

---

# ZUM

# TREFFPUNKT

## RESTAURANT - BAR

---






## WARME GETRÄNKE

### HOT DRINKS

Caffè Crema <i>coffee crema</i>	2,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato <sup>G</sup>	3,00
Cappuccino <sup>G</sup>	3,20
Milchkaffee <sup>G</sup> <i>coffee with milk</i>	3,20
Latte Macchiato <sup>G</sup>	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>G</sup> <i>hot chocolate with cream</i>	3,50
Tasse Tee <i>tea</i> verschiedene Sorten   <i>different flavours</i>	2,90
Tasse Tee mit Rum <i>tea with rum</i>	5,20
Heiße Milch mit Honig <sup>G</sup> <i>hot milk with honey</i>	3,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### SOFTDRINKS

		<b>0,3l</b>
 ORIGINAL TASTE <sup>1,2</sup>		3,90
 light taste <sup>1,2,8,11</sup>		3,90
 ZERO <sup>®</sup> SUGAR <sup>1,2,8</sup>		3,90
		3,90
 <sup>Orange</sup> 2		3,90
<i>Schweppes</i> <sup>®</sup> Tonic Water <sup>3</sup>	<b>0,2l</b>	3,90
<i>Schweppes</i> <sup>®</sup> Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	<b>0,2l</b>	3,90
<i>Schweppes</i> <sup>®</sup> Ginger Ale <sup>2</sup>	<b>0,2l</b>	3,90
Hausgemachte Holunderschorle mit Limette und Minze <i>home made elder spritzer with lime and mint</i>	<b>0,4l</b>	5,90
	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
<b>S. PELLEGRINO</b>	2,20	5,40
ACQUA PANNA <sup>®</sup> Still	2,20	5,40
Red Bull <sup>2,4,14</sup>	<b>0,25l</b>	4,00
Karamalz <sup>2</sup>	<b>0,33l</b>	3,50
Paloma Pink Grapefruit Lemonade <sup>9</sup>	<b>0,33l</b>	4,50
Trade Islands Iced Tea Sunny Peach   Lemon-Lime Pomegranate	<b>0,33l</b>	4,50

# JUICES VON *Rapp's*

	<b>0,3l</b>
Ananassaft pineapple juice	3,90
Apfelsaft apple juice	3,90
Orangensaft orange juice	3,90
Bananen-Nektar banana juice	3,90
Kirsch-Nektar cherry juice	3,90
Ki-Ba cherry banana juice	3,90
Maracuja-Nektar passion fruit juice	3,90
Rhabarber-Nektar rhubarb juice	3,90
Johannisbeer-Nektar currant juice	3,90

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich  
all juices available as a spritzer

## BIERE VOM FASS

### BEER ON TAP

<b>SEIT 1870</b> <b>BINDING</b> <i>Römer Pils</i> A1	<b>0,3l</b>	3,00
Radler   Colabier <sup>1,2</sup>	<b>0,5l</b>	4,50
shandy   beer with coke		

## FLASCHENBIERE

### BOTTLED BEER

Schöffelhofer Hefeweizen <sup>A1</sup>	<b>0,5l</b>	4,50
wheat beer		
Schöffelhofer Dunkles Hefeweizen <sup>A1</sup>	<b>0,5l</b>	4,50
dark wheat beer		
Schöffelhofer Kristallweizen <sup>A1</sup>	<b>0,5l</b>	4,50
crystal wheat		
Schöffelhofer Hefeweizen <sup>1</sup>	<b>0,5l</b>	4,50
Alkoholfrei <sup>A</sup>		
wheat beer non-alcoholic		
Schöffelhofer Grapefruit <sup>A1</sup>	<b>0,33l</b>	3,90
 <b>PAULANER</b> Weißbier <sup>A1</sup>	<b>0,5l</b>	4,90
wheat beer		
Bananenweizen <sup>A1</sup>	<b>0,5l</b>	5,90
Köstritzer Schwarzbier <sup>A1</sup>	<b>0,33l</b>	3,50
Beck's Blue Alkoholfrei <sup>A1</sup>	<b>0,33l</b>	3,50
non-alcoholic		

## APFELWEIN VOM FASS

### CIDER ON TAP

<b>Der alte</b> <b>Hochstädter</b>	Apfelwein	<b>0,25l</b>	3,00
	pur   süß   sauer		
	natural   sweet   sour	<b>0,5l</b>	4,00
		<b>0,25l</b>	3,50
<b>Der alte</b> <b>Hochstädter</b> <i>rosé</i>		<b>0,5l</b>	4,50

## SEKT | SPARKLING WINE

Sekt sparkling wine	Piccolo 0,2l	4,90
	Flasche 0,75l	19,50
<b>Hugo</b>		7,90
Holunderblütensirup, frische Minze, Limetten, Prosecco, Soda elderflower syrup, fresh mint, lime, prosecco, soda		
<b>Aperol Spritz</b>		7,90
Aperol <sup>2,3</sup> , Prosecco, Orange, Soda		
<b>Lillet Wildberry</b>		7,90
Lillet Blanc, Beerenmix, Schweppes Russian Wild Berry		

## WEINE | WINE

### WEISSWEINE | WHITE WINE

<b>Weißburgunder Rivaner<sup>L</sup></b>	<b>0,2l</b>	5,90
trocken <b>dry</b>		
<b>Sauvignon Blanc<sup>L</sup></b>	<b>0,2l</b>	5,90
trocken <b>dry</b>		
<b>Pinot Grigio<sup>L</sup></b>	<b>0,2l</b>	5,90
trocken <b>dry</b>		
<b>Weißweinschorle<sup>L</sup> wine spritzer</b>	<b>0,2l</b>	5,90
süß oder sauer   <b>sweet or sour</b>		

### ROSÉWEINE | ROSE WINE

<b>Halbtrocken<sup>L</sup> medium dry</b>	<b>0,2l</b>	5,90
---	-------------	------

### ROTWEINE | RED WINE

<b>Dornfelder Rheinhessen<sup>L</sup></b>	<b>0,2l</b>	5,90
trocken   <b>dry</b>		
<b>Spätburgunder Rheinhessen<sup>L</sup></b>	<b>0,2l</b>	5,90
halbtrocken   <b>medium dry</b>		
<b>Merlot<sup>5</sup></b>	<b>0,2l</b>	5,90
trocken   <b>dry</b>		
<b>Primitivo<sup>5</sup></b>	<b>0,2l</b>	5,90
trocken   <b>dry</b>		
<b>Cabernet Sauvignon<sup>L</sup></b>	<b>0,2l</b>	5,90
trocken <b>dry</b>		

Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

	<b>0,4l</b>	
<b>Big Apple</b>		7,90
Apfelsaft, Orangensaft, Soda, Grenadine <sup>2</sup>		
<b>Ipanema</b>		7,90
Maracujanektar, Limette, frische Minze, Ginger Ale <sup>2</sup> , Soda, brauner Zucker		
<b>Fruit Punch</b>		7,90
Ananassaft, Maracujanektar, Orangensaft, Limette, Soda		

## LONGDRINKS

4 cl

Absolut Vodka Orange   Lemon <sup>3,9</sup>	6,50
Absolut Vodka Red Bull <sup>2,4,14</sup>	6,50
Campari <sup>2</sup> Soda   Orange	6,50
Batida de Côco Kirsch	6,50
Hendrick's Gin Tonic <sup>3</sup>	8,50
Bombay Sapphire Gin Tonic <sup>3</sup>	7,90
Jägermeister Red Bull <sup>2,4,14</sup>	6,90
Jack Daniel's Cola <sup>1,2</sup>   Ginger Ale <sup>2</sup>	6,50
Whiskey <sup>2</sup> Sour	6,50
Bacardi Black Cola <sup>1,2</sup>	6,50
Cuba Libre <sup>1,2</sup>	6,50
Tequila Sunrise <sup>2</sup>	6,50

Weitere Longdrinks auf Anfrage  
*Other long drinks on request*

## SPIRITUOSEN | SPIRITS

4 cl

Asbach	4,50
Bacardi	4,50
Baileys <sup>2</sup>	4,50
Jack Daniel's	4,50
Jim Beam <sup>2</sup>	4,50
Johnnie Walker <sup>2</sup>	4,50
Chivas Regal <sup>2</sup>	6,00
Sierra Tequila	4,50
Absolut Vodka	4,50
Raki	4,50
Raki Gold	6,00
Ouzo 12	4,50
Metaxa 5 Sterne	4,50
Sambuca Molinari	4,50
Jägermeister	4,00
Obstler	4,00
Ramazzotti Menta	4,00
Ramazzotti Amaro	4,00
Williams Christ Birne	4,00
Campari <sup>2</sup> on the Rocks	4,00
Rémy Martin V.S.O.P.	5,00
Havana Club	4,00
Averna	4,00



Kleiner Kornweg 32  
65451 Kelsterbach



[zumtreffpunkt-restaurant.de](http://zumtreffpunkt-restaurant.de)

Alle Preise sind in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.  
© 2024 designed by Finestyle.eu

Zusatzstoffe: <sup>1</sup>koffeinhaltig, <sup>2</sup>mit Farbstoff(en), <sup>3</sup>chininhaltig, <sup>4</sup>mit Taurin, <sup>5</sup>geschwefelt (enthält Sulfite), <sup>6</sup>mit Schwärzungsmittel, <sup>7</sup>mit Phosphat, <sup>8</sup>mit Süßungsmittel, <sup>9</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>10</sup>mit Konservierungsstoff(en), <sup>11</sup>enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>12</sup>mit Geschmacksverstärker(n), <sup>13</sup>gewachst, <sup>14</sup>erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), <sup>15</sup>kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

# EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

## | RECOMMENDATIONS OF THE HOUSE

**Surf 'n' Turf Salat <sup>A,B</sup> 18,90**

bunter gemischter Salat der Saison, mit White Tiger Garnelen, Hähnchenbruststreifen und Brokkoli, dazu hausgemachtes Knoblauch-Oregano-Brot

Mixed seasonal salad, with white tiger prawns,, chicken breast stripes and broccoli, served with homemade garlic-oregano bread

**Gemischter Grillteller für 2 Personen <sup>A</sup> 75,50**

**Mixed Grill platter for 2 persons <sup>A</sup>**

mit argentinischem Rumpsteak, Hähnchenbrust, Cevapcici, Putenschnitzel und XXL Cheeseburger, dazu mediterranes Grillgemüse, Pommes frites, bunter gemischter Salat und Brot

With Argentinian rump steak, chicken breast, cevapcici, turkey escalope and XXL cheeseburger, served with mediterranean grilled vegetables, French fries, mixed salad and bread

**Seafood Platte für 2 Personen <sup>A,B</sup> 75,50**

**Seafood platter for 2 persons <sup>A,B</sup>**

Black Tiger Riesengarnelen, mit Tintenfisch-Ringen an Spaghetti Aglio e'Olio, Meeresfrüchten, Calamares a la Romana und White Tiger Garnelen, dazu hausgemachtes Brot, Knoblauch-Dip und bunt gemischter Salat

Black Tiger king prawns, with squid rings on spaghetti Aglio e'Olio, seafood, calamari a la Romana and White Tiger prawns, served with homemade bread, garlic dip and colourful mixed salad

**Gegrillte Hähnchenbrust mit Gorgonzola-Sauce <sup>A,G</sup> 18,90**

**Grilled Chicken breast with Gorgonzola Sauce <sup>A,G</sup>**

an mediterranem Gemüse & Kartoffel, dazu bunter Salat

with mediterranean vegetables & potato, served with a colourful salad

**Pizza Lore <sup>A1,G</sup> 16,90**

mit Sucuk <sup>9,10,12</sup>, Schafskäse, Rucola, Oliven <sup>6</sup> und Jalapeños

with sucuk <sup>9,10,12</sup>, feta cheese, arugula, olives <sup>6</sup> and jalapeños

**Antipasti della Casa <sup>A,B</sup> 19,90**

gegrilltes mediterranes Gemüse, mit Tintenfischringen und White Tiger Garnelen, an hausgemachtem Brot und buntem Salat

Grilled mediterranean vegetables, with squid rings and white tiger prawns, on homemade bread and colourful salad

## DESSERT

**Hausgemachtes Tiramisu <sup>A,G</sup> 6,90**

Homemade Tiramisu <sup>A,G</sup>

**Gelato di Tartufo 6,90**

mit Schokoladen-Sauce und Sahne <sup>A,G</sup>

Gelato di Tartufo with chocolate sauce and whipped cream <sup>A,G</sup>

**Schoko-Soufflé mit Vanilleeis & Sahne <sup>A,G</sup> 6,90**

Chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream <sup>A,G</sup>

## VORSPEISEN | APPETIZER

- Bruschetta**<sup>A1</sup> 5,50  
Tomatenwürfel mit Zwiebeln und Basilikum auf hausgemachtem Brot  
diced tomatoes with onion and basil on homemade bread
- Schafskäse & Oliven**<sup>A1,G,6</sup> 10,90  
Bulgarischer Schafskäse mit mediterranen Oliven<sup>6</sup>, Gurken und Salatbouquet  
bulgarian sheep's cheese with olives<sup>6</sup>, cucumbers, salad
- Gegrillte Antipasti**<sup>A1,B,N</sup> 12,90  
mit Oliven<sup>6</sup>, Champignons, Paprika, Zucchini und Aubergine  
(gegrillte Garnelen<sup>2</sup> +4,50)  
grilled antipasti with olives<sup>6</sup>, mushrooms, paprika, zucchini and egg plant  
(grilled shrimps<sup>2</sup> +4,50)
- Gegrillte Garnelen**<sup>A1,B,N</sup> 16,90  
Gegrillte White Tiger Garnelen<sup>2</sup> mit Zucchini und Cherry-Tomaten auf einem Rucolabett, dazu Cocktail Dip  
grilled White Tiger shrimps<sup>2</sup> with zucchini and cherry tomatoes on a bed of arugula, cocktail dip

## FRISCHE SALATE

### FRESH SALADS

- Gemischter Beilagensalat**<sup>A1</sup> 4,50  
mixed side salad
- Caprese**<sup>A1,G</sup> 11,90  
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
caprese with tomatoes, mozzarella and basil
- Tomaten-Rucola**<sup>A1</sup> 11,90  
Salat mit Zwiebeln, Tomaten und Rucola  
Salad with onions, tomatoes and arugula
- Griechischer Salat**<sup>A1,G</sup> 12,90  
Gemischter Salat mit Oliven<sup>6</sup>, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Weichkäse  
mixed salad with olives<sup>6</sup>, tomatoes, cucumbers, onions and soft cheese
- Italienischer Salat**<sup>A1,C</sup> 11,90  
mit Schinken<sup>9,10,12</sup>, Ei und Käse<sup>2,10</sup>  
Italian salad with ham<sup>9,10,12</sup>, egg and cheese<sup>2,10</sup>
- Thunfischsalat**<sup>A1,C,D</sup> 12,90  
mit Thunfisch, Ei, Mais, Oliven<sup>6</sup> und Peperoni  
tuna salad with tuna, egg, corn, olives<sup>6</sup> and peppers
- Chefsalat**<sup>A1,G</sup> 13,90  
mit Sonnenblumenkernen, Champignons, Parmesankäse und Hähnchenbruststreifen  
chef's salad with sunflower seeds, mushrooms, parmesan cheese and chicken breast strips

## ➤ TOPPINGS FÜR DIE SALATE

### SALAD TOPPINGS

- Hähnchenbruststreifen** 6,90  
chicken breast strips
- Gegrillte Tintenfischringe**<sup>B,N</sup> 6,90  
grilled squid
- White Tiger Garnelen**<sup>B,N, 2 2</sup> 7,90  
white tiger shrimps
- Rumpsteak-Streifen** 7,90  
steak strips

## SUPPEN | SOUPS

- Toskanische Tomatensuppe** 7,90  
mit Zucchini <sup>A1,G</sup>  
Tuscan tomato soup with zucchini
- Broccoli-Crème-Suppe** <sup>A1,G</sup> 7,90  
broccoli cream soup
- Alle Suppen mit hausgemachtem Oregano-Brot**  
**All soups with homemade oregano bread**

## TREFFPUNKT'S CLASSICS

- Club Sandwich** <sup>A1,G</sup> 12,90  
Zarte Hähnchenbruststreifen auf Toast mit krossen Baconstreifen<sup>10</sup>, Salat, Tomaten, Gurken, auf feiner Remouladensauce, dazu Pommes frites (Kartoffel-Wedges +0,50 Aufpreis)  
tender chicken breast slices on toast with crispy bacon strips<sup>10</sup>, lettuce, tomatoes, cucumbers, on fine remoulade sauce, served with French fries (potato wedges +0.50 charge)
- Cevapcici** <sup>A1</sup> 14,50  
mit gebratenen Zwiebeln, Pommes frites, buntem Salat und Ajvar  
cevapcici with fried onions, French fries, mixed salad and ajvar
- Calamares à la Romana** <sup>A1,B,G,N</sup> 13,90  
mit Pommes frites, gemischtem Salat und Knoblauch Dip  
calamares a la romana with French fries, mixed salad and garlic dip
- XXL-Cheeseburger** <sup>A1,G</sup> 180 g 13,90  
mit Cheddar-Käse<sup>2,10</sup>, Potato-Wedges, dazu Cocktail Dip und Beilagensalat  
with cheddar cheese<sup>2,10</sup>, potato wedges, served with cocktail dip and side salad

## ➤ BURGER TOPPINGS

- Spiegelei | Jalapeños oder Bacon**<sup>10</sup> + 2,00  
fried egg | jalapeños or bacon<sup>10</sup>

## NUDELGERICHTE

### PASTA DISHES

- Al Tonno** <sup>A1, D</sup> 11,90  
mit Thunfisch, Schalotten, Cherrytomaten und Tomatensauce  
with tuna, shallots, cherry tomatoes and tomato sauce
- Carbonara** <sup>A1, G</sup> 10,90  
mit Schinken<sup>9,10,12</sup>-Sahne-Sauce  
with ham<sup>9,10,12</sup> and cream sauce
- Bolognese** 12,90  
Tomatenhackfleischsauce (100% Rind)  
Tomato meat sauce (100% beef)
- Aglio e Olio** <sup>A1</sup> 10,90  
mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Petersilie  
with fresh garlic, olive oil and parsley

# NUDELGERICHTE

## PASTA DISHES

- Di Funghi**<sup>A1, G</sup> 11,90  
mit gebratenen Champignons  
und Sahnesauce  
*with fried mushrooms and cream sauce*
- Spinaci**<sup>A1, G</sup> 11,90  
mit Blattspinat und Sahnesauce  
*with spinach, cream sauce*
- Al Pollo**<sup>A1</sup> 13,90  
mit Hähnchenbruststreifen und  
Tomatensauce  
*with chicken breast strips and tomato sauce*
- Scampi**<sup>A1, B, N</sup> 14,90  
mit gebratenen Scampi<sup>2</sup>, Knoblauch  
und Tomatensauce  
*with fried shrimps<sup>2</sup>, garlic and tomato sauce*
- Frutti di Mare**<sup>A1, B, D, N</sup> 14,90  
mit Meeresfrüchten<sup>2</sup>, Tomatensauce  
und Knoblauch  
*with seafood<sup>2</sup>, tomato sauce and garlic*
- Miro's**<sup>A1, G</sup> 14,90  
mit Hähnchenbruststreifen, Blattspinat,  
Knoblauch und Sahnesauce  
*with chicken breast strips, spinach,  
garlic and cream sauce*
- Pasta Mama**<sup>A1, B, G, N</sup> 14,90  
mit Garnelen<sup>2</sup>, Brokkoli, Cherrytomaten  
in feiner Rosé-Sauce  
*with shrimps<sup>2</sup>, broccoli, cherry tomatoes  
in fine rose sauce*
- Pasta Chef**<sup>A1</sup> 14,90  
mit argentinischen Rinderstreifen,  
Cherry-Tomaten  
und Schalotten in feiner Tomatensauce  
*with Argentinian bovine strips, cherry  
tomatoes and shallots in fine tomato sauce*
- Alle Pastagerichte überbacken erhältlich.* + 2,00  
*All pasta dishes also available gratinated.*

## PIZZA

- Margherita**<sup>A1, G</sup> 9,00  
mit Mozzarella | *with mozzarella*
- Funghi**<sup>A1, G</sup> 10,90  
mit Champignons | *with mushrooms*
- Salami**<sup>A1, G</sup> 10,90  
mit Salami<sup>2,9,10</sup> | *with salami<sup>2,9,10</sup>*
- Peperoniwurst**<sup>A1, G</sup> 10,90  
mit Peperoniwurst<sup>2,9,10,12</sup>  
*with pepperoni sausage<sup>2,9,10,12</sup>*
- Tonno**<sup>A1, D, G</sup> 11,90  
mit Thunfisch und Zwiebeln  
*with tuna and onions*
- Hawaii**<sup>A1, G</sup> 10,90  
mit Schinken<sup>9,10,12</sup> und Ananas  
*with ham<sup>9,10,12</sup> and pineapple*
- Spinat**<sup>A1, G</sup> 10,90  
mit Knoblauch und Blattspinat  
*with garlic and spinach*
- Sucuk**<sup>A1, G</sup> 12,90  
mit Knoblauchwurst und Oliven<sup>6</sup>  
*with garlic sausage and olives<sup>6</sup>*



# PIZZA

<b>La Caprese</b> <sup>A1,G</sup>	11,90
mit Mozzarella, Basilikum und frischen Tomaten <i>with mozzarella, basil and fresh tomatoes</i>	
<b>Rucola Pomodori</b> <sup>A1,G</sup>	10,90
mit Rucola und frischen Tomaten <i>with arugula and fresh tomatoes</i>	
<b>4x Formaggi</b> <sup>A1,G</sup>	11,90
mit vier verschiedenen Käsesorten <sup>2,10</sup> <i>with four different cheeses<sup>2,10</sup></i>	
<b>Vegetarie</b> <sup>A1,G</sup>	12,90
mit Broccoli, Oliven <sup>6</sup> , Champignons, Paprika und Zwiebeln <i>with broccoli, olives<sup>6</sup>, mushrooms, pepper and onions</i>	
<b>Napoli Sardin</b> <sup>A1,D,G</sup>	12,90
mit Sardellen und Kapern <i>with anchovies and capers</i>	
<b>Spezial</b> <sup>A1,G</sup>	12,90
mit Peperoniwurst <sup>2,9,10,12</sup> , Champignons und grüne Peperoncini <i>with pepperoni sausage<sup>2,9,10,12</sup>, mushrooms and green peperoncini</i>	
<b>Calzone</b> <sup>A1,G</sup>	12,50
mit Salami <sup>2,9,10</sup> , Schinken <sup>9,10,12</sup> , Champignons und Käse <sup>2,10</sup> überbacken <i>with salami<sup>2,9,10</sup>, ham<sup>9,10,12</sup>, baked mushrooms and cheese<sup>2,10</sup></i>	
<b>Frutti di Mare</b> <sup>A1,B,D,G,N</sup>	13,90
mit Knoblauch und Meeresfrüchten <sup>2</sup> <i>with garlic and seafood<sup>2</sup></i>	
<b>Prosciutto</b> <sup>A1,G</sup>	13,90
mit Rucola, Parmaschinken <sup>10</sup> und Parmesan-Splitter <i>with arugula, parma ham<sup>10</sup>, parmesan chips</i>	
<i>Alle Pizzen mit Tomatensauce und Käse<sup>G</sup></i> <i>All pizzas with tomato sauce and cheese</i>	

JEDE WEITERE ZUTAT +1,- €  
THUNFISCH <sup>D</sup>, MOZZARELLA <sup>G</sup>,  
GORGONZOLA <sup>G</sup>, PARMESAN <sup>G</sup> +1,50 €  
MEERESFRÜCHTE <sup>B,D,N,2</sup> +2,50 €

EACH ADDITIONAL INGREDIENT +1,- €  
TUNA <sup>D</sup>, MOZZARELLA <sup>G</sup>,  
GORGONZOLA, PARMESAN <sup>G</sup> +1,50 €  
SEAFOOD<sup>2</sup> +2,50 €

## SCHNITZEL VOM SCHWEIN | PUTE

### ESCALOPES OF PORK | TURKEY

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>A1,C,G</sup>	13,90
<i>Viennese breaded escalope</i>	
<b>Rahmschnitzel</b> <sup>A1,C,G</sup>	15,90
<i>breaded escalope with cream sauce</i>	
<b>Zwiebelschnitzel</b> <sup>A1,C,G</sup>	14,90
<i>breaded escalope with fried onions</i>	
<b>Jägerschnitzel</b> <sup>A1,C,G</sup>	16,50
<i>escalope chasseur with creamy mushroom sauce</i>	

# SCHNITZEL VOM SCHWEIN | PUTE

## ESCALOPES OF PORK | TURKEY

<b>Champignon-Rahm-Schnitzel</b> <sup>A1,C,G</sup>	16,50
breaded escalope with creamy mushroom sauce	
<b>Schnitzel Mumbai</b> <sup>A1,C,G</sup>	15,90
mit Curry-Ananas-Sauce breaded escalope with curry pineapple sauce	
<b>Paprikaschnitzel</b> <sup>A1,C,G</sup>	14,90
mit Paprika-Mais-Zwiebel-Sauce breaded escalope with pepper corn onions sauce	
<b>Pfefferrahmschnitzel</b> <sup>A1,C,G</sup>	15,90
breaded escalope with creamy pepper sauce	
<b>Schnitzel</b> <sup>A1,C,G</sup>	16,90
mit frisch gebratenen Champignons breaded escalope with fresh fried mushrooms	
<b>Schnitzel Caprese</b> <sup>A1,C,G</sup>	16,90
mit Tomaten-Mozzarella überbacken breaded escalope topped with tomato and mozzarella	
<b>Schnitzel Gorgonzola</b> <sup>A1,C,G</sup>	16,90
mit Gorgonzola-Sauce with gorgonzola cheese sauce	

## ARGENTINIAN RUMP STEAKS

mit Kräuter-Butter <sup>G</sup>	25,90
with herb butter	
mit Zwiebeln	26,90
with onions	
mit gebratenen Champignons	28,90
with fried mushrooms	
mit Pfefferrahmsauce <sup>G</sup>	28,90
with creamy pepper sauce	

## BEILAGEN FÜR SCHNITZEL & STEAKS | SIDE DISHES FOR SCHNITZEL & STEAKS

1 Beilage inkl. Pommes frites, Kroketten  
oder Kartoffel-Rösti und Beilagensalat.

1 side dish incl. French fries, croquettes  
or potato fritters and salad.

Bratkartoffeln + 4,50 | fried potato + 4,50

Extra Sauce + 3,00 | extra sauce + 3,00

Grillgemüse + 5,90 | grilled vegetables + 5,90

*Hinweis Allergene: Eine separate Allergene-Karte liegt in  
unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Serviceper-  
sonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Aus-  
schluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.*