

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	0,25 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	4,50 €
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}	0,2 l	5,50 €
Vodka Orange ²	0,2 l	5,50 €
Gin Tonic ¹³	0,2 l	5,50 €
Whisky Cola ²	0,2 l	5,50 €

Weißweine

Zehnthof Grauburgunder (Trocken) ^D	0,2 l	4,00 €
Zehnthof Grauburgunder ^D , Flasche	1,0 l	15,00 €
Bassermann-Jordan Sauvignon Blanc (Trocken) ^D	0,2 l	7,00 €
Bassermann-Jordan Sauvignon Blanc ^D , Flasche	0,75 l	26,50 €
Cá Dei Frati Lugana (Trocken) ^D	0,2 l	7,50 €
Cá Dei Frati Lugana ^D , Flasche	0,75 l	27,50 €
Weinschorle ^D	0,2 l	3,50 €

Rotweine

Di San Marzano Primitivo (Trocken) ^D	0,2 l	5,00 €
Di San Marzano Primitivo ^D , Flasche	0,7 l	17,50 €
Cá Dei Frati Ronchedone (Trocken) ^D	0,2 l	8,50 €
Cá Dei Frati Ronchedone ^D , Flasche	0,7 l	28,50 €

Rosé

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

Aperitif

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

Vorspeisen

<p>Klare Bouillabaise mit verschiedenen Fischfilets^b und rote Aioli^f</p>	7,50 €
<p>Helles Tomatencremesüppchen^f mit Basilikumcròuton</p>	5,90 €
<p>Zucchini und Auberginen im Nest, gefüllt mit Gorgonzola an Friséesalat, karamellierte Papaya und hauseigenem Dressing^f</p>	7,90 €
<p>Zu jeder Vorspeise reichen wir Ofenfrisches Baguette</p>	

Hauptgänge

<p>„Piccata Milanese“ vom Kalb in einer Parmesan^F – Eihülle^l auf tomatisierten Tagliatelle,^l hellen Sud und Salatbeilage^F</p>	16,90 €
<p>Hähnchen – Cordon Bleu^F an einer Sauce Choron^l, mit Möhren – Zuckerschoten – Gemüse und Kroketten</p>	14,50 €
<p>Fischteller „Dreierlei“ mit drei diversen Fischfilets^B an einer Pernodsoße, Paprika – Fenchel – Gemüse und cremigen Risotto^F</p>	24,50 €
<p>„Club Beef Burger^A Royal“ mit Gorgonzola^F, Papaya, rote Zwiebeln, Salat, Süßkartoffelpommes und rote Aioli^F</p>	13,90 €
<p>Fleischlos - Burger^A mit vegetarischem Pattie, hauseigener Soße^F, Käse^F, Salat und Potato Dippers</p>	14,50 €
<p>Champignon – Rahm – Schnitzel mit Bratkartoffeln und einen Beilagensalat</p>	14,90 €

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



Hauptgänge

Hausgebeizter Lachs^{LA}

mit zwei kleinen Röstis, Honig – Senf – Dipp^{LK}
und knackigem Blattsalat

12,50 €

Auf dem Punkt gegartes Roastbeef^K (kalt)

mit Bratkartoffeln¹, Remoulade¹ und Beilagensalat

12,50€

Pasta¹ vegetarisch

mit rotem Pesto, Grillgemüse, geschmolzenem Gorgonzola^F
und einer Salatbeilage^K

14,50 €

Tournedos vom Kalbsfilet

mit einer Kräuter – Nuss^H- Kruste an geschmorten Schalotten,
Macairekartoffeln¹ und einer Thymianjus

27,50€

Rindergeschnetzeltes nach „ Art des Hauses“

mit einer Dijon^F – Senfsoße^K, Schalotten, Pilze,
Lauchzwiebeln und Röstis^{LA} dazu Salat

23,50 €

Gegrillte Kalbsleber

mit eigener Soße, geschmorten Apfel, Zwiebelscheiben
und Bratkartoffeln¹

14,50 €

Dessert

Duett von der Schokolade^{F,10} (Weiße und Dunkle Schokolade)

an Beerenkompott

6,50 €

Apfelstrudel^A

mit Vanillesoße und Eis^F

6,50 €



Öffnungszeiten ab September:

- Montag Ruhetag
(mit Ausnahme von Reservierungen
ab 10 Personen oder Feierlichkeiten)
- Dienstags bis Sonntags
von 11⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr

Sie erreichen uns unter:

05224 – 9861501

E-Mail:

streiberger@gmail.com

Zusatzstoffe und Allergene

- 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 koffeinhaltige
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

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