer Ravensburg, trocken	5,80
Rotling Weingut Geiger & Söhne, Thüingersheimer Ravensburg, halbtrocken	5,80

Rotweine (0,2 l)

Domina Weingut Geiger & Söhne, Thüingersheimer Ravensburg, trocken	6,30
Schwarzriesling Becksteiner Winzer, trocken	6,30
„Baron“ Weingut Baldauf, trocken	6,80
Beaujolais Villages , trocken	6,30
Bordeaux Baron de Rais , trocken	6,30
Französischer Landwein , halbtrocken	5,30
Mazedonischer Rotwein , lieblich	5,30



Liköre & Bitter

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

Spirituosen

<i>Schladerer</i>			Malteser	2cl	4,00
Williamsbirne &	2cl	4,50	Jubiläums Aquavit	2cl	4,50
Himbeergeist	2cl	4,50	Linie Aquavit	2cl	4,50
Versch. Edelbrände	2cl	4,00	Ouzo	2cl	3,50
Österreichische Marille			Korn	2cl	3,50
(Hausschnaps)	2cl	3,80	Wodka Absolut	2cl	4,00
Obstler	2cl	3,00	Grappa	2cl	4,00
Calvados	2cl	4,00	Tanqueray Gin	2cl	4,00
Tequilla weiß	2cl	4,00	Gin Mare	2cl	6,00
Tequilla gold	2cl	4,00	Bombay Sapphire	2cl	4,00

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	2cl	4,00
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	4,80
Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse ^(1,2) überbacken	4,80
Tomatencremesuppe ⁽⁴⁾ mit Sahnehaube, Toast	4,80
Hühnerbrühe mit Eierstich ⁽¹⁾ und Reis, Toast	4,80
Gulaschsuppe ^(1,4) mit Rindfleisch, Bauernbrot	4,80

Für den kleinen Hunger...

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

Salatparadies

Beilagensalat mit Joghurt-Dressing	4,50
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, dazu Baguette	6,90
Salatschale „Bistro“ Viele frische Salate mit Thunfisch, Oliven ⁽³⁾ , Zwiebelringen, Mais, Ei, Joghurt-Dressing und Toast	11,90
Gourmet-Salat Eine Mischung knackiger Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, und Mais mit gebratenen Putenbruststreifen, kross gebratenem Speck ^(2,3,4) , Ei und Joghurt-Dressing, dazu Baguette	14,90



Fleischgerichte

„Holzfäller Steak“

Schweinenackensteak mit Pommes frites, Röstzwiebeln und
Spiegelei 17,50

Schweinelendchen mit hausgemachter Käsesoße, Spätzle und Salat 19,90

Rumpsteak (mit Fettrand für den Geschmack)
mit Pommes frites und Röstzwiebeln 21,90

Rumpsteak (mit Fettrand für den Geschmack)
mit Kartoffelecken und Kräuterbutter 21,90

Lammsteaks mit Kartoffelgratin und Blattspinat 21,90

Gebratene **Putenbrust** mit hausgemachter Champignonrahmsauce
und Käse überbacken, dazu Salatbeilage 14,90

Sechs **Chicken Wings** - pikant marinierte Hähnchenflügel
mit Pommes frites 12,50
... jeder weitere Flügel 2,50

Dips:

Hausgemachte Knoblauchsoße, Currysoße, Steaksoße 2,50

Hausgemachter Schnittlauchquark 2,50

Salsasoße, Asiasoße 2,00

Kräuterbutter 1,80



Kartoffelgerichte

Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark	7,90
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus ⁽³⁾	7,90
Zwei Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Crème fraîche, gekochtem Ei und Zwiebelringen	11,50
Knusprige Kartoffelecken mit Schnittlauchquark oder hausgemachter Knoblauchsoße	7,90

Sahnige Gratins

„Pur“ - sahniges Kartoffelgratin - einfach so !	9,50
„Neptun“ - Kartoffelgratin mit Thunfisch	11,50
„Schlemmergratin“ - Kartoffelgratin mit Räucherlachs	12,90
„Nordische Art“ - Kartoffelgratin mit Garnelen	13,50
„Champignons“ - Kartoffelgratin mit Champignonrahmsoße	11,50
„Spinat“ - Kartoffelgratin mit Blattspinat	11,50
„Leichte Art“ - Kartoffelgratin mit Tomaten und Kräutern	11,50
„Pikant“ - Kartoffelgratin mit Hackfleisch ⁽⁴⁾	11,50



Klassiker

Paar Weißwürste ⁽⁸⁾ mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel	7,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	9,50
Toast Hawaii – Toast überbacken mit Schinken ^(2,3) , Käse ^(1,2) und Ananas	8,90
Warmer Hirtenkäse mit Tomaten und Zwiebeln, Baguette	9,90
„Knusperhappen“ zartes Hähnchenbrustfleisch in knuspriger Panade mit hausgemachter Kokos-Currysoße oder Knoblauchsoße, dazu Baguette	11,50
Garnelenspieße mit hausgemachter Knoblauchsoße, Salat und Baguette	13,90

Grünkern

Unser Klassiker für Vegetarier!

Zwei Grünkernfrikadellen mit Schnittlauchquark	8,50
Grünkern mit Champignonrahmsauce und Käse ^(1,2) überbacken, Salatbeilage	klein 9,90 groß 13,50
Grünkern mit Ananas und Käse ^(1,2) überbacken, dazu Salatbeilage	klein 9,90 groß 13,50



Viva Mexico!

Tortillas – das Brot der Mexikaner

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

Tortilla mit Hackfleisch ⁽¹⁾	13,90
Tortilla mit Putenbruststreifen	13,90
Tortilla mit herzhaftem Blattspinat	13,90

Nudeln machen glücklich!

Spaghetti mit hausgemachter Tomaten- oder Käsesoße ^(1,2)	8,50
Spaghetti Bolognese ⁽¹⁾ mit Parmesankäse ⁽²⁾	9,90
Spaghetti mit Knoblauch	8,50
Spaghetti mit Knoblauch und Garnelen	12,90
Käsespätzle ^(1,2) mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	12,50

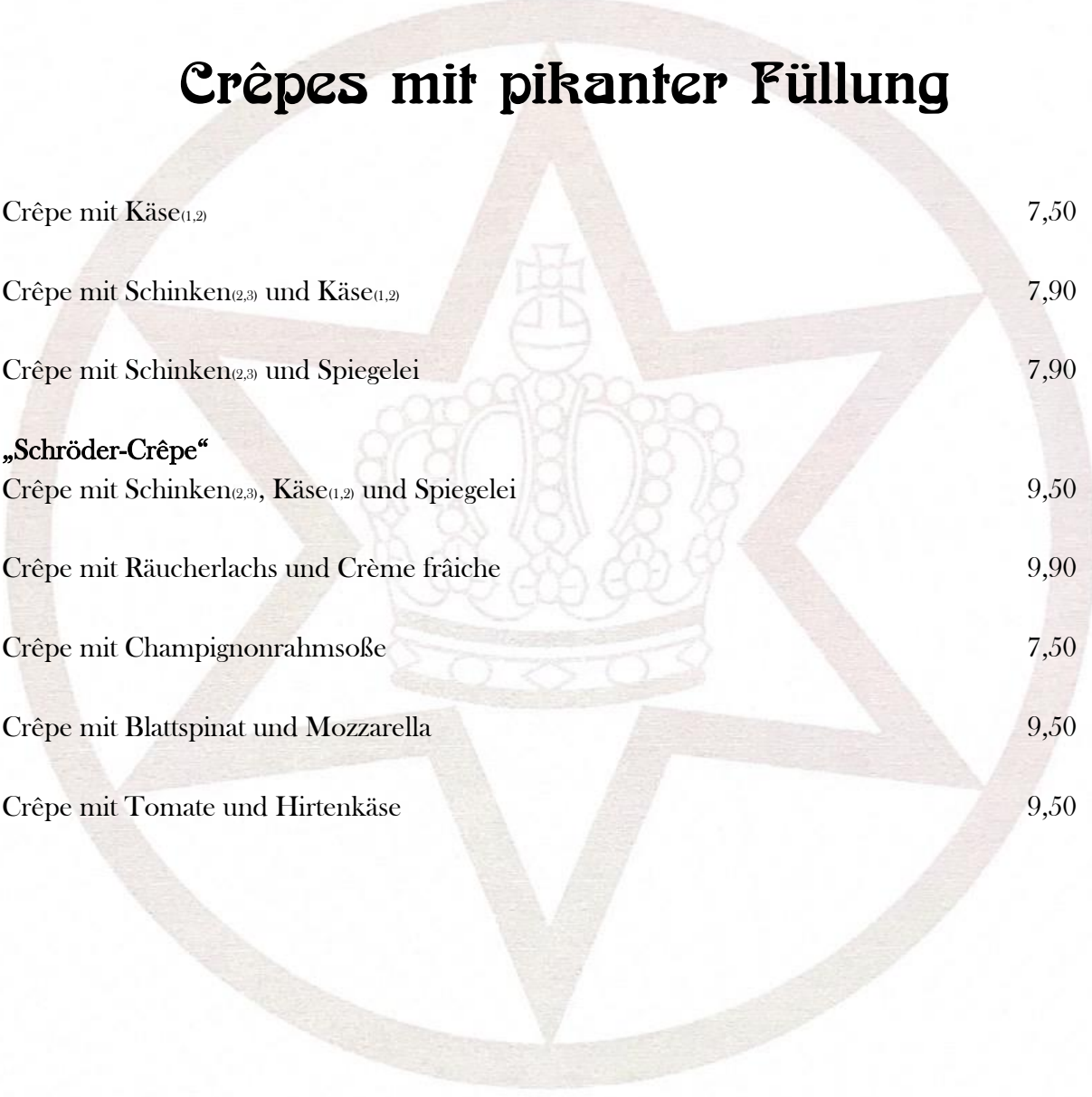
Gerne können Sie auch die meisten Gerichte als kleine Portion bestellen.



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 _(1,2)	7,50
Crêpe mit Schinken _(2,3) und Käse _(1,2)	7,90
Crêpe mit Schinken _(2,3) und Spiegelei	7,90
„Schröder-Crêpe“	
Crêpe mit Schinken _(2,3) , Käse _(1,2) und Spiegelei	9,50
Crêpe mit Räucherlachs und Crème fraîche	9,90
Crêpe mit Champignonrahmsauce	7,50
Crêpe mit Blattspinat und Mozzarella	9,50
Crêpe mit Tomate und Hirtenkäse	9,50



Crêpes mit süßer Füllung

Crêpe mit heißen Himbeeren und einer Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾	9,90
Crêpe mit heißen Sauerkirschen und einer Kugel Vanilleeis ⁽¹⁾	8,90
Crêpe mit Schokoladensoße	7,50
Crêpe mit Apfelmus ⁽³⁾ und Zimt	7,90
Crêpe mit Butter und Zucker	6,50
Crêpe mit Nuss-Nougat-Creme und Bananenscheiben	8,90

Alle süßen Crêpes werden mit Schlagsahne serviert.

Eis- und Dessertkarte

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

