



**HERZLICH WILLKOMMEN!**

**WIR FREUEN UNS SEHR, SIE BEI UNS  
ZU BEGRÜSSEN UND WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!  
DAS ALT HEIDELBERG-TEAM**

**\*\*\***

**JEDEN MONTAG SCHNITZELTAG!  
ALLE SCHNITZEL 15 € (AUSSER SCHNITZELTURM)**

**\*\*\***

**AB JULI:  
JEDEN ERSTEN DONNERSTAG  
IM MONAT RIPPCHENBUFFET - 24,50 € P.P.**





## SUPPEN & VORSPEISEN

### TOMATENCREMESUPPE <sup>7,10</sup>

mit Sahne <sup>7</sup> & Ciabatta <sup>4a</sup>

5,60

### KÜRBISCREMESUPPE <sup>7,10</sup>

mit gerösteten Kürbiskernen, dazu warmes Baguette <sup>4a</sup>

6,20

### ZWEIERLEI DIPS

Käuterschmand <sup>7</sup> & Tomatensalsa mit Ciabatta <sup>4a</sup>

6,50

## SALATE & BEILAGEN

**BEILAGENSALAT** 5,50

**BUNTER SALATELLER** 10,90

**MIT HIRTENKÄSE <sup>7</sup>** 13,90

**MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS** 14,90

**MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN** 15,90

**MIT GEBRATENEN RINDFLEISCHSTREIFEN** 18,90

**DAZU WARMES CIABATTA <sup>4a</sup>**

**DRESSING WAHLWEISE: HONIG-SENF <sup>11</sup> / ESSIG-ÖL, / JOGHURT <sup>7,11</sup>**

**DICKE POMMES** 3,50

**SÜSSKARTOFFEL-POMMES** 3,90

**SPECKBÖHNCHEN <sup>b1,b2</sup>** 3,90

**HOLLANDAISE <sup>2,4a,7</sup>** 2,80

**GRÜNE PFEFFERSAUCE <sup>4a,7</sup>** 2,90

**SAUCE BÉARNAISE <sup>2,7</sup>** 2,80

**KRÄUTERBUTTER <sup>7</sup>** 2,00

**BRATKARTOFFELN MIT SPECK <sup>b1,b2</sup> & ZWIEBELN** 3,90



## FISCH, VEGETARISCH & VEGAN

### GARNELEN <sup>5</sup>

in Olivenöl mit Knoblauch, Zwiebeln & Chiliflocken, dazu warmes Baguette <sup>4a</sup>  
18,50

### BRATHERINGSFILETS <sup>3</sup>

mit roten Zwiebeln & Bratkartoffeln, dazu Salatbeilage  
15,50

### MATJESFILETS <sup>3</sup>

2 Filets in Honig-Senf-Dressing <sup>11</sup> & Bratkartoffeln, dazu Salatbeilage  
17,90

### KÄSESPÄTZLE

Spätzle <sup>2,4a</sup> mit Röstzwiebeln & Käse <sup>7</sup>, dazu Salatbeilage  
15,90

### KARTOFFEL-CHAMPIGNON-PFANNE

mit getrockneten Tomaten & Kräuterschmand <sup>7</sup>  
14,50

### PANIERTER HIRTENKÄSE <sup>7</sup>

mit Sauce Béarnaise <sup>2,7</sup>, dazu Salatbeilage & Ciabatta <sup>4a</sup>  
14,90

### SELLERIE-SCHNITZEL <sup>4a,10</sup> ODER ROTE BETE-SCHNITZEL <sup>4a</sup>

mit Twistern & Salatbeilage  
14,90



### PFLANZLICHES KRÄUTERSTEAK <sup>4a</sup>



mit Champignons, Hollandaise, Schmorzwiebeln & dicken Pommes,  
dazu Salatbeilage  
14,90



## FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

### ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Schweinefiletstreifen, Champignonrahmsauce <sup>7,11</sup>, Spätzle <sup>2,4a</sup> & Salatbeilage  
24,50

### SCHWEINEFILET-SPIESS

im Speckmantel <sup>b1,b2</sup> mit Champignons, Hollandaise <sup>2,4a,7</sup>,  
Bratkartoffeln & Salatbeilage  
24,90

### RINDERLEBER „BERLINER ART“ <sup>4a</sup>

mit Schmorzwiebeln, Kartoffelstampf <sup>7</sup> & Apfelkompott  
17,90

### GRILL-PFANNE

Rumpsteak, Hähnchenbrust <sup>4a</sup>, Schweinefilet mit Schmorzwiebeln,  
Prinzessbohnen, Kräuterbutter <sup>7</sup>, Bratkartoffeln  
25,90

### HERRENSTEAK

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln & Kräuterbutter <sup>7</sup>,  
dazu Pommes & Salatbeilage  
28,90

### RUMPSTEAK MADAGASKAR

ca. 220g, mit Pfeffersauce <sup>4a,7</sup>, Spätzle <sup>2,4a</sup> & Salatbeilage  
28,90



## FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

### HACKFLEISCH-PFÄNNCHEN „SCHARFER MANNI“

würziges Hackfleisch vom Rind und Schwein, Paprika, Zucchini, Champignons,  
rote Zwiebel & Hirtenkäse <sup>7</sup>, dazu Ciabatta <sup>4a</sup>

16,50

### ALPENSCHMAUS

Bratkartoffelpfanne mit Bergkäse <sup>7</sup>, Speckwürfeln <sup>b1,b2</sup>, zwei Spiegeleiern <sup>2</sup>  
& Gewürzgurke <sup>11</sup>

12,50

### ROASTBEEF

rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade <sup>2,11</sup>,  
Bratkartoffeln & Salatbeilage

19,90

### HÄHNCHENBRUSTFILET

mit Spaghetti <sup>4a</sup> in Tomatensauce, Parmesan <sup>7</sup> & Salatbeilage

17,90

### CURRYWURST <sup>b1,b2</sup>

mit hausgemachter Currysauce, dicken Pommes & Salatbeilage

11,10

# SCHNITZEL

## - VOM SCHWEIN, HÄHNCHEN ODER VEGGIE -

### **SCHNITZEL „WIENER ART“**

Schweineschnitzel <sup>2,4a</sup> mit Zitrone, dicken Pommes & Salatbeilage  
17,90

### **WESTFALEN-SCHNITZEL** <sup>2,4a</sup>

mit Bacon <sup>b1,b2</sup> & Spiegelei, dazu Bratkartoffeln & Salatbeilage  
19,90

### **JÄGERSCHNITZEL** <sup>2,4a</sup>

mit Champignonrahmsauce <sup>7</sup>, dazu dicke Pommes & Salatbeilage  
18,90

### **SCHWEINESCHNITZEL** <sup>2,4a</sup>

mit Puszta sauce, dazu dicke Pommes & Salatbeilage  
19,90

### **ÜBERBACKENES SCHWEINESCHNITZEL** <sup>2,4a</sup>

mit gekochtem Schinken <sup>b1,b2</sup>, mit Gouda <sup>7</sup> überbacken, Bratkartoffeln & Salatbeilage  
19,90

### **CAMEMBERT-SCHNITZEL** <sup>2,4a</sup>

mit Birne & Camembert <sup>7</sup> überbacken, Preiselbeeren, Bratkartoffeln & Salatbeilage  
18,50

### **HÄHNCHENSCHNITZEL** <sup>2,4a</sup>

mit Sauce nach Wahl, dazu Twister & Salatbeilage  
17,90

### **SCHNITZELTURM ALT HEIDELBERG** <sup>2,4a</sup>

3 Schnitzel, Bergkäse <sup>7</sup>, Bacon <sup>b1,b2</sup>, Champignonsauce <sup>7</sup>, Bratkartoffeln & Salatbeilage  
19,90

### **SCHNITZELTURM PUSZTA**

4 Schnitzel, Hirtenkäse <sup>7</sup>, Puszta sauce, dicke Pommes & Salatbeilage  
22,50



## FÜR DIE KLEINEN

**CHICKEN NUGGETS** <sup>4a</sup>  
mit Pommes Rot-Weiß <sup>2</sup>,  
dazu eine Überraschung  
8,50

**FISCHSTÄBCHEN** <sup>3,4a</sup>  
mit Pommes Rot-Weiß <sup>2</sup>,  
dazu eine Überraschung  
8,50

**SPAGHETTI** <sup>4a</sup>  
mit Tomatensauce  
6,50

## DESSERTS

**KAISERSCHMARRN** <sup>2,4a,7</sup>  
mit Vanilleeis <sup>7</sup>  
8,20

**APFELSTRUDEL** <sup>2,4a</sup>  
mit einer Kugel Eis <sup>7</sup> & Sahne <sup>7</sup>  
7,10

**WARMES SCHOKOTÖRTCHEN** <sup>2,4a</sup>  
mit Vanilleeis <sup>7</sup> & Sahne <sup>7</sup>  
7,50

**KUGEL EIS** <sup>7</sup>  
Vanille / Schoko / Erdbeer  
1,90



## GETRÄNKE

Römerquelle Mineralwasser / still	0,33 l	3,10
	0,75 l	6,90
Cola Zero <sup>a,c,h,i,k</sup> / Cola light <sup>a,c,h,i,k</sup>	0,33 l	3,80
Coca Cola <sup>a,k</sup> / Spezi <sup>a,k</sup> / Apfelschorle / Sinalco Orange / Zitrone	0,3 l	3,80
	0,4 l	5,00
Schweppes Ginger Ale <sup>a</sup> , Bitter Lemon <sup>c,l</sup> / Tonic Water <sup>l</sup>	0,2 l	3,20
Lütts Landlust: Rhabarber / Rote Früchte	0,33 l	3,80

## BIER VOM FASS

Roter Baron (Spezialität des Hauses)	0,3 l	4,50
Herforder Pils <sup>4c</sup> / Alster <sup>4c</sup> / Schmutz <sup>4c,a,k</sup>	0,3 l	3,90
	0,4 l	4,90
Aktien Zwick'l <sup>4c</sup>	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,40
Oberbräu hell <sup>4c</sup>	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,20
Detmolder Landbier <sup>4c</sup>	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,20
Jever <sup>4c</sup>	0,25 l	3,30
	0,4 l	4,80



## GETRÄNKE

### BIER AUS DER FLASCHE

Jever Fun alkoholfrei <sup>4c</sup> / Warsteiner alkoholfrei <sup>4c</sup>	0,33 l	3,50
Detmolder Kirschbier <sup>4c,i</sup>	0,33 l	3,50
Köstritzer Schwarzbier <sup>4c</sup>	0,33 l	3,50
König Ludwig naturtrüb <sup>4c</sup> / dunkel <sup>4c</sup> / alkoholfrei <sup>4c</sup>	0,5 l	5,60
Paulaner Weizen alkoholfrei Zitrone <sup>4a,4c</sup>	0,5 l	5,60

### WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>k</sup>	2,80
Pott Kaffee <sup>k</sup>	3,20
Cappuccino <sup>7,k</sup>	3,20
Milchkaffee <sup>7,k</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>7,k</sup>	3,50
Espresso <sup>k</sup>	2,70
Heiße Schokolade <sup>7</sup>	3,50
Tee (Pfefferminz, Früchte, Kräuter, Schwarz)	2,70



## WEIN & SEKT

Rotwein Primitivo Puglia IGT halbtrocken Barocco, Apulien, Italien	0,2 l	7,50
Rotwein Cabernet Sauvignon Octavo Arte trocken, Virgen De Las Viñas, Castilla La Mancha, Spanien	0,2 l	7,00
Rosé Portugieser Weißherbst, QbA mild Weincontor Schloss Friedelsheim, Pfalz	0,2 l	6,80
Weißwein Grauburgunder, QbA trocken Weingut Karl-Werner Faust, Rheingau	0,2 l	6,90
Weißwein Riesling, QbA halbtrocken Weingut Frank Meiser, Rheinhessen	0,2 l	6,80
Prosecco	0,2 l	6,90
Sekt	0,2 l	7,10

Alle Weine enthalten Sulfite.

## DIGESTIF / OBSTBRÄNDE

Jägermeister / Ramazzotti / Fernet Branca	2 cl	3,10
Sambuca	2 cl	3,00
Linie Aquavit / Malteser Aquavit	2 cl	3,50
Ouzo / Wodka	2 cl	2,50
Wacholder / Boonekamp	2 cl	2,00
Helbing Kümmel	2 cl	2,10
Baileys Irish Cream <sup>a,k</sup>	4 cl	4,20
Prinz Hausschnaps Marille / Williams Birne		
Willi mit Honig / Haselnuss / Obstler	2 cl	3,70
Kirschwasser	2 cl	3,70



## COCKTAILS & LONGDRINKS MIT ALKOHOL

Piña Colada	
Weißer Rum, Coconut Cream, Ananassaft	9,50
Mojito Moito	
Rum, Minze, Limette, brauner Zucker	8,50
Caipirinha	
Rum, Limette, brauner Rohrzucker	8,50
Sex On The Beach	
Wodka, Pfirsichsaft, Orangensaft, Cranberrysaft	9,50
Espresso Martini	
Wodka, Kahlúa <sup>k</sup> , Espresso <sup>k</sup>	8,50
Aperol Spritz <sup>a,l</sup>	
Aperol <sup>a,l</sup> , Prosecco, Soda	7,90
Lillet Wild Berry	
Lillet, Schweppes Wild Berry	8,90
Gin Tonic <sup>l</sup>	7,50
Cuba Libre <sup>a,k</sup>	7,50
Whiskey Cola <sup>a,k</sup>	7,50

## OHNE ALKOHOL

Virgin Sunrise	
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	6,50
Mojito	
Ginger Ale, Minze, Limette, brauner Zucker	6,50



**Allergeninformation gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung:**

1 - Erdnüsse / 2 - Eier / 3 - Fisch / 4 - Glutenhaltiges Getreide

(4a=Weizen/4b=Roggen/4c=Gerste)

5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch (einschließlich Laktose) / 8 - Schalenfrüchte (Mandeln) /

9 - Schwefeldioxid und Sulfite /

10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / Sojabohnen / 14 - Weichtiere

**Kennzeichnung der Zusatzstoffe:**

a - mit Farbstoff / b - mit Konservierungsstoff (b1=Natriumnitrit / b2=Nitritpökelsalz) /

c - mit Antioxidationsmittel d - mit Geschmacksverstärker / e - geschwefelt / f - geschwärzt /

g - gewachst / h - mit Süßungsmittel(n)

i - enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam) / j - mit Phosphat / k - coffeinhaltig /

l - chininhaltig / j - taurinhaltig