

## Unsere Biere vom Fass

Steffens Pilsener	0,25 l	2,40
	0,50 l	4,50
Steffi	0,25 l	2,40
<b>Unser helles obergäriges</b>	0,50 l	4,50
Steffens Kräusen	0,25 l	2,40
<b>Unser naturtrübes Kellerbier</b>	0,50 l	4,50
Steffens Weißbier (naturtrüb)	0,50 l	4,60
Casbachtaler Braunbier	0,25 l	2,40
<b>Unser Festbier</b>	0,50 l	4,50
Radler / Alster / Schuss	0,25 l	2,40

## Alkoholfreie Biere

Radler	0,50 l	4,60
Pils	0,33 l	3,00
Erdinger Weißbier	0,50 l	4,60

## Zapfen Sie doch selber am Tisch

Bräuzylinder 3 l für 25,00

Bräuzylinder 5 l für 42,00

Pittermännchen 10 l Fässchen für 79,00



## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,50
Mineralwasser „Gourmetflasche“	0,75 l	6,00
Bluna Orange	0,20 l	2,20
	0,50 l	5,20
Afri Cola	0,20 l	2,20
	0,50 l	5,20
Afri Cola ohne Zucker	0,20 l	2,20
	0,50 l	5,20
Diesel / Spezi	0,20 l	2,20
	0,50 l	5,20
Bluna Zitrone	0,20 l	2,20
	0,50 l	5,20
Apfelsaftschorle	0,25 l	2,60
	0,50 l	5,20
Apfelsaft	0,20 l	2,80
Fritz Rharbarberschorle	0,33 l	3,60

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Haferl Kaffee	3,90
Großer Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,50
Haferl Tee (versch. Sorten)	3,20

## Aperitif

Martini (weiß)	5 cl	4,50
Campari Orange*	4 cl	5,50
Aperol-Spritz* (mit Weißwein)	0,20 l	5,50

## Offene Qualitätsweine &

Rheinessen (weiß, tr., halbr. oder mild)	0,20 l	4,50
Rheinessen (rot, tr., halbr. oder mild)	0,20 l	4,50
Rheinessen Weißherbst (halbr.)	0,20 l	4,50
Winzer Sekt	0,70 l	31,50
Piccolo	0,20 l	7,00

## Digestif

Unser Hausschnaps	2 cl	2,50
Doppelwachholder	2 cl	2,50
Doppelkorn	2 cl	2,50
Obstler	2 cl	2,80
Kirschwasser	2 cl	2,90
Zwetschgenwasser	2 cl	2,90
Himbeergeist	2 cl	2,90
Mirabellenwasser	2 cl	2,90
Williams Christbirne	2 cl	2,90
Grappa	2 cl	3,00
Aquavit Malteser Kreuz	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,90
Averna	2 cl	2,90
Kabänes	2 cl	3,00
Gespritzter	2 cl	2,20
Weinhefe	2 cl	3,00
Genever rot	2 cl	2,90
Baileys	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00

**Wir weisen darauf hin, dass auf unseren Terrassen alkoholfreie Getränke und Biere nur in 0,5 l Gläsern ausgeschenkt werden!**

**Wir danken für Ihr Verständnis!**



# Speisekarte



## Rheinischer Sauerbraten vom Rind\*

in Rosinensauce, mit  
Kartoffelklößen und Apfelmus  
16,50

## Küferteller\*

3 Spiegeleier  
auf Bratkartoffeln mit Speck  
und Zwiebeln  
9,80

## Kindergерichte

Capt'n Cook\* 5,90  
*Vier Fischstäbchen mit Pommes Frites  
und Salatgarnitur*

Ferkeltaxis Liebling\* 7,90  
*Kleines Schweineschnitzel mit Pommes  
Frites und Salatgarnitur*

Großer Bauernsalat\* 12,40  
*mit Oliven, Kuh-Fetakäse und Ei*

Gebratenes Gemüseschnitzel\* 13,50  
*an Rahmchampignons, mit Kroketten und Salat*

Frittierte Kartoffeltaschen\* 12,90  
*gefüllt mit Frischkäse an frischen Blattsalaten*

Ofenfrischer Gewürzspießbraten\* 13,90  
*mit Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat*

Schnitzel „Wiener Art“\*\* 14,50  
*mit Zitronenscheibe, Pommes Frites  
und Beilagensalat*

Schnitzel „Jäger Art“\*\* 15,50  
*dazu Rahmchampignons, Pommes Frites  
und Beilagensalat*

## Drei Matjesfilet „Hausfrauenart“\*

mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Apfel u.  
Bratkartoffeln  
13,50

## Ofenfrischer Krustenbraten\*

an Apfelrotkohl und  
Kartoffelklößen  
13,50

## Hopfenbauernpfanne\*

Geschmortes Haxenfleisch in  
Malzbiersauce, an Apfel-  
rotkohl u. Kartoffelklöße  
13,50

## Dessert

Warmer Apfelstrudel\* 5,50  
*mit Sahne*

Warmer Apfelstrudel\* 5,90  
*mit Vanillesauce*

Warmer Apfelstrudel\* 5,90  
*mit Vanilleeis*

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Die mit \* gekennzeichneten Speisen und Getränke enthalten Zusatzstoffe, die auf einer separaten Liste eingesehen werden können. Allergene sind auf einer gesonderten Karte einsehbar.