

Getränke

Heißgetränke

Tasse Kaffee ¹¹		2,40 €
Pott Kaffee ¹¹		3,50 €
Espresso ¹¹		2,20 €
doppelter Espresso ¹¹		2,60 €
Cappuccino ^{11,F}		2,80 €
Milchkaffee ^{11,F}		3,20 €
Latte Macchiato ^{11,F}		3,50 €
Glas Tee		2,00 €
Kakao ^{11,F}		2,60 €
Kakao mit Schuss ^{11,F}		3,10 €

Biere vom Fass

König Pilsener ^A	0,25 l	2,20 €
König Pilsener ^A	0,4 l	3,90 €
Paulaner Hefe - Weißbier Naturtrüb ^A	0,3 l	2,80 €
Paulaner Hefe - Weißbier Naturtrüb ^A	0,5 l	4,50 €
Hacker – Pschorr Kellerbier Naturtrüb ^A	0,5 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Cola ² , Cola Light ^{2,11} , Cola Zero ^{2,11} , Sprite, Fanta ^{2,3}	0,2 l	2,20 €
Cola ² , Cola Light ^{2,11} , Cola Zero ^{2,11} , Sprite, Fanta ^{2,3}	0,4 l	3,90 €
Paulaner Spezi ²	0,33 l	3,00 €
Christinen Wasser naturell, medium, classic	0,75 l	5,40 €
Christinen Wasser naturell, medium, classic	0,20 l	2,20 €

Schorlen

Lütts Rhabarberschorle ²	0,33 l	2,70 €
Traubenschorle ²	0,2 l	2,20 €
Traubenschorle ²	0,4 l	3,90 €
Apfelschorle ²	0,2 l	2,20 €
Apfelschorle ²	0,4 l	3,90 €

Getränke

Säfte

Apfelsaft ²	0,2 l	2,50 €
Orangensaft ²	0,2 l	2,50 €
Traubensaft ²	0,2 l	2,50 €

Diverse Getränke

Vitamalz ^A	0,33 l	2,70 €
Goldberg Tonic Water ¹³	0,2 l	2,70 €
Goldberg Ginger-Ale ¹³	0,2 l	2,70 €
Goldberg Bitter Lemon ¹³	0,2 l	2,70 €
Golfer / Distel ^{2,13}	0,2 l	2,20 €
Golfer / Distel ^{2,13}	0,4 l	3,90 €

Alkoholfreies Bier

Paulaner alkoholfreies Weißbier ^A	0,5 l	4,00 €
Paulaner alkoholfreies Weißbier Zitrone 0,0 % ^A	0,5 l	4,00 €
Paulaner Hefe – Weißbier Dunkel	0,5 l	4,00 €
König Pilsener alkoholfrei ^A	0,33 l	2,80 €

Spirituosen

Ramazotti ^{13,2}	2 cl	2,50 €
Jägermeister ^{13,2}	2 cl	2,50 €
Tequila ¹²	2 cl	2,50 €
Wacholder ¹²	2 cl	1,50 €
Sambuca ¹²	2 cl	2,50 €
Obstler ¹²	2 cl	3,20 €
Limoncello ²	2 cl	2,50 €
Baileys ^{2,H}	2 cl	2,50 €
Whisky ^{13,2}	2 cl	3,50 €
Vodka	2 cl	3,20 €
Campari ²	2 cl	2,50 €

Getränke

Longdrinks

Vodka Energy ^{2,D}	0,2l	5,50 €
Vodka Orange ²	0,2l	5,50 €
Gin Tonic ¹³	0,2l	5,50 €
Whisky Cola ²	0,2l	5,50 €

Weine

Grauburgunder ^D	0,2l	4,00 €
Grauburgunder ^D , Flasche	1,0l	15,00 €
Sauvignon Blanc ^D	0,2l	7,00 €
Sauvignon Blanc ^D , Flasche	0,75l	26,50 €
Cá Dei Frati Lugana ^D	0,2l	7,50 €
Cá Dei Frati Lugana ^D , Flasche	0,75l	27,50 €
Weinschorle ^D	0,2l	3,50 €

Rotweine

Primitivo ^D	0,2l	5,00 €
Primitivo ^D , Flasche	0,7l	17,50 €
Cá Dei Frati Ronchedone ^D	0,2l	8,50 €
Cá Dei Frati Ronchedone ^D , Flasche	0,7l	28,50 €

Rosé

Oliver Zeter Rosé ^{2,D}	0,2l	6,50 €
Oliver Zeter Rosé ^{2,D} , Flasche	0,7l	21,50 €

Aperitif

Aperol Spritz ^{2,5}	0,2l	5,50 €
Amerie ^{2,5}	0,2l	5,90 €
Hugo ⁵	0,2l	5,00 €
Hugo Alkoholfrei ⁵	0,2l	4,50 €

Vorspeisen

Feldsalat

mit karamellisierten Zwiebeln, Granatapfel ², Ziegenkäse ^F im Speckmantel ¹, Pinienkerne ^H und Parmesan ^F, dazu Orangenvinaigrette 8,50 €

Gelbes Zucchini Süppchen

mit Basilikum-Strudel ^{A, I} 6,50 €

Rote Bete Carpaccio

mit auseigener Marinade, Rucola, Pinienkerne ^H und Parmesan ^F 7,50 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisch gebackenes Ciabatta ^{A, F}

Hauptgänge

Hausgebeizter Lachs ^{I, A}

mit zwei kleinen Röstis, Honig-Senf-Dipp ^{I, K} und knackigem Blattsalat 12,50 €

Auf dem Punkt gegartes Roastbeef ^K (kalt)

mit Bratkartoffeln ¹, Remoulade ^I und Beilagensalat 12,50 €

Currywurst ^{2, 1}

mit Pommes 6,50 €

Gourmet-Burger ^A

vom Rind mit hauseigener Soße ^{I, 2}, Camembert ^F, Rucola, Granatapfel und rote Zwiebeln, dazu Süßkartoffelpommes und Trüffelmayonnaise ^I 13,50 €

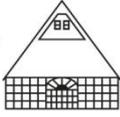
Vegetarischer Riesenrösti ^{I, A}

mit gegrilltem Gemüse, Sauce Bernaise ^{I, F} und Beilagensalat 14,50 €

Gegrillte Kalbsleber

mit Kartoffelstampf ^F, geschmorte Apfelscheiben und Zwiebelringe 14,00 €

Streiberger's
im
Nölkenhöner's Hof
RESTAURANT · BIERGARTEN · CAFÉ



Hauptgänge

Salat der Saison	9,50 €
wahlweise mit	
- Hähnchenbruststreifen	13,50 €
- Ziegenkäse ^F im Speckmantel ^I	12,50 €
Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette ^A , Joghurt ^F oder Hausdressing ^{2,K}	
Filetspieß vom Schwein	
mit einer Cognac-Pfeffersoße ^{2,F} , Bratkartoffeln ¹ und Bohnen im Speckmantel ¹	17,50 €
Kalbsschnitzel	
mit Bratkartoffeln ¹ und Salatbeilage	18,90€
Argentinisches Rumpsteak, ca. 200 g	
Surf and Turf ^B mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	22,50 €
Zarter Steinbutt^B, ca. 700g	
mit Blumenkohlduett auf Meeresschaum ^{F,A}	35,90 €

Dessert

Gefüllte Ananas	
mit einer Avocadocreme ^F und Granatapfel	8,50 €
Hausgemachter Obstsalat	
mit Vanilleeis ^{F,12}	5,50 €

Zusatzstoffe und Allergene

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

- A: Getreideprodukte (Glutenhaltig)
- B: Fisch
- C: Krebstiere
- D: Schwefeldioxide und Sulfit
- E: Sellerie
- F: Milch und Laktose
- G: Sesamsamen
- H: Nüsse
- I: Eier
- J: Lupinen
- K: Senf
- L: Soja
- M: Weichtiere
- N: Erdnüsse