SPEISEN & GETRÄNKE

RESTAURANT & BISTRO

ALTER BAHNHOF



SEIT 1898

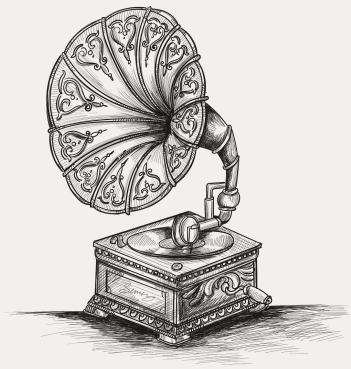
WARME KÜCHE
täglich von 11.00 bis 22.30 Uhr

FRÜHSTÜCKSBÜFFET
Samstag, Sonntag & Feiertage
9.00 bis 12.30 Uhr
19,90 Euro pro Person

KUCHEN
täglich frisch & hausgemacht

STRECKENPLAN

Aperitifs · Prickelndes	2
Vorspeisen & Salate	3
Suppen · Fisch · Pasta · Snacks	4
Flammkuchen · Burger	5
Steaks & Schnitzel	6
Indische Küche	7
Kinderkarte · Dessert	9
Kaffee · Iced Coffee · Allergene	10
Hausgemacht · Softdrinks · Säfte	11
Bier · Longdrinks · Zero Alcohol · Gin	12
Cocktails	13
Alkoholfreie Cocktails · Spirituosen	14
Weine	15
Feiern & Gutscheine	16



HERZLICH WILLKOMMEN IM ALTEN BAHNHOF

Seit 1898 kommen hier Menschen an. Steigen Sie ein: Von der ersten Vorspeise bis zum letzten Glas Wein führt Sie diese Karte Halt für Halt durch unsere Küche und unsere Bar.

ZUM EINSTIEG: APERITIF

UNSERE EMPFEHLUNG

Sarti Spritz NEU — **8,50**

Sarti Rosa, Prosecco, Soda und frische Limette – fruchtig, spritzig und angenehm herb.

SPRITZ & KLASSIKER

Aperol Spritz [2]	8,10
Campari Spritz [2]	8,10
Hugo	8,10
Limoncello Spritz	8,50
Campari Soda [2]	7,10
Campari Orange [2]	7,50
Lillet Wild Berry	8,10
Martini Bianco [5]	5,90

PRICKELNDES

Prosecco 0,1 l | 0,75 l — **4,50 | 32,00**

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Crodino Spritz NEU — **6,90**

Italienischer alkoholfreier Aperitif mit Soda und Orange – bittersüß und erfrischend.

Martini Vibrante Spritz NEU — **7,50**

Alkoholfreier Martini-Aperitif mit Soda und Orange – fruchtig, feinherb und erfrischend.

WOCHENENDE & FEIERTAGE

FRÜHSTÜCKSBÜFFET

Samstag, Sonntag & Feiertage
9.00 – 12.30 Uhr

19,90 € *pro Person*

Reservieren Sie Ihren Tisch gerne direkt bei unserem Service-Team oder unter 06104 – 802 510.

ERSTER HALT

Vorspeisen & Salate

EMPFEHLUNG DES HAUSES

13 **Gemischter Vorspeisenteller** B,C,D,G,J
Eine feine Auswahl aus Räucherlachs, gegrillten Scampi, Tomate-Mozzarella, Vitello Tonnato, mediterranem Grillgemüse, Rucola und Parmesan. **17,90**
Das Beste aus unserer Vorspeisenküche auf einem Teller – ideal zum Teilen.

VORSPEISEN & SALATE

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-Senf-Dressing oder Balsamico-Dressing.

1 **Bruschetta** A1
Geröstete Baguettescheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und aromatischem Basilikum. **7,50**

3 **Fitnesssalat mit Hähnchenbrustfilet** A1,G,J
Bunte Blattsalate mit saftig gegrillter Hähnchenbrust, gemischten Kernen, Gurken, Tomaten, Karotten und roten Zwiebeln. **17,50**

4 **Salat der Saison mit paniertem Fetakäse** A1,C,G,J
Frische Blattsalate mit knusprig paniertem Fetakäse, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven[6] *und Peperoni.* **14,90**

5 **Folienkartoffel mit Hähnchenbruststreifen** G,J
Ofenkartoffel mit cremigem Sauerrahm und zarten Hähnchenbruststreifen, serviert mit frischem Salatbouquet. **16,90**

6 **Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse** G,J
Frischer Feldsalat mit warmem Ziegenkäse, Roter Bete, gemischten Kernen und Sherry-Dressing. **15,90**

7 **Rindercarpaccio** G
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit würzigem Parmesan und frischem Rucola. **14,90**

8 **Rösti mit Räucherlachs** C,D,G,J
Knusprige Kartoffelrösti mit feinem Räucherlachs, cremiger Sahne-Meerrettich-Soße und frischen Blattsalaten. **17,50**

9 **Gebackener Camembert** A1,C,G,J
Goldbraun gebackener Camembert mit Preiselbeeren und einer kleinen Salatgarnitur. **13,90**

10 **Gebratene Avocado mit Ziegenkäse** A1,G,J
Gebratene Avocado mit gratiniertem Ziegenkäse auf Couscous und frischem Salatbouquet. **16,90**

12 **Vitello Tonnato** C,D,G
Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfisch-Kapern-Soße. **13,90**



SUPPEN

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen Baguette.

Kraftbrühe vom Tafelspitz A1,G
Kräftige Rinderbrühe mit feinem Wurzelgemüse. **7,10**

Hausgemachte Tomatencremesuppe G
6,90

FISCH

41 **Gebratenes Lachsfilet** D,G,J
Auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln und eine feine Limonensoße. **22,90**

42 **Calamari Romana** A1,C,D,G,J,N
Knusprig gebackene Calamari mit frischem Salat und cremigem Knoblauchdip. **15,90**

43 **Scampi alla Griglia** B,C,G,J
Gegrillte Scampi mit Knoblauch und Olivenöl, dazu ein frischer Salatteller. **23,90**

44 **Gebratenes Zanderfilet** C,D,G,J
Auf Blattspinat, serviert mit Salzkartoffeln und einer feinen Limonensoße. **23,90**

DAZU PASST
ein Glas Allendorf Riesling aus dem Rheingau, 0,2 l **6,90**
– oder die Flasche Schloss Vollrads Riesling **37,00**

PASTA

55 **Penne Panna** A1,C,G
Penne in cremiger Sahnesoße mit Schinken[9,10,12] *und Champignons.* **12,00**

56 **Penne Arrabbiata** A1,C
Penne in pikanter Tomatensoße mit Knoblauch und Oliven[6]. **11,00**

57 **Penne mit Hähnchenstreifen** A1,C,G
Mit zarten Hähnchenbruststreifen in cremiger Tomaten-Sahnesoße. **14,90**

58 **Bandnudeln mit Lachs** A1,C,D,G
Mit Lachs und Blattspinat in einer cremigen Sahnesoße. **15,90**

DAZU PASST
ein Glas I Muri Primitivo aus Apulien, 0,2 l **6,70**

SNACKS & BEILAGEN

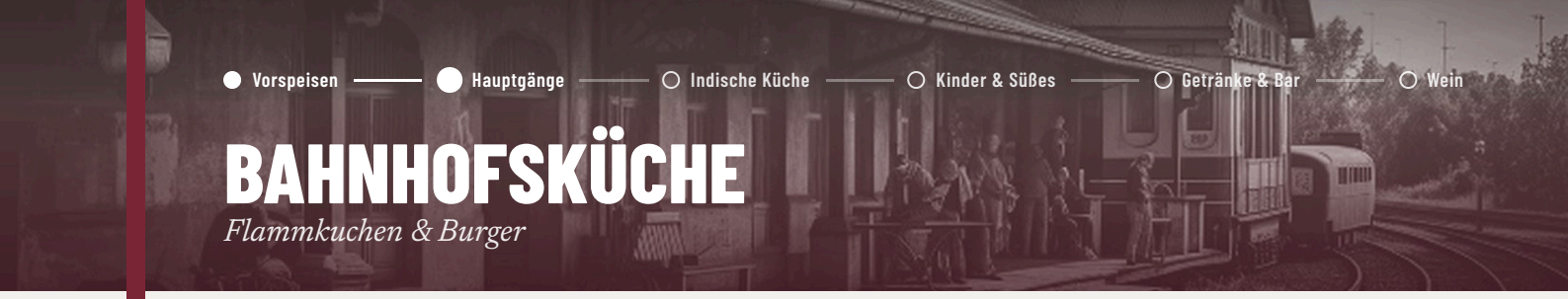
Für den kleinen Hunger – auch an der Bar.

Pommes frites **4,70**

Mozzarella-Sticks A1,C,G **7,90**

Masala Fries mit Spicy Mayo NEU C,J **5,10**

Trüffelpommes mit Trüffelmayo C,J **8,90**



BAHNHOFSKÜCHE

Flammkuchen & Burger

FLAMMKUCHEN

31 Klassisch A1,C,G
Knuspriger Flammkuchen mit herzhaftem Speck[9] und Zwiebeln. **11,90**

32 Französisch A1,C,G
Mit würzigem Speck[9], Zwiebeln und überbackenem Käse[2]. **12,50**

33 Italienisch A1,C,G
Mit Mozzarella, frischen Tomaten und mediterranem Gemüse. **12,50**

34 Toskana A1,C,G
Mit Parmaschinken[9,10], Rucola und Kirschtomaten. **12,50**

35 Diavolo A1,C,G
Mit würziger Peperoniwurst[2,9,10,12], Zwiebeln und Peperoni. **12,50**

36 Spinat A1,C,G
Mit Spinat, Schafskäse und einer feinen Knoblauchnote. **12,50**

DAZU PASST
ein frisch gezapftes Naturtrübes Kellerbier, 0,4 l **4,60**

BURGER

Alle Burger werden mit knackigem Salat, frischen Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln und hausgemachter Burgersoße serviert. Dazu reichen wir Coleslaw und Pommes frites.

115 Chicken Classic A1,C,G,L
Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Burgersoße. **14,90**

110 Avocadoburger A1,C,G,L
200 g saftiges Rindfleisch mit cremiger Avocado und geschmolzenem Käse[2]. **18,50**

111 BBQ-Burger A1,C,G,L
200 g saftiges Rindfleisch mit geschmolzenem Käse[2], knusprigem Bacon[9,10], pikanten Jalapeños und rauchiger BBQ-Soße. **16,90**

MACHEN SIE MEHR AUS IHREM BURGER

Masala Fries mit Spicy Mayo	+ 1,50
Süßkartoffelpommes statt Pommes frites	+ 2,50
Trüffelpommes mit hausgemachter Trüffelmayo	+ 4,50

HAUPTSTRECKE

Steaks, Schnitzel & Geflügel

VOM GRILL

101 Rinderfilet G,J

mit Kräuterbutter	**36,90**
mit geschmorten Zwiebeln	**36,90**
mit Pfefferrahmsoße	**37,90**

100 Argentinisches Rumpsteak G,J

mit Kräuterbutter	**27,90**
mit geschmorten Zwiebeln	**27,90**
mit Pfefferrahmsoße	**28,90**

Alle Steaks mit 220 g Rohgewicht, dazu Bratkartoffeln und Salat.

DAZU PASST

ein Glas Rioja DOC Altos Tempranillo, 0,2 l **7,10**
– oder die Flasche Black Print **39,00**

UNSER KLASSIKER

91 Wiener Schnitzel vom Kalb „Das Original" A1,C,G,J

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat **27,90**

Vom Kalb, dünn geklopft und goldgelb gebraten – so, wie es sein soll.

SCHNITZEL & GEFLÜGEL

92 Schnitzel „Wiener Art" A1,C,G,J
mit Pommes frites und Salat **16,90**

93 Jägerschnitzel A1,C,G,J
mit Pommes frites und Salat **17,90**

94 Schnitzel „Feinschmecker-Art" A1,C,G,J
mit Käse[2], Schinken[9,10,12] und Champignonsoße überbacken, mit Pommes frites und Salat **18,90**

96 Hähnchenschnitzel A1,C,G,J
mit Pommes frites und Salat **18,50**

97 Cordon bleu A1,C,G,J
mit Käse[2] und Schinken[9,10,12] gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Salatteller **18,90**

99 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet A1,G,J
mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Salat **18,90**

MACHEN SIE MEHR AUS IHREM SCHNITZEL

Masala Fries mit Spicy Mayo	**+ 1,50**
Süßkartoffelpommes statt Pommes frites	**+ 2,50**
Trüffelpommes mit hausgemachter Trüffelmayo	**+ 4,50**

NÄCHSTER HALT: INDIEN

Currys & Tandoori

SPEZIALITÄT DES HAUSES

69 Tandoori Grill Chicken G
RAUCHIG · WÜRZIG · AROMATISCH *Zartes, 24 Stunden mariniertes Hähnchen, im Tandoor-Stil gegrillt, mit Pilau-Reis und hausgemachter Minzsoße.* **19,50**
24 Stunden mariniert und im Tandoor-Stil gegrillt.

INDISCHE VORSPEISEN

● *vegetarisch*

70 ● Aloo Tikki Chaat G
WÜRZIG · SÜSS-SÄUERLICH · FRISCH
Hausgemachte Kartoffelbällchen mit Joghurt, Tamarinden- und Minzsoße. **8,90**

71 ● Samosa Chaat A1,G
KNUSPRIG · WÜRZIG · SÜSS-SÄUERLICH
Knusprige Teigtaschen mit würziger Kartoffelfüllung, Joghurt, Tamarinden- und Minzsoße. **8,90**

72 ● Baby Spinat Chaat NEU G
KNUSPRIG · WÜRZIG *Kross gebackener Babyspinat mit Tamarindensoße, Raita-Joghurt und Granatapfelkernen.* **9,90**

VEGETARISCH

Zu allen indischen Hauptgerichten servieren wir Basmatireis. · ★ Unsere Empfehlung

80 ● Dal Makhani G
MILD · CREMIG · BUTTRIG *Cremige schwarze Linsen, langsam gegart mit Butter, Ingwer und Knoblauch.* **15,50**

79 ● Gemüse-Curry G,H4
WÜRZIG · AROMATISCH · HERZHAFT *Saisonales Gemüse in aromatischer Currysoße.* **15,90**

84 ● Kadhai Paneer G,H4
WÜRZIG · KRÄFTIG · HERZHAFT *Gebratener indischer Frischkäse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Paprika in würziger Currysoße.* **16,90**

85 ● Palak Paneer G,H4
MILD · CREMIG · AROMATISCH *Indischer Frischkäse in cremigem Spinatcurry.* **16,90**

87 ● Paneer Butter Masala ★ G,H4
MILD · CREMIG · LEICHT SÜSS *Indischer Frischkäse in cremiger Tomaten-Buttersoße mit feinen Gewürzen.* **17,50**

HÄHNCHEN

Zu allen indischen Hauptgerichten servieren wir Basmatireis. · ★ Unsere Empfehlungen

73 Chicken Tikka Masala ★ G,H4
RAUCHIG · WÜRZIG · KRÄFTIG *Im Tandoor-Stil gegrillte Hähnchenstücke in kräftiger Tomaten-Masala mit rauchigem Grillaroma.* **18,90**

74 Chicken Curry G,H4
WÜRZIG · KLASSISCH · HERZHAFT *Zartes Hähnchenfleisch in würziger, cremiger Currysoße.* **18,90**

75 Chicken Nawabi Korma G,H4
MILD · CREMIG · NUSSIG *Hähnchenfleisch in cremiger Cashewsoße mit feinen Gewürzen.* **18,90**

82 Chicken Kadhai G,H4
WÜRZIG · KRÄFTIG · HERZHAFT
Hähnchenfleisch in würziger Currysoße mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer. **18,90**

81 Mango Chicken G,H4
FRUCHTIG · MILD · LEICHT SÜSS *Zartes Hähnchenfleisch in fruchtiger Mango-Currysoße.* **18,90**

90 Old Delhi Butter Chicken ★ G,H4
MILD · SAMTIG · LEICHT SÜSS *Zartes Hähnchen in samtiger, milder Butter-Tomatensoße mit Garam Masala.* **18,90**

83 Saag Chicken G,H4
MILD · CREMIG · AROMATISCH *Hähnchenfleisch in cremigem Spinatcurry.* **18,90**

88 Biryani G
AROMATISCH · WÜRZIG · DUFTEND
Aromatischer Basmatireis mit Hähnchen, karamellisierten Zwiebeln, Raita und feiner Gewürzmischung, im eigenen Dampf gegart. **18,90**

LAMM, GARNELEN & RIND

78 Kashmiri Lamb Rogan Josh ★ G,H4
KRÄFTIG · AROMATISCH · HERZHAFT
Traditionelles Lammcurry aus Kaschmir mit aromatischen Gewürzen. **19,90**

77 Lamm Korma G,H4
MILD · CREMIG · NUSSIG *Zartes Lammfleisch in cremiger Cashewsoße mit feinen Gewürzen.* **20,90**

86 Saag Lamm G,H4
MILD · CREMIG · AROMATISCH *Zartes Lammfleisch in cremigem Spinatcurry.* **20,90**

89 Jheenga Kadhai B,G,H4
WÜRZIG · KRÄFTIG · AROMATISCH *Garnelen in würziger Currysoße mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer.* **23,90**

76 Bhuna Beef Masala G,H4
KRÄFTIG · WÜRZIG · HERZHAFT *Zartes Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer in würziger Masalasoße.* **21,90**

DAZU PASST
ein Mango Lassi **5,50** *– mild, cremig und der ideale Begleiter zu jedem Curry*
– oder ein fruchtiger Mango Mojito **8,90**

SÜSSER HALT

Kinderkarte, Dessert & Café

KINDERKARTE

Für unsere kleinen Fahrgäste.



151 **Kleines Schweineschnitzel** A1,C
Mit Pommes frites und Ketchup. **9,50**

152 **Fischstäbchen** A1,C,D
Mit Pommes frites. **7,90**

153 **Hähnchen-Nuggets** A1,C
Mit Pommes frites und Ketchup. **7,90**

DESSERT

HAUSGEMACHT

Hausgemachtes Tiramisu A1,C,G
7,50
Nach unserem eigenen Rezept, jeden Tag frisch.

NEU

Schoko-Soufflé A1,C,G
Mit Vanilleeis. **8,50**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren C,G
Mit Sahne. **6,90**

Coupe Dänemark C,G
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne. **6,90**

Hausgemachte Crème brûlée C,G
7,50

Affogato NEU 1,C,G
Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen. **6,90**

Eierlikörbecher C,G,2
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne. **6,90**

DAZU PASST
ein Espresso **2,90** *– oder als süßer Abschluss ein Espresso Martini* **8,90**

ZUM ABSCHLUSS: DIGESTIFS & BRÄNDE

Averna	4 cl	**3,90**	
Jägermeister	2 cl	**3,00**	
Ramazzotti	4 cl	**3,90**	
Fernet-Branca	2 cl	**3,00**	
Malteser	2 cl	**3,00**	
Linie Aquavit	2 cl	**3,00**	
Calvados	4 cl	**6,10**	
Rémy Martin V.S.O.P.	4 cl	**8,50**	

KAFFEE & CO.



KUCHEN TÄGLICH FRISCH & HAUSGEMACHT
Fragen Sie unser Team nach der heutigen Auswahl.

Espresso [1]	2,90
Espresso Macchiato [G,1]	3,10
Doppelter Espresso [1]	3,80
Café Crème [1]	3,00
Cappuccino [G,1]	3,60
Milchkaffee [G,1]	4,10
Latte Macchiato [G,1]	4,10
Eiskaffee [G,1]	6,10
Eisschokolade [G]	6,10
Chococcino [G]	4,00
Heiße Schokolade [G] *mit Vollmilch*	4,00
Vanilla Latte [G,1]	5,10
Caramel Latte [G,1]	5,10
Hausgemachter Zitronen-Ingwer-Tee	3,90
Tee, große Tasse *Assam, Darjeeling, Chai, Waldbeere, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Tulsi Harmonie, Insel der Sinne*	3,20

ICED COFFEE

Kalt, cremig und erfrischend – unsere neuen Kaffeespezialitäten.

Iced Latte Macchiato NEU [G,1] *Espresso mit kalter Milch und Eiswürfeln*	4,10
Iced Vanilla Latte NEU [G,1] *Frisch gebrühter Espresso mit kalter Milch, feiner Vanille und Eiswürfeln*	5,10
Iced Caramel Latte NEU [G,1] *Aromatischer Espresso mit kalter Milch, Karamell und Eiswürfeln*	5,10

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Team an.

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut oder A7 deren Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C Eier und Eierzeugnisse
D Fisch und Fischerzeugnisse
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte: H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pekannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia- bzw. Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J Senf und Senferzeugnisse
K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO_2 angegeben)
M Lupinen und Lupinenerzeugnisse
N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

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

HAUSGEMACHT & ERFRISCHEND

Fruchtig, erfrischend und bei uns frisch zubereitet. Je 0,4 l.

Zitronen-Ingwer-Limonade 6,90
Frische Zitrone, aromatischer Ingwer und spritziges Soda.

Gemischte Beeren-Limonade 6,90
Fruchtige Beeren mit Limette und prickelndem Soda.

Mango-Zitronen-Limonade NEU 6,90
Exotische Mango trifft auf die Frische der Zitrone.

Holunder-Limonade 6,90
Feine Holunderblüte mit Zitrone und spritzigem Soda.

SOFTDRINKS

0,3 l / 0,4 l

Coca-Cola [1,2]	3,40 | 4,50
Coca-Cola light [1,2,8,11]	3,40 | 4,50
Coca-Cola Zero [1,2,8,11]	3,40 | 4,50
Fanta [2,9]	3,40 | 4,50
Mezzo Mix [1,2]	3,40 | 4,50
Sprite	3,40 | 4,50

Mango Lassi	5,50
Schweppes 0,2 l Bitter Lemon[3,9], Ginger Ale[2] oder Tonic Water[3]	3,10
Eistee 0,3 l Peach oder Lemon	3,60
Red Bull Classic [2,4,14] 0,25 l	5,00

SAFTSCHORLEN

0,3 l / 0,4 l

Multivitaminsaft	3,40 | 4,60
Mangonektar	3,40 | 4,60
KiBa	3,40 | 4,60
Apfelsaft	3,40 | 4,60
Orangensaft	3,40 | 4,60
Kirschnektar	3,40 | 4,60

Bananennektar	3,40 | 4,60
Johannisbeernektar	3,40 | 4,60
Maracujanektar	3,40 | 4,60
Cranberrynektar	3,40 | 4,60
Rhabarbernektar	3,40 | 4,60
Ananassaft	3,40 | 4,60

Alle Schorlen auch als Saft erhältlich: 0,3 l 3,70 */ 0,4 l* 4,80

WASSER

San Pellegrino 0,25 l | 0,75 l	3,00 | 7,10
Acqua Panna 0,25 l | 0,75 l	3,00 | 7,10
Tafelwasser 0,3 l	2,50

BIER

VOM FASS

Krombacher Pils 0,3 l | 0,4 l — 3,60 | 4,60

Naturtrübes Kellerbier 0,3 l | 0,4 l — 3,60 | 4,60

Krombacher Alkoholfrei 0,3 l | 0,4 l — 3,60 | 4,60

Starnberger Helles aus dem Steinkrug 0,5 l — 5,10

Radler oder Diesel 0,4 l — 4,60

Paulaner Hefeweizen 0,5 l — 5,00

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l — 5,00

Apfelwein 0,25 l | 0,5 l — 2,60 | 4,70
pur, süß oder sauer

AUS DER FLASCHE

Paulaner Kristallweizen 0,5 l — 5,00

Paulaner Hefeweizen Dunkel 0,5 l — 5,00

ZERO ALCOHOL – 100 % GENUSS

Voller Geschmack. Ohne Alkohol.

Tanqueray 0,0 & Tonic NEU — 7,10
Alkoholfreie Gin-Alternative mit Tonic Water, Zitrone und Eis.

Pink Gin & Tonic 0,0 NEU — 7,10
Alkoholfreie Pink-Gin-Alternative mit Tonic Water und fruchtigen Beeren.

Captain & Cola 0,0 NEU — 7,10
Alkoholfreie Spiced-Rum-Alternative mit Cola und frischer Limette.

LONGDRINK-KLASSIKER

je 4 cl

Cuba Libre [1,2] — 8,00
brauner Rum, Cola, Limette

Havana Club Cola [1,2] — 7,90

Jack Daniel's Cola [1,2] — 7,90

VODKA

je 4 cl · mit Orangensaft / mit Red Bull

Absolut Vodka — 6,90 | 8,90

Belvedere — 8,90 | 10,90

GIN & TONIC

je 4 cl · alle Preise inklusive Tonic Water

Monkey 47 — 9,50

Bombay Sapphire — 7,50

Tanqueray No. Ten — 7,50

Hendrick's Gin — 9,50



NACHTZUG

Cocktails & Bar

SIGNATURE DES HAUSES

Espresso Martini[1] — 8,90

KRÄFTIG · AROMATISCH · LEICHT SÜSS

Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup

Frischer Espresso trifft Vodka und Kaffeelikör – der perfekte Abschluss für jeden Abend.

NEU AN DER BAR

Frisch auf unserer Karte – probieren Sie unsere neuen Kreationen.

Mango Mojito NEU — 8,90
EXOTISCH · MINZIG · ERFRISCHEND
weißer Rum, Mango, Limette, Minze und Soda

Spicy Mango Margarita NEU — 8,90
EXOTISCH · FRUCHTIG · PIKANT
Tequila, Mango, Limette, Chili

Pornstar Martini NEU — 8,90
FRUCHTIG · EXOTISCH · VANILLIG
Vodka, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfrucht

COCKTAIL-KLASSIKER

Mojito Classic — 8,60
FRISCH · MINZIG · SPRITZIG
weißer Rum, Limetten, Zucker, Minze, Soda

Caipirinha — 8,60
LIMETTIG · SÜSS-SÄUERLICH · KRÄFTIG
Cachaça, Limette, Zucker

Piña Colada — 8,60
CREMIG · TROPISCH · SÜSS
weißer Rum, Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft

Sex on the Beach — 8,60
FRUCHTIG · SÜSS · ERFRISCHEND
Vodka, Peachtree, Cranberry-Nektar, Orangensaft

Moscow Mule — 8,60
WÜRZIG · FRISCH · LEICHT SCHARF
Vodka, Gurke, Spicy Ginger, Limettensaft

Long Island Iced Tea — 9,50
KRÄFTIG · ZITRUSFRISCH · SÜSSLICH
Rum, Vodka, Tequila, Zuckersirup, Zitronensaft, Cola[1,2]

Swimming Pool — 8,60
CREMIG · TROPISCH · SÜSS
Vodka, Blue Curaçao[2], Sahne, Ananassaft, Kokossirup

Mai Tai — 9,50
TROPISCH · FRUCHTIG · KRÄFTIG
weißer & brauner Rum, Mandelsirup, Dry Gin, Orange, Limette, Zuckersirup, Ananassaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Voller Geschmack – ganz ohne Alkohol.

Passion Martini 0,0 NEU	FRUCHTIG · EXOTISCH · VANILLIG Alkoholfreier Gin, Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfrucht	7,00
Espresso Martini 0,0 NEU[1]	KRÄFTIG · AROMATISCH · LEICHT SÜSS Espresso, Kaffeelikör 0,0, Vanillesirup, Zuckersirup	7,50
Spicy Mango Mule 0,0 NEU	EXOTISCH · WÜRZIG · LEICHT SCHARF Mango, Limette, Ginger Beer, eine Prise Chili	7,20
Virgin Mojito	FRISCH · MINZIG · SPRITZIG Minze, Limette, Lime Juice, Ginger Ale[2], brauner Zucker	6,90
Virgin Colada	CREMIG · KOKOSNUSSIG · SÜSS Kokossirup, Sahne, Ananassaft	6,90
Runner	FRUCHTIG · CREMIG · SÜSS Erdbeersirup, Coconut, Sahne, Bananennektar, Orangensaft	6,90
Mango Punch	TROPISCH · FRUCHTIG · SÜSS-SÄUERLICH Mangonektar, Maracujanektar, Lime Juice, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine[2,15]	6,90
Speedy	SPRITZIG · FRUCHTIG · SÜSS-SÄUERLICH Zucker, Limette, Maracujanektar, Ginger Ale[2]	6,90

WHISK(E)YS

Jack Daniel's 4 cl	4,90	**Jameson Irish Whiskey**[2] 4 cl	4,90
Glenfiddich 12 Jahre[2] 4 cl	6,90	**Talisker Single Malt**[2] 4 cl	6,90
Johnnie Walker Black Label[2] 4 cl	6,90		

LIKÖRE

Amaretto di Saronno[2] 2 cl	3,00	**Cointreau** 2 cl	3,10
Licor 43[2] 2 cl	3,00	**Ouzo** 2 cl	3,10
Molinari Sambuca 2 cl	3,00	**Baileys**[2] 4 cl	4,10

ELSÄSSER EDELBRÄNDE

Williams Christbirne 2 cl	3,10	**Grappa** 2 cl	3,10
Waldhimbeere 2 cl	3,10	**Kirschwasser** 2 cl	3,10
Mirabelle 2 cl	3,10	**Obstler** 2 cl	3,10

OFFENE WEINE

0,2 l

WEISS

Hauswein 5,40

Pinot Grigio 5,90
trocken

Allendorf Riesling 6,90
Rheingau – trocken, frisch und fruchtig, ideal zu Fisch und Salaten

Weißer Burgunder 6,90
Gundersheimer Bergkloster, Rheinhessen, trocken

Grauer Burgunder 6,90
Königschaffhausen, Baden

Zenato Lugana DOC 7,90
Venetien

Weißweinschorle 5,60

ROT

Hauswein 5,70

Ruffino Chianti DOC 6,70
Toskana

I Muri Primitivo IGP 6,70
Apulien – weich, vollmundig und fruchtbetont, passend zu Fleischgerichten

Merlot 6,90
Les Jamelles, Pays d'Oc

Spätburgunder 6,90
Vulkanfelsen, Königschaffhausen, Baden, trocken

Rioja DOC 7,10
Altos Tempranillo

ROSÉ

Montrose 6,50
Frankreich

FLASCHENWEINE

0,75 l · ★ Unsere Weinempfehlung

WEISS

Kiechlinsberger Grauer Burgunder 27,90
Baden, trocken – Mirabelle, Birne, feine Kräuterwürze

Schloss Vollrads Riesling 37,00
Rheingau, trocken – vollmundig, fruchtig, rassige Säure

Kaitui Sauvignon Blanc 43,00
Markus Schneider, Pfalz – Stachelbeere, Grapefruit, Kräuter

Zenato Lugana San Benedetto DOC 29,00
Venetien – elegant und mild, vom Gardasee

Lugana I Frati, Cà dei Frati 39,00
Lombardei – reife Birne, Aprikose, Mandel

Weißburgunder Bossert 27,90
Rheingau, trocken – Aprikose, Zitrus, salzig-nussig

ROT

Black Print ★ 39,00
Markus Schneider, Pfalz, trocken – fast schwarz im Glas, Johannisbeere, Kirsche, Lorbeer; konzentriert und doch weich

Brancaia Tre – Rosso di Toscana 39,00
Toskana – harmonisch, feines Bouquet

I Muri Primitivo IGP 27,00
Apulien – Pflaume, Schwarzkirsche, samtig-rund

Altos Tempranillo DOC 28,00
Rioja – Barrique, frische Frucht, weiches Tannin

Tenuta dell'Ornellaia Le Volte IGT 52,00
Toskana – rote Früchte, Gewürze, dunkle Schokolade

ROSÉ

Rosa dei Frati DOC 39,00
Lombardei – Walderdbeere, Himbeere, Zitrus

RESTAURANT & BISTRO

ALTER BAHNHOF

SEIT 1898

IHRE FEIER IM ALTEN BAHNHOF

Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Firmenevent: Wir stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten und unser kulinarisches Know-how zur Verfügung und begleiten Sie durch Ihren besonderen Tag – vom Buffet bis zum Menü, von deutscher Küche bis zu indischen Spezialitäten. Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.

RESTAURANT-GUTSCHEIN

Das Geschenk, das immer passt: Verschenken Sie einen Abend im Alten Bahnhof.
Gutscheine erhalten Sie direkt bei unserem Service-Team.

WARME KÜCHE
täglich 11.00 – 22.30 Uhr

FRÜHSTÜCKSBÜFFET
Sa, So & Feiertage
9.00 – 12.30 Uhr

Danke für Ihren Besuch – wir freuen uns auf Ihre nächste Fahrt.

Restaurant Alter Bahnhof · Tel. 06104 – 802 510 · info@alter-bahnhof.eu