

SPEISEN

WIRTSHAUS HÄPPCHEN

Vinzenzmurr Weißwurst Pärchen 9.95

Frisch zubereitete Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Brezel

Geschmorte Champignons 10.95

Zarte, geschmorte Champignons mit Sauerrahm - ein Genuss für Pilzliebhaber

Garnelen im Tontopf 10.95

Mit gegrillten Kirschtomaten und Baguette

HAUSMANNSKOST

Rheinischer Sauerbraten 23.95

Zart geschmorter Rinderbraten mit Rotkohl und Klößen

Bierhaxe 20.95

Saftige Haxe mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

Hausgemachte Rinderroulade 24.95

Nach Hausfrauenart zubereitet, serviert mit herzhaftem Rotkohl und Klößen

Königsberger Klopse 17.95

Dazu Salzkartoffeln und einen frischen Rote-Beete-Salat, verfeinert mit einer Kapernsoße

Rindergulasch 18.95

Herzhaftes Gulasch von der Färsse, mit Kartoffelstampf

Kalbslebergeschnetzeltes 19.95

Zarte Kalbsleber, serviert mit Kartoffelstampf und Rotweinjus

SCHNITZEL

Kalbsschnitzel Original 27.95

Zartes Kalbsfleisch aus dem Kalbsrücken, serviert mit Erdapfelsalat und Preiselbeeren

Holzfüllerschnitzel 22.95

Serviert mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln und einem Spiegelei

Schnitzel ... 18.95

"Ungarischer Art" an einer Paprikasoße

"Förster Art" an einer Champignon-Rahm-Soße

"Madagaskar" an einer Pfeffersoße

Unsere Schnitzel werden aus dem Schweinerücken zubereitet, frisch in der Pfanne gebraten und mit knusprigen Fritten serviert.

SALATE

Ziegenkäsesalat 18.95

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Nüssen

Hähnchenbrustsalat 19.95

Bunter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, serviert mit Balsamico-Dressing

SUPPE

Suppe des Tages 10.95

Täglich wechselnde, frisch zubereitete Suppe mit saisonalen Zutaten

SPEISEN

VEGETARISCH UND VEGAN

Käsespätzle 14.95

Herzhafte Spätzle mit Bergkäse und einer knusprigen Zwiebelkrone

Sellerie Schnitzel 15.95

Knuspriges Sellerie-Schnitzel, serviert mit Fritten und veganer Hollandaise

Vegane Currywurst 13.95

Currywurst-Alternative mit Fritten und würziger Currysoße

ECKST1 Burger Vegan 19.95

Mit karamellisierten Zwiebeln, veganem Patty und Burgersoße

ECKST1 KLASSIKER

ECKST1 Pfanne 26.95

Herzhafte Bratkartoffeln mit Medaillons vom Hähnchen, Schwein und Rind, ergänzt durch frisches Gemüse und Hollandaise

ECKST1 Burger 15.95

Saftiger Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Käse und einem Spiegelei, serviert mit knusprigen Fritten

ECKST1 Schnitzel 21.95

Überbacken mit Gemüse und Hollandaise, dazu Fritten

GRILLMEISTER-STEAKS

Rumpsteak 220 gr. 26.95

Kalbsrückensteak 220 gr. 32.95

Hähnchenbrustfilet 19.95

Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter und Fritten serviert

Schweinefilet 19.95

Mit Pfeffer- und Champignonrahmsauce, dazu Fritten

BEILAGEN & SOßEN

Fritten 6.95

Mit Ketchup oder Mayonnaise

Bratkartoffeln 6.95

Beilagensalat 4.95

Soßen 4.55

Förster-, Ungarisch-, oder Pfeffersoße

SPEISEN

KINDERGERICHTE

Räuberteller 0.00

Peters Schnitzelabenteuer 13.95

Kleines Schweineschnitzel mit Fritten,
wahlweise mit Ketchup oder Mayonnaise

Heidis kleine Spätzle 11.95

Mit einer Champignonrahmsoße

Klaras bunter Gemüsezauber 13.95

Mit Spiegelei, Kartoffelstampf und
Spinat

SÜßE VERFÜHRUNGEN

Apfelstrudel 7.95

Mit Vanillesoße

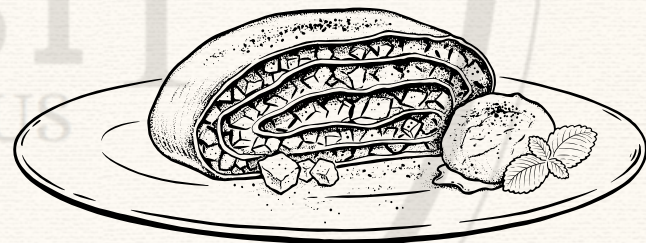
Apfel- oder Kirschmichel 7.95

Mit Vanillesoße

Kaiserschmarrn 12.95

Dazu Kompott, mit Wartezeit!

Schokoladenmousse 7.95



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIES

Gerolsteiner Medium	0.25	3.20
	0.75	7.90

Gerolsteiner Still

Tafelwass Sprudel	0.25	3.20
	0.75	7.90

Tafelwasser Naturell

Coca Cola	0.2	3.50
Coca Cola Zero	0.5	4.90
Mezzo Mix		
Sprite / Fanta		

Almdudler	0.35	4.50
------------------	------	------

Niehofts Vaihinger Säfte

Apfel / Orange	0.3	3.60
Maracuja / Kirsche	0.5	4.90
Banane / Rhabarber		
Mango/ Johannisbeere		

Alle Säfte auch als Saftschorle erhältlich	0.3	3.40
	0.5	4.70

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Himbeer - Limette	0.3	4.80
Mango - Limette		

BIERE

Pils vom Tank	0.25	3.00
	0.5	5.50

Radler / Alster Krefelder	0.25	3.00
	0.5	5.50

Krombacher Dunkel	0.25	3.00
	0.75	5.50

Kellerbier	0.25	3.20
	0.75	5.50

Starnberger Hell	0.25	3.00
	0.5	5.50

Starnberger Weisse	0.25	3.40
	0.5	5.50

Probierbrett		6.50
---------------------	--	------

Alle 5 Biersorten vom Fass als 0.1 l zum probieren

FLASCHENBIERE

Krombacher Weizen Alkoholfrei	0.5	5.50
--------------------------------------	-----	------

Pils Alkoholfrei	0.33	4.00
-------------------------	------	------

Radler Alkoholfrei	0.33	4.00
---------------------------	------	------

Vitamalz	0.33	4.00
-----------------	------	------

GETRÄNKE

WEIßWEINE

Chardonnay

0.2 7.50
0.7 24.00

mit Aromen von Quitte, Apfel und grüner Banane – lebendig und knackig

Grauburgunder trocken

0.2 7.50
0.7 24.00

mit Aromen von gelbem Apfel und Honigmelone, milder Säure und angenehmer Süße

Weißburgunder trocken

0.2 7.50
0.7 24.00

mit Aromen von Apfel, Mandel und Aprikose, begleitet von einer milden Säure

Riesling trocken -Granit-

0.2 7.50
0.7 24.00

mit Noten von Zitrus, Grapefruit und weißem Pfirsich, spürbarer Säure und einem mineralischen Abgang

Riesling Kabinett feinherb

0.2 7.50
0.7 24.00

Wein mit Aromen von grünem Apfel und einer dezenten Muskatwürze

ROTWEINE

Spätburgunder

0.2 7.50
0.7 24.00

lieblicher, mit einem feinen Duft nach Johannisbeeren

Merlot trocken

0.2 7.50
0.7 24.00

mit intensiven Aromen von Kirsche, roter Johannisbeere und einem Hauch Paprika

Cuvée Plaisir trocken

0.2 8.90
0.7 30.00

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, im Barrique gereift, mit Aromen von Pflaume, Waldbeeren, zarte Holzaromen, kräftig

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé trocken

0.2 7.50
0.7 24.00

leichter, frischer Duft mit einem Hauch von saftiger Birne, süßen Äpfeln und roten Kirschen

UNSERE ERLESENEN WEINE BEZIEHEN WIR AUSSCHLIEßLICH VOM
WEINGUT JOHANNES BACHTLER AUS DER PFALZ

ECKST1 WIRTSHAUS

GETRÄNKE

APERITIFS

Aperol Spritz	7.90
Lillet Wild Berry	7.90
Chilla Spritz	8.50
Limuncello Spritz	8.50
Sarti Spritz	8.50
Hugo	8.50
Campari Orange / Soda	8.50
APEROL SPRITZ BAUM	39.90

6 Aperol Spritz für den Preis von 5

SECCO & CHAMPAGNER

Prosecco	0.1	4.90
Champagner	0.7	94.50

SPIRITUOSEN

WEINBRAND

Mariacron	2CL	3.40
-----------	-----	------

AQUAVIT

Linie	2CL	3.40
Malteser		

TEQUILA

Sierra Tequila	2CL	3.40
----------------	-----	------

SPIRITUOSEN

DIGESTIVES

Jägermeister	2CL	3.40
Ramazotti		
Grappa		
Averna		
Martini Bianco		

LIKÖRE

Bailey's	2CL	3.40
Ouzo 12		
43er		
Obstler		
Williams Birne		
Sambuca		

GIN

Hendrick's Original Gin	2CL	4.40
Malfi Lemon Gin		
Brockman's Gin		

RUM

Havana Club 3 Años	2CL	3.40
Bacardi Carta Blanca		

Whiskey

Whiskey	2CL	3.80
LAGAVULIN 16y. Single Malt		12.00
The Macallan 12y. Single Malt		12.00

VODKA

Three Sixty	2CL	3.40
-------------	-----	------

GETRÄNKE

COCKTAILS

Caipirinha	8.50
Cachaça, brauner Zucker und Limetten	
Piña Colada	8.50
Rum, Cream of Coconut und Ananassaft	
Sex on the Beach	8.50
Wodka, Pfirsichlikör und Orangensaft	
Tequila Sunrise	8.50
Tequila, Orangensaft und Grenadine	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Hello Sportsman	7.50
Orangen-, Maracuja- und Mangosaft	
Strawberry Colada	7.50
Sahne, Kokos- und Erdbeersirup	

EDELBRÄNDE

Lantenhammer	
Williamsbirnenbrand	2 CL 6.50
Haselnussbrand	
Marillenbrand	
Blutorangenbrand	
Waldhimbeerbrand	
fassgereifter Marillenbrand	
Heidelbeeren Fruchtbrandlikör	

HEIßGETRÄNKE

Cafe Crema	3.30
Milchkaffee	4.20
Cappuccino	3.80
Latte Macchiato	4.60
Espresso	2.80
Espresso Macchiato	2.90
Doppelter Espresso	4.00
Heiße Schokolade	4.00
Frischer Pfefferminztee	4.50
Tee	3.70
Kamille / Pfefferminz / Earl Grey Darjeeling / Grün / Früchte Wildkirsche / Ingwer-Zitrone Rooibos Vanille-Karamell	
Flavour	1.00
Vanille / Karamell / Haselnuss	
Extras	
Hafermilch	0.50
Laktosefreie Milch	0.50
Sahne	0.60
Honig	0.50

