

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



**GESCHENK**  
*Gutscheine*

im Wert von

in Worten

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgetauscht werden.

*Einzulösen bei:*

Große Rurstrasse 34  
52428 Jülich  
Tel.: 02461-5 81 00  
Fax: 02461-5 84 00  
[www.el-toro-juelich.com](http://www.el-toro-juelich.com)



**Öffnungszeiten:**  
täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr  
und 17.30 bis 23.00 Uhr  
Sonn- und feiertags  
von 11.30 - 23.00 Uhr.  
Kein Ruhetag.

Datum

Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

Wir stellen Geschenkgutscheine  
für Sie aus.

## Aperitifs

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Aperol Sprizz                                | 0,1 l | 3,40 |
| Martini Bianco, Rosso, Extra Dry             | 5 cl  | 3,00 |
| Sherry Sandemann Medium, Dry, Cream          | 5 cl  | 3,00 |
| Campari <sup>1</sup> Soda                    | 4 cl  | 3,30 |
| Campari <sup>1</sup> Orange                  | 4 cl  | 3,60 |
| V.W. Williamsbirne mit Martini               | 5 cl  | 3,90 |
| Kir trockener Weißwein mit Creme de Cassis   | 0,1 l | 3,40 |
| Kir Royal trockener Sekt mit Creme de Cassis | 0,1 l | 4,40 |
| Glas Sekt                                    | 0,1 l | 3,70 |
| Glas Prosecco                                | 0,1 l | 3,40 |

## Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| 126 Carpaccio vom Rinderfilet<br>mit Salatnest, Parmesan und Balsamico-Crème, dazu Toast | 11,50 |
| 127 Tomaten & Mozzarella<br>mit Rucola, Balsamico und Toast                              | 6,50  |
| 128 Schafskäse<br>mit Butter und Brot  | 6,50  |
| 129 Gebackener Camembert<br>mit Preiselbeeren, Toast und Butter                          | 6,90  |
| 130 Palmenherzen<br>mit Cocktailsauce <sup>2</sup> , Butter und Toast                    | 7,50  |
| 131 Weinbergschnecken<br>in Kräuterbutter mit Toast                                      | 7,90  |
| 132 Geräuchertes Forellenfilet <sup>12</sup><br>mit Meerrettichsauce, Butter und Toast   | 7,90  |
| 134 Krabben-Cocktail <sup>2</sup><br>mit Butter und Toast                                | 9,50  |
| 136 Frisch geräuchertes Lachsfilet <sup>12</sup><br>mit Butter und Toast                 | 9,60  |

Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine.

## Aus dem Suppentopf

|  |      |
|--|------|
| 137 Boullion mit Nudeln <sup>4</sup>       | 3,50 |
| 138 Tomatencremesuppe mit Sahnehaube       | 3,50 |
| 139 Bohnensuppe mit Rindfleisch, scharf    | 3,50 |
| 140 Ungarische Gulaschsuppe                | 4,00 |
| 141 Französische Zwiebelsuppe <sup>4</sup> | 4,00 |
| 142 Hühnersuppe mit Nudeln <sup>4</sup>    | 4,00 |

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

## Für Senioren und für den kleinen Hunger

|     |  |       |       |
|-----|--|-------|-------|
| 150 | Schweinemedallions » Gärtnerin «<br>Schweinefilet vom Grill, Edelgemüse,<br>Kroketten, Sauce Hollandaise                     | 150 g | 15,50 |
| 151 | Kalbsfiletspitzen in Rahmsauce<br>mit frischen Champignons und Eier-Spätzle  | 150 g | 16,50 |
| 152 | Filetsteak » Senior «<br>mit grüner Pfeffersauce, dazu Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln                   | 150 g | 18,00 |
| 153 | Putenmedallions vom Grill<br>mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise  | 150 g | 13,50 |
| 154 | Lachs-Filet <sup>12</sup> vom Grill<br>mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise                                 | 150 g | 14,50 |
| 155 | Birnen - Medallions<br>2 Schweine-Medallions mit Birnen und Käse <sup>1</sup> überbacken,<br>dazu Brokkoli und Pommes frites | 150 g | 15,50 |
| 156 | Kalbsfilet - Medallions<br>2 Kalbsmedallions mit Pfirsichen,<br>Sauce Hollandaise und Butterreis                             | 150 g | 17,00 |
| 157 | Lammfilet „Senior“<br>mit Brokkoli, Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln und Sauce Hollandaise                | 150 g | 18,50 |
| 158 | Rinderfiletspitzen „Züricher Art“<br>mit Pfifferlingen und Pfannengemüse in Bratensauce,<br>dazu Potato Wedges               | 150 g | 15,90 |

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## Salate und Vegetarisches

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 275 | Salatteller vom Salatbuffet   | 4,50  |
| 276 | Salatteller mit Putenbruststreifen<br>verschiedene Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen,<br>dazu Joghurtdressing       | 10,90 |
| 277 | Omelette<br>mit frischen Champignons und Salzkartoffeln, <i>ohne Salat</i>  | 7,50  |
| 278 | Gemüse-Platte<br>verschiedene feine Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu<br>Kroketten, Butterreis und Salzkartoffeln, <i>ohne Salat</i> | 9,90  |
| 279 | Salatteller mit Fetakäse<br>bunte Salatmischung mit Fetakäse und Joghurtdressing  | 8,50  |



# SUPERSTEAKS

## vom Holzkohlengrill



Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Holzkohlengrill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden in Argentinien gezüchtet werden.

### Wie sollen wir Ihr Steak braten ?

• **English/blutig gebraten** • **Medium/rosa gebraten** • **Well done/ganz durchgebraten**

### Argentinisches Hüftsteak

- Bife de Cuadril

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

|     |                        |       |       |
|-----|------------------------|-------|-------|
| 160 | <b>klein</b> , pequeno | 200 g | 17,90 |
| 161 | <b>groß</b> , grande   | 300 g | 22,90 |

### Argentinisches Rumpsteak

- Bife de Chorizo

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit eigenem Fettrand gebraten. So bleibt der saftige Fleischgeschmack erhalten.

|     |                        |       |       |
|-----|------------------------|-------|-------|
| 162 | <b>klein</b> , pequeno | 200 g | 19,50 |
| 163 | <b>groß</b> , grande   | 300 g | 25,50 |

### Argentinisches Entrecôte

- Bife de Ancho

auch Rib-Eye-Steak genannt, mit einem Fettauge im Inneren

|     |                        |       |       |
|-----|------------------------|-------|-------|
| 164 | <b>klein</b> , pequeno | 200 g | 19,50 |
| 165 | <b>groß</b> , grande   | 300 g | 25,80 |

### Argentinisches Filetsteak

- Bife de Lomo

Ein zartes Stück vom Rind mit wenig Fett

|     |                        |       |       |
|-----|------------------------|-------|-------|
| 166 | <b>klein</b> , pequeno | 200 g | 23,90 |
| 167 | <b>groß</b> , grande   | 300 g | 29,90 |

Zu jedem Steak gehört **ein** Salat vom Salatbuffet und eine Beilage nach Wahl, z.B. Folienkartoffel, Pommes frites, Röstkartoffeln mit Speck<sup>13</sup> und Zwiebeln oder Reis.

## Steak-Spezialitäten vom Holzkohlengrill

|     |  |       |       |
|-----|--|-------|-------|
| 172 | Zwiebel-Steak  | 200 g | 17,90 |
|     | Hüftsteak mit Röstzwiebeln, dazu Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln |       |       |
| 173 | Champignonsteak  | 200 g | 17,90 |
|     | Hüftsteak mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten                                   |       |       |
| 174 | Knoblauchsteak   | 200 g | 19,90 |
|     | Rumpsteak in Knoblauchsauce mit Pommes frites und Djuwetschreis                      |       |       |

Zu jedem Gericht gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## Argentinische Spezialitäten vom Holzkohlengrill



- |     |   |       |       |
|-----|---|-------|-------|
| 177 | Rumpsteak » Berner Art «<br>überbacken mit frischen Tomaten, Holländer-Käse <sup>1</sup><br>und Sauce Bèarnaise, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln  | 200 g | 20,50 |
| 178 | Rumpsteak » Feinschmecker-Art «<br>überbacken mit Gouda-Käse <sup>1</sup> , Sauce Bèarnaise, dazu frisch<br>gedünstetes Gemüse, Prinzeß-Bohnen mit Speck <sup>13</sup><br>und Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln | 200 g | 20,50 |
| 179 | Pfeffersteak » Madagaskar «<br>Rumpsteak in grüner Pfeffersauce, dazu Folienkartoffel   | 200 g | 19,90 |
| 180 | Rumpsteak + Lobster<br>Rumpsteak ca. 150 g und ein halber Hummerschwanz ca. 120 - 150 g,<br>mit Brokkoli, Folienkartoffel und Sauce Hollandaise   |       | 29,50 |
| 181 | Rumpsteak nach Art des Hauses<br>mit Pfifferlingen, Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln, dazu Folienkartoffel  | 200 g | 22,50 |
| 182 | Filetsteak » American «<br>mit Spiegelei, frischen Champignons und Folienkartoffel  | 200 g | 23,50 |
| 183 | Pfeffersteak » Café de Paris «<br>Filetsteak in einer herzhaften Pfeffer-Sauce<br>mit Butterreis und Krokette   | 200 g | 23,50 |
| 184 | Filetsteak + Lobster<br>Filetsteak ca. 150 g und ein halber Hummerschwanz ca. 120 - 150 g,<br>mit feinem Gemüse, Butterreis und Sauce Hollandaise   |       | 32,50 |
| 185 | Scampi-Steak<br>Filetsteak ca. 150 g mit vier Scampi,<br>dazu Butterreis, Krokette und Knoblauchsauce   |       | 25,80 |
| 186 | Filet-Teller » El Toro «<br>3 kleine Rinderfilets überbacken<br>mit Gouda-Käse <sup>1</sup> und Sauce Bèarnaise,<br>mit frischen Champignons und Spargel,<br>dazu Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln             | 200 g | 24,50 |
| 187 | Tournedos » Pfifferlinge «<br>2 Rinderfilets mit Pfifferlingen, Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln,<br>dazu Brokkoli und Krokette   | 200 g | 25,90 |
| 188 | Tournedos » Champignon «<br>2 Rinderfilets mit frischen Butterchampignons überzogen<br>und Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln  | 200 g | 24,50 |
| 189 | Mexico-Teller » feurig scharf «<br>2 Rinderfilets und 1 Schweinefilet im Speckmantel <sup>13</sup> gegrillt,<br>dazu Mexicobohnen und Potato Wedges   | 220 g | 23,50 |

**Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.**

## Puten-Spezialitäten

- |     |   |       |       |
|-----|---|-------|-------|
| 190 | Putengeschnetzeltes   |       | 14,90 |
|     | in einer feinen Rahmsauce, mit Spargel, frischen Champignons und Butterreis |       |       |
| 191 | Putensteak  | 200 g | 16,80 |
|     | mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise                          |       |       |
| 197 | Putensteak » Hawaii «   | 200 g | 16,80 |
|     | mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu Butterreis und Kroketten             |       |       |
| 198 | Putenmedaillons » Curry «   | 200 g | 16,80 |
|     | Putenmedaillons in Curry-Früchtesauce, dazu Curryreis                       |       |       |

## Für mehrere Personen

- |     |  |  |       |
|-----|--|--|-------|
| 192 | Chateaubriand, für 2 Personen  |  | 52,00 |
|     | ca. 500g Rinderfilet, reichlich garniert mit Edलगemüse, Kroketten, Champignons, Butterreis, Prinzessbohnen mit Speck <sup>13</sup> und Sauce Bèarnaise |  |       |

### Gourmand-Platte

Rindersteak, Schweinerückensteak, Schnitzel „Wiener Art“, Hacksteak, paniertes Gouda-Käse<sup>1</sup>, mit Djuwetschreis, Pommes frites, und pikanter Zigeuner-Sauce

- |     |                |  |       |
|-----|----------------|--|-------|
| 193 | für 2 Personen |  | 38,00 |
| 194 | für 4 Personen |  | 72,00 |

### Spezial-Steak-Platte

verschiedene Steaks vom Rind, Kalb und Schwein, gegrillt, mit frischen Champignons, feinem Gemüse und Sauce Bèarnaise, dazu Pommes frites

- |     |                |  |       |
|-----|----------------|--|-------|
| 195 | für 2 Personen |  | 43,00 |
| 196 | für 4 Personen |  | 83,00 |

## Vom Kalb

Wir servieren Ihnen Fleisch von Kälbern, die in artgerechter Gruppenhaltung und unter der Kontrolle des Deutschen Lebensmittelgesetzes aufwachsen.

- |     |  |  |       |
|-----|--|--|-------|
| 200 | Wiener-Schnitzel   |  | 17,50 |
|     | mit Pommes frites  |  |       |
| 202 | Cordon Bleu  |  | 17,90 |
|     | Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> , paniert (Wiener Art) mit Buttergemüse und Pommes frites |  |       |
| 205 | Kalbsrückensteak   |  | 21,50 |
|     | mit frischen Champignons, Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln und Sauce Bèarnaise                                    |  |       |
| 206 | Kalbsleber vom Grill   |  | 16,50 |
|     | mit Djuwetschreis und Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln  |  |       |
| 207 | Kalbssteak » Hawaii «  |  | 19,50 |
|     | mit Ananas, Banane, Sauce Hollandaise und Butterreis   |  |       |

**Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.**

## Vom Schwein

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 210 | Champignon-Schnitzel<br>paniert, mit Champignon-Rahmsauce und Butterreis   | 13,50 |
| 211 | Zigeuner-Schnitzel<br>paniert, mit pikanter Zigeunersauce und Kroketten  | 13,50 |
| 212 | Jäger-Schnitzel<br>paniert, dazu Jägersauce mit Speck <sup>13</sup> und Pommes frites  | 13,50 |
| 214 | Schweinefilet » Marco-Polo «<br>überbacken mit Gouda-Käse <sup>1</sup> und Sauce Bèarnaise,<br>dazu Kroketten und Brokkoli   | 17,50 |
| 217 | Schweinemedailleurs » Acapulco «<br>überbacken mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Gouda-Käse <sup>1</sup> , Spargel und<br>Sauce Hollandaise, dazu Brokkoli und Kroketten | 17,50 |
| 218 | Schweinerückensteak<br>mit grüner Pfeffersauce, dazu Pommes frites   | 15,00 |
| 219 | Schweinerückensteak » Pfifferlinge «<br>mit Pfifferlingen, Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln, dazu Buttergemüse und Kroketten   | 17,50 |

## Internationale Gerichte

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 220 | Saftiges Hacksteak<br>gewürzt, gegrillt, garniert mit Djuwetschreis und Pommes frites  | 12,50 |
| 221 | Raznjici (Spießchen)<br>kleine Stücke Schweinefilet am Spieß gegrillt, mit Djuwetschreis und Pommes frites   | 14,50 |
| 222 | » Bulgaria-Steak «<br>gegrilltes Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Röstkartoffeln<br>mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln                             | 14,80 |
| 223 | Mix-Grill (Grill-Teller)<br>2 Schweinefilets, 1 Hacksteak und 1 Rindersteak,<br>dazu Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln und Djuwetschreis                   | 16,50 |
| 224 | » Muckalica «<br>geschnetzeltes Schweinefilet, scharf gewürzt, mit gedünsteten Paprika,<br>Tomaten und Zwiebeln, dazu Butterreis   | 16,50 |
| 225 | Mechado-Bife » Lustiger Bosniak «<br>gegrilltes Rumpsteak, gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Gouda-Käse <sup>1</sup> ,<br>dazu Folienkartoffel und Brokkoli          | 19,90 |
| 226 | Filetspitzen »Stroganov«<br>geschnetzeltes Rinderfilet in Wodka-Rahmsauce mit Champignons,<br>dazu Butterreis  | 19,50 |
| 227 | Holzfäller-Steak<br>gegrilltes Schweinerückensteak ohne Knochen,<br>mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln                                 | 15,50 |
| 229 | Piraten-Spieß<br>Rinderfilet, Schweinefilet, Kalbsrücken und Hacksteak<br>mit Djuwetschreis und Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln, dazu grüne Pfeffersauce | 18,50 |

## Lamm-Spezialitäten

Wir verarbeiten nur frisches Fleisch von New-Zealand-Lämmern

|     |   |       |       |
|-----|---|-------|-------|
| 241 | Lammhüftsteaks<br>mit Butterreis, Kroketten und Knoblauchsauce  | 200 g | 18,50 |
| 242 | Lammspieß<br>mit Blattspinat, Pommes frites und grüner Pfeffersauce   | 200 g | 18,50 |
| 243 | Lamm-Mix<br>Lammhüfte, Lammfilet und Lamm-Koteletts,<br>dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln und Knoblauch-Oliven-Sauce | 300 g | 23,90 |
| 244 | Lammfilets<br>mit Butterchampignons, Pommes frites und Sauce Béarnaise  | 200 g | 22,90 |
| 245 | Lamm-Koteletts<br>mit Blattspinat und Salzkartoffeln, dazu Knoblauch-Oliven-Sauce   | 300 g | 22,90 |

## Fisch-Delikatessen

|     |   |           |       |
|-----|---|-----------|-------|
| 230 | Dorade » Royal-Fisch «<br>mit Petersilienkartoffeln und Knoblauch in Öl   | ca. 400 g | 18,80 |
| 231 | Gebackener Tintenfisch<br>frische Kalamaris mit Petersilienkartoffeln   | ca. 250 g | 16,50 |
| 232 | Forelle » Müllerin « oder » Blau «<br>mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter  | ca. 300 g | 14,50 |
| 233 | Zanderfilet <sup>12</sup><br>mit einer Cherrytomatensauce und Butterreis  | ca. 250 g | 15,90 |
| 234 | FrISChe Seezunge » Müllerin «<br>mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter   | ca. 400 g | 25,50 |
| 235 | FrISChe Lachssteaks vom Grill<br>mit Brokkoli, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise  | ca. 250 g | 17,60 |
| 236 | Scampi à la » Parisienne «<br>Scampi paniert, Pariser Art, mit Butterreis und Sauce Tartar  |           | 23,50 |
| 237 | Wolfsbarsch » Loup de Mer «<br>mit Blattspinat, Petersilienkartoffeln und Knoblauch in Öl   | ca. 400 g | 19,50 |
| 238 | Scampi-Spieß<br>Scampi ohne Schale am Spieß gegrillt mit Butterreis und Knoblauch in Öl   |           | 23,50 |
| 239 | Riesen-Garnelen (Gambas)<br>7 Stück halbiert, in der Schale gegrillt mit Butterreis und Sauce Tartar  |           | 25,50 |
| 240 | Fisch-Platte für 2 Personen<br>Scampi, Kalamaris, Lachs, Rotbarschfilet <sup>12</sup> und Seeteufel,<br>mit Butterreis, Petersilienkartoffeln und Blattspinat,<br>dazu Sauce Tartar und Knoblauch in Öl |           | 48,00 |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



## Für unsere kleinen Gäste

|     |   |       |      |
|-----|---|-------|------|
| 143 | Mini-Hacksteak<br>Hacksteak mit Pommes frites und Buttergemüse                      | 120 g | 7,50 |
| 144 | Schnitzel „Wiener Art“<br>mit Pommes frites und Buttergemüse                        |       | 7,50 |
| 145 | Rahm-Schnitzel "Wiener Art"<br>Schweinefilet mit Spätzle und Champignonsauce        |       | 7,50 |
| 146 | Mini-Raznjici (Spießchen)<br>kleine Stücke Schweinefilet am Spieß mit Pommes frites |       | 7,00 |
| 147 | Chicken Nuggets<br>mit Pommes frites  |       | 6,50 |

## Beilagen - Saucen

|     |   |  |      |
|-----|---|--|------|
| 246 | Röstzwiebeln <i>oder</i> Buttergemüse   |  | 2,50 |
| 247 | Pommes frites <i>oder</i> Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln         |  | 2,50 |
| 248 | Baked potato<br>(gebackene Kartoffel in Silberfolie mit Sauerrahm oder Kräuterbutter) |  | 3,50 |
| 249 | Kroketten   |  | 2,50 |
| 250 | Reis<br>(Butter-, Curry- oder Djuwetsch)  |  | 2,50 |
| 251 | Frische Eier-Spätzle in Butter  |  | 3,00 |
| 252 | Gegrillter Maiskolben <i>oder</i> Maisgemüse mit Speck <sup>13</sup>                  |  | 4,00 |
| 253 | Brokkoliröschen <i>oder</i> Prinzeß-Bohnen mit Speck <sup>13</sup>                    |  | 4,00 |
| 254 | Frische Butter-Champignons  |  | 5,00 |
| 255 | Knoblauch-Sauce   |  | 3,00 |
| 256 | Sauce Bèarnaise <i>oder</i> Sauce Hollandaise   |  | 3,20 |
| 257 | Grüne Pfeffer-Sauce   |  | 3,00 |
| 258 | Champignon-Rahmsauce  |  | 3,00 |
| 274 | Pfifferlinge mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln                                     |  | 8,00 |

## Dessert

|     |   |      |
|-----|---|------|
| 260 | Mousse au Chocolat mit Sahne  | 4,90 |
| 261 | Biene Maja (für Kinder)<br>Schoko und Eiscreme mit Vanillegeschmack <sup>1</sup> mit Sahne,<br>Schokosauce und Smarties               | 2,50 |
| 262 | Mickey Mouse (für Kinder)<br>Eiscreme mit Vanillegeschmack <sup>1</sup> mit Streusel, Smarties und Sahne                              | 2,50 |
| 264 | Gemischtes Eis mit Sahne  | 3,20 |
| 266 | Tiramisu - hausgemacht -  | 5,00 |
| 267 | Kirschbecher<br>Eiscreme mit Vanillegeschmack <sup>1</sup> mit heißen Schattenmorellen <sup>11</sup> und Sahne                        | 4,80 |
| 268 | Eierlikör-Becher<br>Eiscreme mit Vanillegeschmack <sup>1</sup> und Schokoeis mit Schokosauce,<br>Eierlikör, Mandelblättchen und Sahne | 5,10 |
| 269 | Warmer Apfelstrudel<br>mit Vanillesauce und Sahne   | 3,90 |
| 270 | Palatschinken mit Konfitüre   | 5,30 |
| 271 | Palatschinken mit Eiscreme Vanillegeschmack <sup>1</sup> und Schokosauce  | 6,00 |
| 272 | Tagesdessert<br>bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an   |      |



## Warme Getränke

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Espresso <sup>5</sup>                                 | Tasse | 2,00 |
| Kaffee <sup>5</sup>                                   | Tasse | 2,00 |
| Cappuccino <sup>5</sup>                               | Tasse | 2,30 |
| Milchkaffee <sup>5</sup>                              | Tasse | 2,60 |
| Latte Macchiato <sup>5</sup>                          | Glas  | 2,60 |
| Chococino Espresso, heiße Schokolade und Milchhaube   | Tasse | 2,60 |
| Kakao mit Milch                                       | Tasse | 2,20 |
| Tee Hagebutte, Kamille, Minze, Früchte, Schwarz       | Glas  | 1,90 |
| Irish Coffee <sup>5</sup> Kaffee mit Whisky und Sahne | Glas  | 3,80 |

## Alkoholfreie Getränke

|                                   |       |       |                            |             |      |
|-----------------------------------|-------|-------|----------------------------|-------------|------|
|                                   | 0,2 l | 0,4 l | Tönissteiner Mineralwasser | Fl. 0,25 l  | 2,00 |
| Pepsi-Cola <sup>1,3,5</sup>       | 1,90  | 3,60  | Tönissteiner Mineralwasser | Fl. 0,75 l  | 5,30 |
| Pepsi-Cola light <sup>1,3,5</sup> | 1,90  | 3,60  | Apfelschorle               | Fl. 0,25 l  | 2,10 |
| Mirinda <sup>1,3</sup>            | 1,90  | 3,60  | Malz Trunk                 | Glas 0,25 l | 1,90 |
| 7 up <sup>2</sup>                 | 1,90  | 3,60  | Tonic Water <sup>10</sup>  | Fl. 0,2 l   | 2,10 |
| Eistee <sup>4</sup>               | 1,90  | 3,60  | Bitter Lemon <sup>10</sup> | Fl. 0,2 l   | 2,10 |
|                                   |       |       | Ginger Ale <sup>1</sup>    | Fl. 0,2 l   | 2,10 |

## Säfte und Nektare von **granini**

|        |           |      |                        |           |      |
|--------|-----------|------|------------------------|-----------|------|
| Apfel  | Fl. 0,2 l | 2,40 | Schwarze Johannisbeere | Fl. 0,2 l | 2,40 |
| Orange | Fl. 0,2 l | 2,40 | Tomate                 | Fl. 0,2 l | 2,40 |
| Traube | Fl. 0,2 l | 2,40 | Maracuja               | Fl. 0,2 l | 2,40 |

## Biere

|                             |        |      |                            |            |      |
|-----------------------------|--------|------|----------------------------|------------|------|
| Warsteiner Pilsener vom Faß | 0,25 l | 2,10 | Gaffels Fassbrause Zitrone | Fl. 0,33 l | 2,30 |
| Warsteiner Pilsener vom Faß | 0,4 l  | 3,30 | Warsteiner (Alkoholfrei)   | Fl. 0,33 l | 2,50 |
| Gaffel Kölsch vom Faß       | 0,25 l | 2,10 | Benediktiner Weißbier      | Fl. 0,5 l  | 3,80 |
| Gaffel Kölsch vom Faß       | 0,4 l  | 3,30 | Hell, Dunkel, Alkoholfrei  |            |      |



## Longdrinks

|  |                       |      |   |                       |      |
|--|-----------------------|------|---|-----------------------|------|
| Gin-Tonic <sup>10</sup> mit Hendrick's Gin | Alkoholanteil<br>3 cl | 4,90 | Wodka-Bitter Lemon <sup>10</sup><br>mit Moskovskaya | Alkoholanteil<br>3 cl | 4,10 |
| Bacardi-Cola <sup>1,3,5</sup>              | 3 cl                  | 3,60 | Jack Daniels-Cola <sup>1,3,5</sup>                  | 3 cl                  | 4,10 |

## Spirituosen

|                                      |      |      |                                     |      |      |
|--------------------------------------|------|------|-------------------------------------|------|------|
| Korn, Fürst Bismarck                 | 2 cl | 1,70 | Wodka Moskovskaya                   | 2 cl | 2,20 |
| Malteserkreuz Aquavit eisgekühlt     | 2 cl | 2,20 | Wodka Moskovskaya Premium           | 2 cl | 2,50 |
| Linie Aquavit eisgekühlt             | 2 cl | 2,40 | Kirschwasser »Schladerer«           | 2 cl | 2,20 |
| Jubiläums Aquavit eisgekühlt         | 2 cl | 2,40 | Williamsbirne »Schladerer«          | 2 cl | 2,20 |
| Hendrick's Gin                       | 2 cl | 2,60 | Silla Tequila »Gold« mexikanisch    | 2 cl | 2,20 |
| Bacardi Rum                          | 2 cl | 1,90 | Julischka Slivowitz mit Birnenlikör | 4 cl | 2,40 |
| Grappa Frattina di Chardonnay        | 2 cl | 2,20 | Calvados Gilbert                    | 2 cl | 2,90 |
| Grappa Frattina di Cabernet Barrique | 2 cl | 3,00 | Slivowitz »Badel«                   | 4 cl | 2,60 |
|                                      |      |      | Heißer Slivowitz mit Honig          | 4 cl | 2,80 |

## Magenbitter-Kräuterliköre 2 cl

|                  |      |                              |      |
|------------------|------|------------------------------|------|
| Averna           | 2,10 | Ramazotti                    | 2,10 |
| Jägermeister     | 2,10 | Fernet Branca                | 2,10 |
| Istra Pelinkovac | 2,10 | Underberg - nach gutem Essen | 2,10 |

## Liköre 2 cl

|                                       |      |                              |      |
|---------------------------------------|------|------------------------------|------|
| Amaretto di Saronno ital. Mandellikör | 2,10 | Grand Marnier »Cordon Rouge« | 2,40 |
| Kruskovac Birnenlikör                 | 2,10 | Sambuca                      | 2,20 |
| Baileys orig. Irish Cream auf Eis     | 2,10 | Ouzo 12                      | 2,20 |
|                                       |      | Cointreau                    | 2,30 |

## Whisky 2 cl

|                        |      |   |      |
|------------------------|------|---|------|
| Tullamore - DEW, Irish | 2,90 | Glenmorangie<br>Highland single malt Scotch | 4,20 |
| Jack Daniels, Bourbon  | 2,90 |   |      |
| Chivas Regal, Scotch   | 3,70 | Glenfiddich 15 Jahre                        | 4,20 |

## Weinbrand - Cognac 2 cl

|              |      |                  |      |
|--------------|------|------------------|------|
| Asbach Uralt | 2,10 | Remy Martin VSOP | 3,70 |
| Hennessy VS  | 3,40 | Martell VSOP     | 3,90 |

## Sekt - Champagner

|                              |            |       |
|------------------------------|------------|-------|
| Krimskoye Rosé               | 0,75 l Fl. | 21,50 |
| Fürst von Metternich         | 0,75 l Fl. | 20,00 |
| Fürst von Metternich Piccolo | 0,2 l Fl.  | 6,00  |
| Moët & Chandon Piccolo       | 0,2 l Fl.  | 29,00 |
| Piper-Heidsieck Brut Piccolo | 0,2 l Fl.  | 29,00 |

## Offene Weine

|  |        |        |
|--|--------|--------|
|  | 0,25 l | 0,50 l |
| Lieblicher Weißwein                          | 4,20   | 8,20   |
| Trockener Weißwein                           | 4,20   | 8,20   |
| Lieblicher Rotwein                           | 4,20   | 8,20   |
| Trockener Rotwein                            | 4,20   | 8,20   |
| Lieblicher Roséwein<br>mild-fruchtig, blumig | 4,20   | 8,20   |
| Roséwein<br>feinherb                         | 4,20   | 8,20   |
| Prosek, Istrien, Likörwein                   | 0,1 l  | 2,40   |
| Prosek, Istrien, Likörwein                   | 0,25 l | 4,50   |

Eine reichhaltige Auswahl an internationalen Flaschenweinen können Sie  
unserer separaten Weinkarte entnehmen.  
Bei Interesse wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.