

GETRÄNKE

Beer & Drinks

Bier-Beer

Pils & Helles vom Fass

0,5l 4,60 €

0,33l 3,00 €

Mönchshof Flasche

Hell & Kellerbier 4,60 €

Kapuziner Flasche

Hefe & Dunkel 4,60 €

Radler:

Blutorangen & Zitrone 4,60 €

Alkoholfrei:

Hefe & Hell & Naturtrüb & Radler Blutorangen & Radler Zitronen 4,60 €

Alkoholfreie-Soft Drinks

Wasser 0,33l / 0,5 l / Flasche 2,50 € / 3,00 € / 5,00 €

Cola 0,33 l / Cola Zero 0,33 l 3,00 €

Cola-Mix 0,5 l 3,00 €

Bad Brambacher Zitronenlimonade & Orangenlimonade(0,5l) 3,00 €

Gartenlimo & Gartenorangen(0,5l) 3,00 €

Johannisbeer- & Apfelschorle(0,5l) 3,00 €

Heissgetränke-Hot

Tee/Filterkaffee/Espresso 2,50 €

Cappuccino (g) 3,80 €

Wein – (Rot, Weiß & Rosé)-Wines-(Red, White & Rose)

-200 ml	4,00 €
-100 ml	2,50 €
Flasche – Bottle	12,00 €




Cocktails & Spritz

Swimming Pool/Zombie/Pina Colada	6,90 €
Strawberry Colada(AF-Non Alcoholic)	5,90 €
Limocello Spritz & Aperol Spritz	6,90 €
Lillet Wild Berry	6,90 €
Sarti Tonic	6,90 €
Gin Tonic & Wild Berry	6,50 €
Hugo/ Bier Hugo	6,90 €


Schnaps

Ouzo/Vodka	2 cl	2,50 €
Ramazotti/ Jägermeister/ Sechsamter	2 cl	2,50 €
Williams/Obstler	2 cl	2,50 €
Baileys	2 cl	2,50 €
Whiskey Johnnie Walker Red Label Scotch	4 cl	5,50 €
Vodka / Whisky Cola	4 cl + Cola	6,50 €
Captain Morgan Cola		6,50 €

Vorspeisen / Kleine Gerichte

 Tsatsiki g	4,50
Knoblauch, Joghurt und frische Kräuter- Yogurt with garlic and fresh herbs.	
Fränkische Leberknödelsuppe a,c,l,m	5,50
Kräftige Rinderbrühe mit Mini-Leberknödeln aus Schweineleber. Beef broth with minipork liver dumplings.	
 Mozzarella Sticks (6 Stück) a,g	8,50
Knusprig frittierte Mozzarella-Sticks, serviert mit Sweet-Chili-Dip. Crispy mozzarella sticks with sweet chili dip.	
 Griechischer Salat a,g	10,50
Tomaten, Feta, rote Zwiebeln, Gurken, Olivenöl-Essig Soße Tomatoes, feta cheese, red onions, cucumbers and olive oil-vinegar	

Biergarten Klassiker

 Pommes/ Fries	
Groß (big)	7,50
Klein (Small)	4,50
Currywurst 1,2,3,i,k,11 1 Stück ca. 100/120 g	8,00
mit Pommes/ with Fries	
Bratwurst-Teller l,j,1,2,3,4 1 Stück ca. 100/120 g	8,50
mit Pommes und Sauerkraut / with fries and pickled cabbage	
Bunter Wurstsalat mit Brot 1,2,3,4 ca. 200 g	11,50
mit Lyoner, Paprika, Gurken und Zwiebeln with Lyoner sausage, bell peppers, cucumbers and onions	

*** Alle Preise sind in Euro angegeben.

Allergenkennzeichnung:

a=Gluten · c=Ei · g=Milch · h=Nüsse · i=Sellerie · j=Senf · k=Sesam · l=Sulfite · m=Lupine




Zusatzstoffe:

1- Farbstoffen, 2- Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4- Geschmacksverstärkern, 8- Milcheiweiß 11-Süßungsmitteln

Vom Lavasteingrill

Grillspieße von Hähnchen a,g,4,8, ca. 200 g	17,90
mit kleinem Salat mit Joghurt-Dressing, kleines Tsatsiki und Pommes oder Kartoffelsalat	
<i>Grilled chicken skewers / with a small salad with yogurt dressing, a small tzatziki and fries or potato salad</i>	
Grillspieße vom Schwein a,g,4,8, ca. 200 g	18,90
mit kleinem Salat mit Joghurt-Dressing, kleines Tsatsiki und Pommes oder Kartoffelsalat	
<i>Pork skewers / with a small salad with yogurt dressing, a small tzatziki and fries or potato salad</i>	

Hauptspeisen / Mains

 Käsespätzle mit Röstzwiebeln a,c,g,1,2	13,50
Frische Eierspätzle in einer cremigen Emmentaler-Käsesauce, serviert mit goldbraunen Röstzwiebeln, feinem Dill und einem kleinen Beilagensalat. (mit Joghurt-Dressing)	
<i>Fresh egg noodles in a creamy Emmental cheese sauce, served with golden-brown fried onions, delicate dill, and a small side salad (with yogurt dressing).</i>	
Schnitzel vom Schwein 2,8,g,a,j,k,l ca.200 g	17,00
mit kleinem Salat (mit Joghurt-Dressing), mit Jägersoße und Pommes oder Kartoffelsalat	
<i>with a small salad (with yogurt dressing), with mushroom sauce and fries or potato salad</i>	
Cordon-Bleu vom Schwein 2,8,a,g,j,k,l ca. 160 g	17,50
mit kleinem Salat (mit Joghurt-Dressing), mit Jägersoße und Pommes oder Kartoffelsalat	
<i>with a small salad (with yogurt dressing), with mushroom sauce and fries or potato salad</i>	
 Veganes Schnitzel ca.130-150 g a,2,j,k,l	14,90
Knusprig gebratenes veganes Schnitzel, serviert mit Pommes und kleinem Salat mit Öl-Zitronen-Dressing	
<i>Crispy fried vegan schnitzel, served with fries and a small salad with oil and lemon dressing.</i>	
 Falafel mit Salat und Tsatsiki 2,8,g,a,j,k,l	14,50
Knusprige Kichererbsenbällchen nach orientalischer Art, serviert mit kleinem Salat (mit Joghurt-Dressing) und Tsatsiki.	
<i>Crispy chickpea balls in an oriental style, served with a small salad (with yogurt dressing) and tzatziki.</i>	

Nach Tisch / Dessert

Schokosoufflé (a, c, g, 8)	5,50
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, serviert mit einer Portion Sahne und 1 Kugel Eiscreme (Vanille-Bourbon)	
<i>Warm chocolate lava cake, served with a portion of cream and 1 scoop of ice cream (vanilla-bourbon)</i>	
Warmer Apfelstrudel (a,c,g,8)	6,50
Traditioneller Apfelstrudel mit Äpfeln, Zimt und Rosinen, serviert mit Vanillesauce und einer Kugel Vanilleeis.	
<i>Traditional apple strudel with apples, cinnamon and raisins, served with vanilla sauce and a scoop of vanilla ice cream.</i>	

*** Alle Preise sind in Euro angegeben.

Allergenkennzeichnung:

a=Gluten · c=Ei · g=Milch · h=Nüsse · i=Sellerie · j=Senf · k=Sesam · l=Sulfite · m=Lupine

Zusatzstoffe:

1- Farbstoffen,2- Konservierungsstoffe,3-Antioxidationsmittel,4- Geschmacksverstärkern,8- Milcheiweiß 11-Süßungsmitteln

