



KLEINER HISTORISCHER RÜCKBLICK
DAS BRAUHAUS, EHEMALS UNTER
DEM NAMEN „HOTEL ZUR KRONE“.



Das Haus, in dem Sie sich heute befinden wurde erstmals um 1540 n. Chr. als Gaststätte erwähnt und ist seit 250 Jahren im Besitz der Familie Lippert. Die Eltern des heutigen Eigentümers erhielten am 11.06.1907 die Schankerlaubnis. Nach dem Tode von Karl Lippert 1941, führte seine Frau Maria, sie stammt selbst aus der Gaststätte „Alte Post“ in Bergheim, das Haus weiter, bis der Sohn, der heutige Eigentümer Karl Lippert, im September 1945, das Geschäft übernahm. Das Hotel „Zur Krone“ war viele Jahrhunderte eine Posthalterei mit Pferdeställen und einigen einfachen Zimmern.

1928 wurde der am Haus vorbeilaufende Bach verrohrt und es entstand die Lippertgasse. Diesen Zeitpunkt nutzte man für den ersten großen Umbau. Aus den Pferdeställen wurde der heutige Saal und aus dem früheren Saal im 1. Stock wurden Fremdenzimmer. 1948 fand ein Teilumbau statt, 1952 wurde das alte Fachwerk im Erdgeschoss gegen Massivmauern ausgetauscht und im Haus eine Kegelbahn errichtet. 1965 wurde das Nachbarhaus hinzugekauft und damit die Gaststätte um einen Gesellschaftsraum, eine Küche und vier Fremdenzimmer erweitert. Das Haus diente auch als Musterungslokal und über eine Generation lang war es Lokal der Tanzschule Elen.

Die heutigen Pächter des Hauses und Betreiber der Gaststätte sowie des Hotels, die Eheleute Dizdarevic, übernahmen im April 2014 den Betrieb. Nach diversen Renovierungsmaßnahmen im ganzen Haus können Sie hier nun das Ergebnis langer Tradition mit den Annehmlichkeiten von heute genießen.



- **GESELLSCHAFTSRAUM**
für bis zu 200 Personen
für Hochzeiten, Geburtstage,
Kommunion, Konfirmation,
Taufe, Abschlussfeier u.s.w
- **KEGELBAHN**
- **BIERGARTEN**
für bis zu 60 Personen
- **HOTEL**
mit 13 Zimmern
- **BRAUHAUS**
für bis zu 80 Personen
- **BUFFETS**
Warme und Kalte
- **BUFFETSERVICE**
bei Bedarf liefern wir
Geschirr/Tische/Stühle



Verzehrgutschein

für Essen und Getränke im Wert von € in Worten

Verbringen Sie einen gemütlichen Abend bei uns!

Hauptstr. 78-80 | 50126 Bergheim
Tel. 02271 4 34 27 | Fax 02271 49 70 22

www.brauhaus-bergheim.de
info@brauhaus-bergheim.de

..... Datum



..... Unterschrift

www.brauhaus-bergheim.de

Eine gute Idee für Ihre
Freunde und Verwandten!

Lieber Gast,

Gastgeber zu sein und Gäste
zufriedenstellend zu bewirten galt
immer als Ausdruck einer verfeinerten
Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden
zu bereiten und Sie die Sorgen des Alltags
vergessen zu lassen, erfüllt uns
mit Freude und Stolz.

Unser Ziel ist es, den Gast mit
traditionellen und internationalen
Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Unsere Lokalität steht Ihnen auch
für Feierlichkeiten zur Verfügung.



Di. - Sa. 11.30-14.30 und
17.00-24.00 Uhr

Sonn- & Feiertage durchgehend
12.00-21.00
Montag Ruhetag

Warme Küche bis 22.00 Uhr

Liebe Gäste,
es ist technologisch unvermeidbar, dass in diversen Gerichten
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten sind.

Gerne gibt Ihnen unser Personal Auskunft über Zusätze
und Allergene in den Speisen. Sprechen Sie uns an.

Hierzu weisen wir freundlich auf die angegebene Auflistung hin:

A=Gluten, B=Ei, C=Erdnüsse, D=Milch, E=Mandeln, F=Sellerie, G=Senf,
H=Sulphite, J=Fisch, 1 mit Farbstoff,
2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel



Hauptstr. 78-80 · 50126 Bergheim
Tel. 02271 4 34 27 · Fax 02271 49 70 22

www.brauhaus-bergheim.de
info@brauhaus-bergheim.de



AKTIONEN

ALL YOU CAN EAT

Dienstags ab 17.00 Uhr

SPARERIBS
mit Baguettebrot^A
& BBQ-Sauce^{FG,1}
15,90



BESONDERS ZU EMPFEHLEN

FÜR UNSERE FLEISCHGERICHTE

Ofenfrische
Grillhaxe^F
15,90



MITTWOCH REIBEKUCHENTAG

HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN^{A,B}
3 Stück mit Apfelmuss²
8,90

HAUSGEMACHTE REIBEKUCHEN^{A,B}
3 Stück mit geräuchertem Lachsfilet¹
10,90



KÖLSCHE FOODERKAAT

Halve Hahn Holländer Käse ^D mit großem Röttgelchen ^A , Butter ^D und Senf ^G	6,50
Kölsches Tatar Röttgelchen ^A mit Mett ^{1,2,3} und Zwiebeln	6,50
Bockwurst mit Pommes frites ^D und Senf ^G	6,50
2 Metthappen ^{1,2,3} mit Zwiebeln	3,50
Hausgemachte Frikadelle ^{A,B,F,1} mit Senf ^G , Brot ^A und Zwiebel	3,50
Speckpfannkuchen ^{A,B,D} mit kleinem Krautsalat	8,90
Kölnner Brauhaus Bratwurst ⁸ ca. 300g mit Pommes frites ^D oder Bratkartoffeln ^{F,12} , dazu Senf ^G	12,90



E LECKER ZÜPPCHE

Bouillon mit Ei, dazu Toast ^{A,2}	4,00
Gulaschsuppe ^{F,A,B,G,D,1} , dazu Brot ^{D,A,2}	4,90
Zwiebelsuppe ^{F,A,D,1,3} mit Käse ^D überbacken	4,90
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^D und Toast ^{A,2}	4,50



VORSPEISEN

Antipasti Milano ^{F,D,1} gemischter, Vorspeisenteller, dazu Brot ^{A,2} , Knoblauchöl, (gemischtes gegrilltes Gemüse, Oliven, Feta ^D)	10,90
Gebackener Camembert ^{D,B,A} mit Toast ^{A,2} , Butter ^D Preiselbeeren ² und frittierte Petersilie ²	7,90
Frisch geräuchertes Lachsfilet ^J mit Toast ^{A,2} und Butter ^D	10,50
Garnelen in Knoblauchöl ^J pikant dazu Toast ^{A,2}	10,90





SALATE FRISCH AUS DEM JAADE

Kleiner gemischter Salatteller mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3} , Brot ^A und Kräuterbutter ^{D,FG,1}	8,90
Großer Salatteller bunt und knackig, mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3} , Brot ^A und Kräuterbutter ^{D,FG,1}	10,90
Salatteller Thunfisch ^J mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3} , Brot ^A und Kräuterbutter ^{D,FG,1}	11,90
Salatteller Putenbruststreifen mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3} , Brot ^A und Kräuterbutter ^{D,FG,1}	14,50
Salatteller geräucherte Lachsstreifen ^J frischer Blattsalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	14,90



FÜR VEGETARIER

Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{D,F,2} auf buntem Salat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	10,90
Broccoli-Pfännchen mit Sauce Hollandaise ^{D,B,FA} und Käse ^D überbacken, sowie Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{D,F,2}	10,50
Spätzle ^{A,B} -Broccoli-Pfanne in Sahnesauce ^D , Käse ^D überbacken, mit Preiselbeeren ² und Obst ² garniert	10,50
Spätzle ^{A,B} -Champignon-Pfanne in Sahnesauce ^D , Käse ^D überbacken	10,90
Bandnudeln ^{A,B,F,1} mit frischen Champignons und Paprika in Sahnesauce ^D	10,90
Penne in Käsesahnesauce ^D , dazu Parmesan ^D	10,90
Penne mit gedünstetem Gemüse in Tomatensahnesauce ^D	12,90





TOAST GERICHTE

Brauhaus Toast ^{A,2}	13,90
2 Schweinelendchen ^{F,1} , gedünstete Zwiebeln und Currysauce ^{F,D,B,G,1} , dazu Salatgarnitur mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Herren Toast ^{A,2}	13,50
2 kleine Schweinesteaks ^{F,1} mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise ^{B,D,FA,1} und Salatgarnitur mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Florida Toast ^{A,2}	13,50
2 kleine Schweinesteaks ^{F,1} mit Pfirsich ² , Sauce Hollandaise ^{B,D,FA,1} und Käse ^D überbacken, dazu Salatgarnitur mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Thunfisch ^J Toast ^{A,2}	11,90
mit Tomaten, Zwiebeln und Käse ^D überbacken, dazu Salatgarnitur mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Toast ^{A,2} Hawaii	8,90
mit gekochtem Schinken ^{1,2,3} , Preiselbeeren ² , Ananas ² und Käse ^D überbacken	



FÜR DEN KLEINEN APPETIT UND SENIOREN

Schweinemedallions ^{F,1}	13,90
mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Kroketten ^{A,D} und Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1}	
Putensteak ^{F,1}	13,50
mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Kroketten ^{A,D} und Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1}	
Rheinischer Sauerbraten ^{A,B,F,G,D}	14,90
(Rosinen ^H , Mandeln ^E), dazu Spätzle ^{A,B} , Preiselbeeren ² , Rotkohl ² und Apfelmus ²	
Brauhaus Toast ^{A,2}	10,90
1 Schweinelendchen ^{F,1} , gedünstete Zwiebeln und Currysauce ^{F,D,B,G,1}	
Herren Toast ^{A,2}	10,50
1 kleines Schweinesteak ^{F,1} mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1}	
Florida Toast ^{A,2}	10,90
1 kleines Schweinesteak ^{F,1} mit Pfirsich ² , Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1} und Käse ^D überbacken	
Kalbsschnitzel ^{A,B,F,D}	14,90
dazu Pommes ^{A,D} frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Süße Pfanne	14,90
1 kleines Hüftsteak ^F mit Pfirsich ² , Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1} , Prelselbeeren ² , Käse ^D überbacken, dazu Pommes ^{A,B} frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3} , in der Pfanne serviert	
1 kleines Hüftsteak ^F	14,50
(Grillspeck, Kräuterbutter ^{D,F} , Grillidip ^{F,B,G,3}), dazu Bratkartoffeln ^{A,D} , Rosmarin und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	



EIER VON DE HÖHNER

Drei Spiegeleier ^B mit Bratkartoffeln ^{F,1,2} , dazu Salat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	9,90
Strammer Max Spiegeleier ^B mit gekochtem Schinken ^{1,2,3} auf Brot ^{A,2} , dazu Salatgarnitur mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	8,50
Omelette mit Schinken ^{1,2,3} Butter ^{D,2} , Toast ^{A,2} , Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1} , dazu Salatgarnitur mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	9,50
Omelette mit frischen Champignons Butter ^{D,2} , Toast ^{A,2} , Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1} , dazu Salatgarnitur mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	9,50
Bauernomelette ^B mit Zwiebel-Specksauce ^{A,F,1} , dazu Salatgarnitur mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	10,50



FISCHGERICHTE

Matjesfilet Brauhausart ^J dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} , Salatgarnitur mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	11,50
Sahneheringe Hausfrauen Art ^{J,D} dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} , Salatgarnitur mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	12,50
Rotbarschfilet paniert ^{J,A,B} (frisch) mit Petersilienkartoffeln und Remouladensauce ^{B,2,3} , dazu Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	17,50
Lachsfilet ^{J,A} (frisch) dazu Blattspinat ^{D,F} und Salzkartoffeln	18,50
Zanderfilet ^{J,A} in Tomatenweißweinsauce ^{D,F,1,3} , dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	19,50
Bandnudeln ^{A,B,F,1} mit Lachsstreifen ^J in Sahnesauce ^D , dazu Parmesan ^D	11,50
Scampi ^J gegrillt (pikant) mit Knoblauchöl ^D , Blattspinat ^{D,F} und Butterreis ^D	21,50





SCHNITZEL

Schweineschnitzel Wiener Art ^{A,B,F,D} dazu Pommes ^{A,D} frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	12,50
Champignon-Rahmschnitzel ^{A,B,F,D,2} mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	14,50
Zigeunerschnitzel ^{A,B,D,F,2} dazu Pommes ^{A,D} frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	13,90
Deftiges Brauhausschnitzel ^{A,B,D,F,2} Speck-Zwiebel-Sauce ^{A,F,1} , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	13,90
Schnitzel Schweizer Art ^{A,B,D,F,2} Schinken ^{1,2,3} und Käse ^D überbacken, mit Hollandaise ^{D,B,FA,1} Sauce überzogen, Pommes ^{A,B} frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3} , in der Pfanne serviert	14,90
Kalbsschnitzel ^{A,B,F,D,2} Wiener Art dazu Pommes ^{A,D} frites, Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	17,90
Putenschnitzel ^{A,B,D,F,2} Wiener Art dazu Pommes ^{A,D} frites, Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	14,90
Whisky Pfefferschnitzel ^{A,B,D,F,2} Whisky-Pfeffer-Sauce ^{A,B,F,1,2} , dazu Pommes ^{A,D} frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	14,50
Cordon Bleu vom Schwein ^{A,B,G,F,2} paniert, mit Käse ^D und Schinken ^{1,2,3} gefüllt, dazu Pommes ^{A,D} frites und Gemüse mit Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1}	15,50
Cordon Bleu von der Pute ^{A,B,G,F,2} paniert, mit Käse ^D und Putenschinken ^{1,2,3} gefüllt, dazu Pommes ^{A,D} und Gemüse mit Sauce Hollandaise ^{D,B,FA,1}	17,50





GRILLGERICHTE

Schweinelendchen ^F mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1} , Parmesankäse ^D überbacken, dazu Krokette ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	18,50
Mix-Grillteller ^F Nackenspieß ^F , Cevapcici ^F , Putensteak ^E , Pljeskavica ^F , Grillspeck, dazu Djuvecris ^{F,1,2} , Pommes ^{A,D} frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	15,90
Hacksteak ^F gut gewürzt, gefüllt mit Fetakäse ^{D,2} , dazu Djuvecris ^{F,1,2} , Pommes ^{A,D} frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	14,90
Putensteak ^F vom Grill Pommes ^{A,D} frites; dazu Kräuterbutter ^{D,F} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	14,90
Cevapcici ^F 7 Stück, dazu Pommes ^{A,D} frites, Djuvecris ^{F,1,2} , Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	12,90
Pfefferspieß 3 diverse Medaillons ^F (Rind, Schwein, Pute) am Spieß, Whiskey-Pfeffer-Sauce ^{A,B,F,1,2} , dazu Krokette ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	17,50
Leber Berliner Art ^F (Schweineleber) mit Apfelscheiben, gedünsteten Zwiebeln, Preiselbeeren ² , dazu Kartoffelpüree ^D	11,90
Kalbsleber ^F mit Apfelscheiben, gedünsteten Zwiebeln, Preiselbeeren ² , dazu Kartoffelpüree ^D	16,50
Schweinelendchen ^F mit Whisky-Pfeffer-Sauce ^{A,B,F,1,2} , dazu Krokette ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	17,50
Grillteller Brauhaus ^F 3 Steaks (Rind, Schwein, Pute) mit diversen Saucen ^{F,B,G,3} , dazu Pommes ^{A,D} frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	18,90
Gemischter Brauhaus-Fleischspieß ^F 3 Fleischsorten (Rind, Schwein, Pute), Zigeunersauce ^{D,F,2} , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	17,90
Schweinelendchen ^F frischen Champignons in Rahmauce ^{D,1,3} , dazu Krokette ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	18,50
Lustige Bosnijak Rumpsteak ^F gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ^D , dazu Djuvecris ^{F,1,2} , Pommes ^{A,D} frites, Ajvar ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	21,50

Beilagenänderung möglich, ohne Aufpreis



PFANNEN GERICHTE

Süße Pfanne	19,50
2 kleine Hüftsteaks ^F mit Ananas ² , Pfirsich ² , Preiselbeeren ² , Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1} , Käse ^D überbacken, dazu Pommes ^{A,D} frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3} , in der Pfanne serviert	
Putenbrustpfanne ^F	15,50
Apfelscheiben, Preiselbeeren ² , gedünstete Zwiebeln sowie Broccoligemüse mit Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1} , dazu Kroketten ^{A,D} , in der Pfanne serviert	
Eine Fuhre Heu	15,50
5 kleine Fleischstücke ^F , mit diversen Saucen ^{F,B,G,3} , dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3} , in der Pfanne serviert	
Kronenpfanne	15,50
2 kleine Schweinerückensteaks ^F mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A} , sowie Erbsen- und Möhrengemüse mit Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A} , dazu Kroketten ^{A,D} , in der Pfanne serviert	
Putenbrust ^F Florida	15,50
mit Pfirsichen ² , Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1} und Käse ^D überbacken, dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	



BESONDERS ZU EMPFEHLEN

Rheinischer Sauerbraten ^{A,B,F,G,D}	16,90
(Rosinen ^H , Mandeln ^E), dazu Spätzle ^{A,B} , Rotkohl ² und Apfelmus ²	
Ofenfrische Lammhüfte ^{A,F,2}	19,50
(Bratensauce), dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} , grünen Bohnen ^{F,2} und Speck ² mit Zwiebeln	
Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ ^{A,F,1,2}	17,50
(vom Schweinefilet ^{F,1}), mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Spätzle ^{A,B} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Kalbsgeschnetzeltes	18,50
mit frischen Champignons in Rahmsauce ^{D,1,3} , dazu Kroketten ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Ofenfrische Grillhaxe	15,90
knusprig gebraten, mit Sauerkraut ² und Senf ⁶ , dazu Bratkartoffeln ^{A,D}	
Hüftsteakstreifen ^F	15,50
auf buntem Salat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3} , dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{D,F,2}	



DAT SCHMECK WIE ZU KÖLLE

„Himmel un Ääd“	11,90
gebratene Blutwurst ² mit gedünsteten Zwiebeln, Preiselbeeren ² , dazu Kartoffelpüree ^D und Apfelkompott ²	
Sülze ^{1,2}	10,50
dazu Bratkartoffeln ^{F,1,2} , Remouladensauce ^{B,2,3} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	



SUPER-STEAKS

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie auf dem Grill zubereiten, stammen von Black-Angus-Rindern, die auf den Weiden Argentiniens gezüchtet werden.

WIE SOLLEN WIR IHR STEAK GRILLEN?

ENGLISH:
blutig gegrillt

MEDIUM:
rosa gegrillt

WELL DONE:
durch gegrillt



ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK^F

BIFE DE CUIADRILL

KLEIN-PEGUEÑO	ca. 300 g	21,90
GROß-GRANDE	ca. 500 g	34,90



ARGENTINISCHES RUMPSTEAK^F

GRANDE BEEF – LA MOROCHA

KLEIN-PEGUEÑO	ca. 300 g	25,90
GROß-GRANDE	ca. 500 g	38,90

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gegrillt, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt.
(Die Fettmenge ist nicht im Rohgewicht enthalten.)





STEAKGERICHTE

Gaucha Spieß	21,90
argentinisches Rumpsteak ^F , Zwiebeln, Paprika, Grillsauce ^{F,B,G,3} , Rosmarin, dazu Pommes ^{A,D} frites und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Argentinisches Rumpsteak ^F 200g	22,90
(Kräuterbutter ^{D,F}), dazu Pommes ^{A,D} frites, Rosmarin und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Argentinisches Rumpsteak ^F 200g	24,90
(Knoblauchsahnesauce ^{D,2}), dazu Kroketten ^{A,D} , Rosmarin und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Grossmutter Art 200g	25,90
argentinisches Rumpsteak ^F , (Röstzwiebeln), dazu Bratkartoffeln ^{A,D} , grünen Bohnen ^{F,2} mit Speckwürfeln ² und Zwiebeln	
Pfeffersteak 200g	24,90
argentinisches Rumpsteak ^F , (Whiskey-Pfeffer-Sauce ^{A,F,B,1,2}), dazu Kroketten ^{A,D} , Rosemarin und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
2 kleine Hüftsteaks ^F	18,90
(Grillspeck, Kräuterbutter ^{D,F} , Grillidip ^{F,B,G,3}), dazu Bratkartoffeln ^{A,D} , Rosmarin und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Hüftsteak ^F	19,50
gedünstete Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln ^{A,D} und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Hüftsteak ^F	18,90
Kräuterbutter ^{D,F} , dazu Pommes ^{A,D} frites, Rosmarin und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	
Hüftsteak ^F	19,50
Whisky-Pfeffer-Sauce ^{A,F,B,1,2} , dazu Pommes ^{A,D} frites, Rosmarin und Beilagensalat mit Hausdressing ^{B,D,G,J,3}	



KINDERGERICHTE

Kleines Putensteak ^F	8,90
Kleines Wiener Schnitzel ^{A,B,D,F}	8,50
Chicken Nuggets ^{A,B,D,F} (hausgemacht)	8,90
Cevapcici ^F (4 Stück)	7,90
Fischstäbchen ^J (hausgemacht)	8,90

Diese Gerichte werden mit Pommes^{A,D} frites serviert



BEILAGEN

Folienkartoffel mit Sauerrahm ^D oder Kräuterbutter ^{D,F}	3,50	Mediterranes Gemüse gegrillt	5,50
Butterreis ^D	3,00	Frische Champignons in Butter ^D und Zwiebeln	4,50
Pommes frites ^{A,D}	3,00	Erbsen und Möhren	3,50
Kroketten ^{A,D}	3,00	Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	
Bratkartoffeln ^{A,D} mit Speck ² und Zwiebeln	4,00	Broccoli	3,50
Salzkartoffeln	3,00	Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	
Spätzle	3,00	Prinzessbohnen mit Speck ² und Zwiebeln	4,00
Kartoffelpüree ^D	4,00	Blattspinat ^D	4,00
Djuvecreis ^{F,1,2}	4,00	Gedünstete Zwiebeln	3,50



SAUCEN

Sauce Bearnaise ^{D,B,F}	3,50
Sauce Hollandaise ^{D,B,F,A,1}	3,00
Whiskey-Pfeffer-Sauce ^{A,B,F,1,2}	4,00
Champignonrahm-Sauce ^{F,D,2}	4,00
Ajvar ^{F,1,2}	3,00
Zigeunersauce	3,00
Brauhaussauce	3,00
Knoblauchsahnesauce ^D	4,00



DESSERT

Gebackenes Vanilleeis ^{D,B}	5,00
Vanilleeis ^{D,B} , Sahne ^D und Erdbeeresauce ^{1,2}	
Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{D,B} und Vanillesauce ^D	5,90
Palatschinken (2 Stück) mit Vanilleeis ^{D,B} und heißen Kirschen ²	6,50
Palatschinken (1 Stück) mit Vanilleeis ^{D,B} und heißen Kirschen ²	4,50
Gemischtes Eis mit Sahne ^D	4,90
Vanilleeis ^{D,B} mit heißer Schokoladensauce ² und Sahne ^D	5,50
Vanilleeis ^{D,B} mit Eierlikör ^E und Sahne ^D	5,90
Vanilleeis ^{D,E} mit heißen Kirschen ² und Sahne ^D	5,90