



ERÖFFNUNGSKARTE

**Wirtshaus.**  
SCHANK & SPEISE

# SPEISEN

## SUPPEN

**Tomaten-Möhrensuppe** 5,50  
mit Sahnetupfer

**Süßkartoffel-Kokos-Chili** 5,50 vegan

von Oktober bis März

**Hochzeitssuppe** 5,90

**Erbseintopf** 5,90  
mit Mettenden +1,00

## DEUTSCHE TAPAS

**3 Schalen** ..... 7,50  
**5 Schalen** ..... 12,30  
**9 Schalen** ..... 19,90  
**Extraschale** ..... 2,80

**Pommes Frites**  
**Bratkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln  
**Kartoffelecken** mit Sourcreme  
**Kartoffelsalat**  
**Datteln im Speckmantel**  
**Currywursthüppchen** mit Currysoße  
**Schnitzelstreifen** mit Zitronenecke  
**Flammkuchenröllchen** mit Kräutern und Käse  
**Knoblauchcreme** mit Baguette  
**Ziegenkäse** im Speckmantel mit Preiselbeeren  
**Kräuterbutter** mit Baguette  
**Tomate-Mozzarella-Salat**  
**Knipprraline** mit Apfelkompott + Gewürzgurke  
**Gambas in Öl** +1,00

## SNACKS

**Oliven Schälchen** 2,50

**Pommes Frites** 3,90

**Baguette** mit Tagesdip 3,90

**Käseplatte** 14,90  
Käsevariation mit zwei Brotsorten

**Metzgerplatte** 12,90  
Wurstvariation mit zwei Brotsorten

**Wurst- und Käseplatte** 13,90  
Wurst- und Käsevariation mit zwei Brotsorten

## SALATIGES

**Klein, aber Grün** 3,90

**Nur Grün** 9,30  
großer gemischter Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette

**Mit Gockel dazu** 12,30  
großer gemischter Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette, gebratener Hähnchenbrust, Äpfeln und Walnüssen

**Warme Ziege** 13,30  
großer gemischter Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette, gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Thymian

## GESCHNITZELTES

**Schnitzel „Jäger Art“** 13,30  
mit Champignon-Rahmsoße, Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

**Schnitzel „Zigeuner Art“** 13,60  
mit Tomaten-Paprikasoße, Wirtshauspommes und kleinem Beilagensalat

**Schnitzel „Klassisch“** 13,60  
mit Sauce Hollandaise, Erbsen Möhrengemüse und Wirtshauspommes

**Schnitzel „Wirtshaus“** 14,30  
Gratiniert mit Champignon Rahmsoße, Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

**DAS SCHNITZEL DER WOCHE**  
finden Sie auf unseren Angebotstafeln!

**Das Wiener** vom Kalb 18,90  
mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

**Das Wiener II** vom Kalb 18,90  
mit warmem Kartoffel-Gurkensalat und Salatgarnitur

**Schnitzel „SATT“** ab 4 Personen 21,90  
Schnitzel vom Schwein und Hähnchen mit Sauce Hollandaise, Champignon-Rahmsoße, Tomaten-Paprika-Soße, Erbsen-Möhrengemüse, Speckbohnen, Wirtshauspommes und Bratkartoffeln. Vorweg servieren wir einen kleinen Salat.

Weitere vegetarische und vegane Speisen entnehmen Sie bitte den Angebotstafeln.

## RUSTIKALES

**Bauernfrühstück** 9,30  
Gewürzgurke und Salatgarnitur

**Kanzlerplatte** 9,30  
Currywurst mit Currysoße und Wirtshauspommes

**Bratkartoffeln** 9,30  
mit Spiegelei, Gewürzgurke und Salatgarnitur

**Käsespätzle** 11,50  
mit Emmentaler und kleinem Beilagensalat

**Bremer Knipp** 11,90  
mit Bratkartoffeln, Apfelkompott und Gewürzgurke

**Wirtshausburger** 14,90  
100% zartes Rindfleisch, Cheddar, hausgemachte Burgersoße, dazu Pommes Frites oder einen kleinen Beilagensalat  
**mit extra Spiegelei** +1,00  
**mit extra Bacon** +1,00

**Veggiburger** vegetarisch 11,90  
Kartoffel-Gemüsepatty (200 g), Kräutersoße, dazu Pommes Frites oder einen kleinen Beilagensalat

**Wirtshaus-Pfanne** 19,30  
Medaillons vom Hähnchen, Schwein und Rind mit Champignon-Rahmsoße, Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

## FLAMMKUCHEN

**Klassisch** 9,30  
mit Schmand, Speck und Zwiebeln

**Gratiniert** 9,90  
mit Schmand, Speck und Zwiebeln und Käse

**Vegetarisch** 12,30  
mit Schmand, Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

**Wirtshaus** 13,30  
mit Schmand, Hähnchenbrust, Paprika, Frühlingslauch und Käse

**Tomaten-Schinken-Genuss** 13,90  
mit hausgemachtem Tomatenpesto, Schinken, Rucola und Parmesan

## FÜR DIE KLEINEN ...

**Kleiner Wirt** 6,90  
Kleines Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln oder Wirtshauspommes

**Käpt'n Blaubär** 5,90  
Fischstäbchen mit Kartoffelbrei, Erbsen und Möhren

## ... UND DIE SÜSSEN

**Vanilleeis** 4,50  
zwei Kugeln mit Schoko- oder Karamellsoße

**Ausklang des Tages** 5,90  
fruchtig-cremige Laune des Kochs

**Schoko-Mousse** 5,90

**Krümelmonster** 4,80  
zwei Kugeln Vanilleeis im Cookiemantel, dazu Karamellsoße

ERÖFFNUNGSKARTE

**Wirtshaus.**  
SCHANK & SPEISE

# GETRÄNKE

## BIER VOM FASS

	0,2 l.	0,3 l.	0,5 l.
Haake Beck Pils	2,00	3,20	4,20
Haake Beck Kräusen		3,20	4,20
Löwenbräu Original		3,40	4,50
Franziskaner Hefeweizen		3,20	4,20
Bananen-Weizen		3,30	4,50
Leffe Brune 0,25 l.	3,60		
Alster	2,20	3,20	4,20
Alm-Alster		3,30	4,50
Haake Beck Pils mit Almdudler Kräuterlimonade			
Nebel-Alster		3,30	4,50
Haake Beck Kräusen mit Zitronenlimonade			

## FLASCHENBIER

Beck's	0,33 l.	3,00
Pilsener, Gold, Green Lemon, Blue (alkoholfrei)		
Beck's 1873 Pils	0,33 l.	3,50
Beck's Pale Ale	0,33 l.	3,50
Beck's Amber Lager	0,33 l.	3,50
Leffe Blonde	0,33 l.	3,90
Franziskaner Kellerbier	0,5 l.	4,20

## WEISSBIER AUS DER FLASCHE

Franziskaner Dunkel	0,5 l.	4,20
Franziskaner Kristallklar	0,5 l.	4,20
Franziskaner Alkoholfrei	0,33 l.	3,20
	0,5 l.	4,20
Franziskaner Zitrone oder Blutorange (alkoholfrei)	0,33 l.	3,20

## WEISSWEIN

	0,2 l.	0,5 l.
Pfalz, Julius Knöll	5,30	11,50
QbA trocken, Riesling		
Pfalz, Am Meer	5,90	12,60
trocken, Sauvignon Blanc, Axel Hörner		
Pfalz, Diehl	5,50	11,90
QbA trocken, Grauer Burgunder		
Kamptal „Green“	5,80	12,50
trocken, Grüner Veltliner		
Breede River Valley	5,60	11,90
Robertson, Südafrika, trocken, Chardonnay		
Weißweinschorle 0,2 l.		4,90
mit Grauburgunder		

## ROSE & ROTWEIN

	0,2 l.	0,5 l.
Pfalz, Julius Knöll Rosé	5,50	11,90
QbA lieblich		
Baden-Württemberg	5,20	11,60
QbA feinherb, Trollinger mit Lemberger		
Languedoc, Merlot Pays	5,10	11,40
d'Oc trocken		
Barossa Valley	6,90	14,90
Wildcard, Shiraz Cabernet, halbtrocken		
Camivini	5,90	13,90
Ragazzo Primitivo No. 1, trocken		

## APERITIF DIGESTIF

Martini Fiero	5 cl	3,90
mit Tonic	0,2 l.	5,30
Osborne Veterano	2 cl	2,40
Aperol	2 cl	2,30
Aperol als Sprizz	0,2 l	5,30
Hugo	0,2 l.	5,30
Prosecco		
Italien, Sacchetto del Veneto Frizzante IGT		
spritzig, frisch, leicht	0,1 l.	3,50
auf Eis	0,2 l.	5,50

## LONGDRINKS

Longdrink	0,2 l.	6,50
mit Red Bull	0,2 l.	7,50
mit Thomas Henry	0,2 l.	7,00

## SPIRITUOSEN

Grappa		
Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte	2 cl	4,30
Grappa Frattina di Chardonnay	2 cl	4,20
Schladerer Brände		
Obstler	2 cl	3,00
Williams Birne	2 cl	3,20
Mirabelle	2 cl	3,20
Himbeergeist	2 cl	3,20
Wodka		
Eristoff Premium Wodka	2 cl	2,50

## Schnäpse

Korn	2 cl	2,20
Bommerlunder	2 cl	2,30
Malteser	2 cl	2,30
Jubiläums-Aquavit	2 cl	2,60
Tequila weiß/braun	2 cl	2,30

## Liköre

Sambuca	2 cl	2,50
Bailey's	2 cl	2,50
Frangelico	2 cl	2,50
Original „WERDER SCHLUCK“	2 cl	2,00

## Bittere

Jägermeister	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Kümmerling	2 cl	2,50
Jan Torf	2 cl	2,60

Exklusiv bei uns:

**WIRTSCHAUS No. 1** 2 cl 2,50

Der kultige Likör aus 38 ausgesuchten Kräutern.

## Rum

Bacardi Carta Blanca	2 cl	2,50
Havana Club 3 años	2 cl	2,50

## Gin

Bombay Sapphire Gin	2 cl	3,50
Hendrick's Gin	2 cl	3,50
Tanqueray	2 cl	4,20
Gin Mare	2 cl	4,50
Berliner Brandstifter	2 cl	5,20

## Whisky

Jack Daniels	2 cl	2,50
Ballentines	2 cl	2,50

## KALTGETRÄNKE

**Vilsa Gourmet** 0,25 l. 2,20 0,75 l. 5,20  
in der Flasche, still oder medium

**Softdrinks** 0,2 l. 2,30 0,4 l. 3,60  
Coca Cola, light, Zero, Fanta, Sprite, Spezi

**Schweppes** 0,2 l. 2,40  
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

**Thomas Henry Tonic** 0,2 l. 3,20

**Limo** 0,33 l. 2,70  
Melone, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder

**Vita Malz** 0,33 l. 2,70

**Almdudler** Kräuterlimonade, 0,25 l. 2,60

**Säfte** 0,2 l. 2,30 0,4 l. 4,00  
Apfelsaft naturtrüb, Orange, Maracuja, Kirsche\*, Banane\*

**Rhabarbersaft** 0,2 l. 2,40 0,4 l. 4,10

**Saftschorle** 0,2 l. 2,30 0,4 l. 3,90  
alle Säfte auch als Schorle

\* Nektar

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,30
Becher Kaffee	3,00
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,10
Espresso Macchiato	2,50
Latte Macchiato	3,40
Cappuccino	2,90
Milchkaffee	3,20

**Kaffee Frangelico** 4,50  
mit Nusslikör, Milch und Sahne

**Kaffee Bailey's** 4,50  
mit Bailey's, Milch und Sahne

**Heiße Schokolade** 3,00  
mit Sahne 3,40

**Samova Biotee** Glas 2,90  
Darjeeling, Früchte, Pfefferminz, Roiboos, Kräuter