

LIEBE GÄSTE,

FAMILIE BÜHRER UND DAS GESAMTE TEAM
HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN UND
WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN
AUFENTHALT IM EICHBAUM BRAUHAUS.

UNSERE AKTIONSTAGE

DIENSTAG GIBT'S HAX'N **1,3,15**

11,50

Bayerische Schweinshax'n

Tuesday is the day of pork knuckle

"Bavarian Haxe" 900g

DONNERSTAG IST SCHNITZELTAG **A,C**

6,00

300g XXL-Schnitzel, frisch aus dem
Schweinerücken, mit Pommes frites

Thursday is the day of escalope!

300g XXL escalope with french fries

FREITAG IST HAMBURGERTAG

ab 9,50

...das ist Burgerpflicht!

Friday is burger day!



FRISCH UND JAHRESZEITLICH GEMISCHT

	kl.	gr.
<p>CHEFSALAT 1,3,8,C,G,M mit gekochtem Ei, Schinken und Käsestreifen <i>„Chief salad“ with egg, ham, cheese stripes</i></p>	6,50	8,50
<p>FITNESSSALAT 1,2,3,4,C,M,G mit Mais, Ei und gebratenen Streifen von der Putenbrust <i>„Fitness salad“ with corn, egg and fried turkey breast</i></p>	6,90	9,90
<p>SALAT NICOISE 1,3,9,13,C,D,M,O,G mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Peperoni <i>„Nicoise salad“ with tuna, onions, olives, and peperoni</i></p>	6,50	9,50
<p>SALAT NORDISCH 2,3,4,C,M,G mit gekochtem Ei, Rauchlachsstreifen und roten Zwiebeln <i>„Nordic salad“ with boiled egg, smoked salmon and red onions</i></p>	7,50	10,50
<p>GRIECHISCHER BAUERN Salat 1,2,3,9,13,G,O 🍷 Gurken und Tomaten auf Blattsalat mit Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln und echtem Schafskäse <i>„Greek farmer salad“ green salad with cucumber, tomatoes, red onion, olives, peperoni and real sheep cheese</i></p>	6,90	9,90
<p>KLEINER BEILAGENSALAT 1,3,M,G <i>Small mixed salad</i></p> <p>wahlweise mit hausgemachtem Joghurt- oder Balsamico-Dressing <i>Optionally with homemade yoghurt or balsamic dressing</i></p>	3,50	

SNACKS

Pommes Frites <i>French fries</i>	2,00
Süßkartoffelpommes <i>Sweet potato fries</i>	3,50
Bratkartoffeln <i>Roasted Potatoes</i>	3,00
Salzkartoffeln <i>Salted potatoes</i>	2,00
Hausgemachte Spätzle <i>Homemade spaetzle</i>	2,00
Rösti <i>Roasted potato</i>	3,00
Rahmsauce <i>Cream sauce</i>	1,50
Jägersauce <i>Hunter's sauce</i>	1,50
Paprikasauce <i>Paprica sauce</i>	1,50
Pfeffersauce <i>Pepper sauce</i>	1,50
Gorgonzolasauce <i>Gorgonzola sauce</i>	2,00
Champignons à la creme <i>Mushrooms à la creme</i>	3,00
Ketchup / Mayo <i>Ketchup / Mayonnaise</i>	0,50



	kl.	gr.
BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE 1,3,L,M <i>Bavarian liver balls soup</i>	2,80	4,50
OBAZDA 1,2,15,A,G,L,M 🌿 Bayerische Käsespezialität, angemacht mit Eichbaum Kellerbier, dazu Brez'n <i>Bavarian cheese speciality with pretzel</i>		7,90
WARME LAUGENBREZEL A,G 🌿 MIT BUTTER <i>Warm pretzel optionally with butter</i>		1,70 2,00
GEBACKENE ZWIEBELRINGE 2,9,15,A,C,G 🌿 im Bierteig mit hausgemachter Aioli <i>Baked onion rings in beer batter with garlic cream</i>		4,50
SÜßKARTOFFELPOMMES 2,A,G 🌿 mit hausgemachter Sour Cream <i>Sweet potato fries with homemade sour cream</i>		4,50
TARTAR VOM RIND 1,2,3,A,M,L,G,H,F dazu Butter und Malzbrot <i>Tartar from beef with malt bread and butter</i>	5,50	9,50



BRAUGESELLEN ART 1,2,3,8.G 6,90 8,90
mit frischen Pilzen à la creme,
gekochtem Schinken und Käse
überbacken
*Small baked potatoes with fresh
mushrooms. cream sauce, boiled
ham and gratinated cheese*

SKANDINAVISCH 1,2,3,G,D 7,50 10,50
mit Kräuterquark und norwegischem
Räucherlachs
*Small baked potatoes with smoked salmon and
herb curd cheese*

VEGETARISCH

gr.

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE 1,2,3,A,M,C,G 🌿

7,90

mit Zwiebeln, serviert mit Blattsalat

Cheese spaetzle with onions, served with green salad

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE 1,6 🌿

9,50

mit Olivenöl, Knoblauch, roten Zwiebeln, Oliven und Peperoni, dazu frisches Baguette

Gratinated sheep cheese in olive oil with garlic, red onions, olives, peperoni, served with baguette

BAYERISCHE SCHWAMMERLPFANNE 1,2,3,A,L,M,G 🌿 **11,50**

mit Semmelknödeln und buntem Blattsalat

Mushroom pan with german dumplings and green salad

VEGGIE-SCHNITZEL MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN 🌿

ab 9,90

Schauen Sie in unsere Schnitzelkarte

Vegetarian escalope with different side dishes – take a look at our escalope menu

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN 1,2,A,C,L,M,G 🌿

8,50

aus der Brühe mit Schmelzzwiebeln auf bunter Salatplatte

„Swabian Maultaschen“ filled fresh big noodles with onions, served with mixed salad



KINDERTELLER



“BIENE MAJA” 1,2,8,M,L

Nürnberger mit Pommes und Ketchup
Small sausages with french fries and ketchup

4,50

“FIX UND FOXI” 1,2,A,C

Kl. Schnitzel mit Pommes und Ketchup
Small escalope with french fries and ketchup

4,50

“SPEEDY GONZALES” A,C,L

Spätzle mit Soße
Spaetzle with sauce

4,50

“DONALD DUCK” C,G,A

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup
Chicken nuggets with fries and ketchup

4,50

FISCH

kl. gr.

1,2,3,15,A,D,G,M

ZANDERFILET “NACH BRAUMEISTER ART”

mit einer Sauce aus frischem Dill und
Eichbaum Hefeweizen, dazu Salzkartoffeln
und bunter Blattsalat

*Fried pike perch fillet with fresh dill sauce and
wheat yeast, served with salted potatoes and
green salad*

13,50

MATJESFILETS “HAUSFRAUEN ART” 1,2,4,12,D,G,M

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu
Bratkartoffeln

*Matjes fillets housewife style with apples, onions
and cucumber, served with fried potatoes*

8,50

“FISH & CHIPS” 1,2,4,12,15,A,C,G,L,M,D

In Bierteig gebackene, zarte Stückchen
vom Zanderfilet mit Pommes frites und
hausgemachter Remoulade

*Baked pieces of pike perch in beer batter with
remoulade and french fries*

7,90 13,50

GEBRATENE SCHOLLENFILETS 1,2,3,8,A,D,M

mit Speckwürfeln und warmem
Speckkartoffelsalat

*Grilled plaice fillet with bacon bits and warm
potato salad*

10,90



SCHNITZEL

GERICHTE VOM SCHWEIN

FRITZ-SCHWEIN* A,C **9,90**

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Breaded escalope with french fries

JÄGER-SCHWEIN* A,C,M,L **11,50**

Paniertes Schnitzel mit frischen Champignons und Speck in brauner Sauce, serviert mit Pommes frites

Breaded escalope with fresh mushrooms and bacon in a brown sauce, served with french fries

SAU-SCHWAB* A,C,M,L,G **11,50**

Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Käsespätzle mit Zwiebeln

Breaded escalope with cream sauce, served with cheese spaetzle with onions

SAU-GUAT* 2,A,C,G **12,50**

Paniertes Schnitzel mit Schmelzzwiebeln und bayerischem Emmentaler-Käse überbacken, dazu Pommes frites

Breaded escalope with fried onions gratinated with bavarian cheese, served with french fries

BOLO-SCHWEIN* A,C,G **12,50**

Paniertes Schnitzel mit hausgemachter Bolognese und Käse überbacken, dazu Pommes frites

Breaded escalope with homemade bolognese sauce and gratinated cheese, served with french fries

ROTES SCHWEIN G **11,50**

Paprikaschnitzel natur gebraten vom Grill in pikanter Paprikarahmsauce mit Pommes frites

Paprica escalope naturally grilled with a spicy pepper cream sauce, served with french fries



*außer „Cordon bleu“



SCHWEINEREI* 1,3,8,A,C

11,50

Paniertes Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und
Bratkartoffeln mit Speck

*Breaded escalope with two fried eggs and fried
potatoes with bacon*

MAFIA-SCHWEIN* A,C

11,50

Paniertes Schnitzel mit Gorgonzolasauce und
Pommes frites

Breaded escalope with gorgonzola sauce and french fries

SCHARFE SAU* A,C,G

11,50

Paniertes Schnitzel mit grüner Pfeffersauce und
Curry abgeschmeckt, dazu Pommes frites

*Breaded escalope seasoned with green pepper sauce
and curry, served with french fries*

SAU G'SUND* 1,A,C,M

12,50

Paniertes Schnitzel auf bunter Salatplatte mit
bayerischem Kartoffelsalat

*Breaded escalope served on a plate with mixed salad
and bavarian potato salad*

SCHWEINCHEN DICK 1,2,8,A,C,G

13,50

„Cordon bleu“ 300g gefüllt mit gek. Schinken und
Käse, serviert mit Pommes frites

*Escalope filled with ham and cheese, served with
french fries*

*auch von der Putenbrust! **A,C,M**



*außer „Cordon bleu“



WURSTSPEZIALITÄTEN

MÜNCHNER WEIßWÜRSTE 8,A,M 6,00
mit süßem Senf und Brezel

Two „Munich“ white sausages with sweet mustard and pretzel

CURRYWURST 1,2,8,11 6,00
mit Pommes frites

„Currywurst“ sausages from Berlin in curry sauce with french fries

WURSTSALAT 1,2,8,9,O,M 7,90
mit Gurken und Zwiebeln, dazu Pommes frites

Salad from sausage with cucumber and onions, served with french fries

GERICHTE VOM SCHWEIN

PFÄLZER SAUMAGEN 1,2,3,8,L,M 8,90
mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck

Pig stomach with fried onions and fried potatoes with bacon

BRAUERSTEAK 1,2,3,8,L,M 8,90

würzig eingelegtes, durchwachsenes Schweinenackensteak mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck

„Brewersteak“ marinated pork neck steak with onions and fried potatoes with bacon

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN 1,2,A,C,L,M,G 8,50

aus der Brühe mit Schmelzzwiebeln auf bunter Salatplatte

„Swabian Maultaschen“ filled fresh big noodles with onions, served with mixed salad plate

BIERGULASCH VOM SCHWEIN 15,A,C,G 9,50

geschmort in Eichbaum Hefeweizen, dazu hausgemachte Spätzle

Beergoulash from pork with homemade spaetzle

SPARE RIBS 1,2,3,4,6,9,15,O,M,G 9,50

mit hausgemachter BBQ Sauce, wahlweise dazu Pommes frites oder Salat

Spare ribs with homemade BBQ sauce optional with french fries or salad

13,50



BRAUER GUT ABGEHANGEN

RUMPSTEAKS – 250G VOM ARGENTINISCHEN RIND!

Rump steaks - 250g from Argentinian beef!

NATUR G **20,50**

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

„Natural“ with homemade herb butter and french fries

PFEFFERSTEAK G **21,50**

in grüner Pfeffersauce abgeschmeckt mit Curry,
dazu Pommes frites

*Pepper steak seasoned with green pepper sauce and
curry, served with french fries*

ITALIENISCH G **21,50**

mit Gorgonzolasauce, dazu Pommes frites

„Italian“ with gorgonzola sauce, served with french fries

PFÄLZISCH 1,2,3,8 **21,50**

mit ordentlich Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln
mit Speck

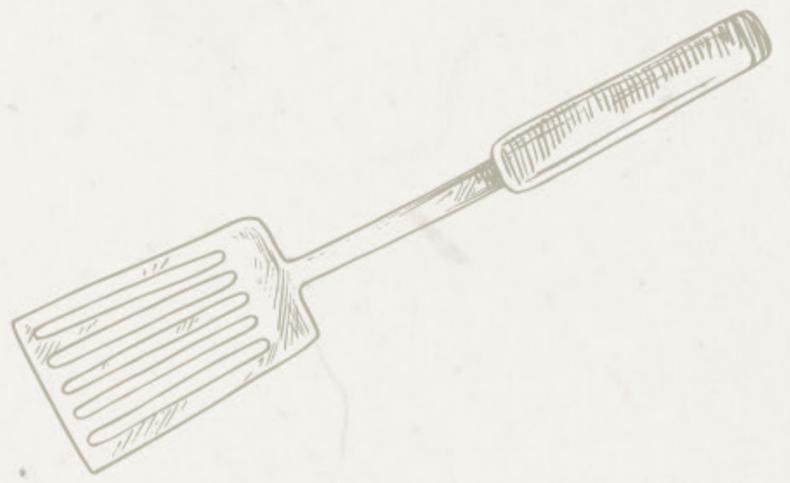
„Palatine“ with fried onions and fried potatoes

BURGER

BRAUHAUS-BURGER 1,4,A,C,G,M **9,50**

180g Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger
Sauce, Bacon, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln
dazu Cole Slaw, Pommes frites und Ketchup

*Ground beef burger with homemade burger sauce,
bacon, tomatoes, cucumber and red onions served with
cole slaw, fries and ketchup*



SCHWABENPFANNE A,C,G

15,50

Schweinelendchen mit frischen Pilzen à la creme
auf hausgemachten Spätzle

*Medallions from pork with cream sauce and fresh
mushrooms, served with homemade spaetzle*

FRANKENPFANNE 1,2,8,9,A,G,O,L,M

6 St. 6,50

Nürnberger Rostbratwürste mit Meerrettich
und bayerischem Kartoffelsalat

10 St. 8,50

*Small „Nuremberger“ sausages with horseradish
and bavarian potato salad*





KALTER HUND 15,A,C

2,50

“Cold dog” – homemade cake made of chocolate and biscuits

BIERAMISU 1,2,3,4,C,M,G

3,00

“Beer”-Tiramisu

APFELKÜCHLE 15,A,C,G

4,50

im Bierteig mit Creme Vanilla

Baked apple rings in beer batter with vanilla ice cream

KÄSEGRIEBKUCHEN A,C,G

2,80

inkl. Tasse Kaffee

3,90

Homemade cheese semolina cake, optionally served with a cup of coffee

KICK IT 11,G

3,50

Doppelter Espresso mit einer Kugel Creme Vanilla

Double Espresso with vanilla ice cream

Oder schauen Sie auf unsere Eiskarte!

Or take a look at our ice cream menu!



HEIßGETRÄNKE

HEIßGETRÄNKE

TASSE CAFÉ CREME 11 <i>cup of café cream</i>	2,20
ENTKOFFEINIERTER KAFFEE <i>decaffeinated coffee</i>	2,20
ESPRESSO 11	2,00
DOPPELTER ESPRESSO 11 <i>double espresso</i>	3,40
ESPRESSO MACCHIATO 11,G	2,20
GROßER MILCHKAFFEE 11,G <i>great latte</i>	2,90
CAPPUCCINO MIT MILCH ODER SAHNE 11,G <i>with milk or whipped cream with milk or whipped cream</i>	2,70
LATTE MACCHIATO 11,G	2,70
HEIßER KAKAO G <i>hot chocolate</i>	2,50
CHOCCHIATO (HEIßER KAKAO MIT ESPRESSO) 11,G <i>(hot cocoa with espresso)</i>	2,70
UNSERE TEESORTEN VON EILLES AUS DEM HAUS DARBOVEN 11 Darjeeling, Kamille, Pfefferminz, Grüntee Asia, Kräutertee Relax Ayurvital, Apfeltee <i>Darjeeling, chamomile, peppermint, green tea Asia, herbal tea Relax Ayurvital, apple tea</i>	2,00



ODENWALD QUELLE PREMIUM MINERALWASSER	0,25 Fl. 2,00 0,75 Fl. 4,70
ODENWALD QUELLE TAFELWASSER	0,40l 2,70
ODENWALD QUELLE STILLES MINERALWASSER	0,25 Fl. 2,00 0,75 Fl. 4,70
SCHWEPPE'S TONIC WATER 3	0,20l 2,20
BITTER LEMON 2,3,10	0,20l 2,20
WILD BERRY	0,20l 2,20
COCA-COLA 2,11 COLA-ZERO 2,4,6,11 FANTA 2,3 ZITRONEN LIMO	0,20l 2,00 0,40l 3,30
NEU'S APFELSAFT APFELSAFTSCHORLE	0,20l 2,00 0,40l 3,70
NEU'S ORANGENSAFT ORANGENSAFTSCHORLE	0,20l 2,30 0,40l 3,70
ECKES TRAUBENSAFT TRAUBENSAFTSCHORLE	0,20l 2,50 0,40l 3,90
RED BULL 2,11	0,25l 4,00
EICHBAUM BRAUMEISTER LIMONADE 1 Zitrone mit Hefe, Orange mit Malz, Wilder Holunder, Grapefruit <i>Lemon with yeast, orange with malt, wild elderberry or grapefruit</i>	0,5l 3,50
HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT ZITRONE UND MINZE <i>Homemade lemonade with lemon and mint</i>	0,4l 3,50
KARAMALZ & KARAMALZ FRESH LEMON 2 <i>Caramalz & caramalz with lemon</i>	0,33l 2,70
FRISCH GEZAPFTES BANANENWEIZEN 3,15 mit Apostel Weißbier <i>Freshly tapped banana wheat</i>	0,5l 3,70



EICHBAUM HUGO 2,15 0,2l 5,50

Sekt und Braumeisterlimo Holunder mit Eis und Limette

Sparkling wine and Braumeister lemonade elderflower with ice and lime

RIESLING SEKT EXTRA TROCKEN FRUCHTIG & FRISCH 15 0,1l 3,00

Riesling sparkling wine extra dry, fruity & fresh

LILLET MIT MINZE, BEEREN UND SCHWEPPE WILD BERRY 15 0,2l 5,50

Lillet with mint, berries and Schweppes "Wild Berry"

LILLET MIT MINZE, ZITRONE UND SCHWEPPE BITTER LEMON 15 0,2l 5,50

Lillet with mint, lemon and Schweppes "Bitter Lemon"

2018ER VINISION RIESLING 15,0 0,1l 2,20

süffig, trocken *tasty and dry*

0,2l 3,80

2018ER SCHNEIDER & PFAFFMANN WEISSBURGUNDER 15,0 0,1l 2,80

frisch und süffig, trocken *fresh, tasty and dry*

0,2l 4,90

2018ER SCHNEIDER & PFAFFMANN SAUVIGNON BLANC 15,0 0,1l 3,10

fruchtig, trocken *fruity, dry*

0,2l 5,40

2017ER VINISION PORTUGIESER WEISSHERBST 15,0 0,1l 2,20

süffig, fruchtig, lieblich *tasty, fruity, lovely*

0,2l 3,80

2018ER VINISION SPÄTBURGUNDER 15,0 0,1l 2,20

samtig, vollmundig, trocken *velvety, full-bodied, dry*

0,2l 3,80

2018ER PRIMITIVO DONNA MARZIA ITALIEN 15,0 0,1l 2,80

vollmundig, kraftvoll, trocken

full-bodied, powerful, dry

0,2l 4,90

2016ER MERLOT PAYS D'OC FRANKREICH 15,0 0,1l 2,20

fruchtig nach Beeren, trocken

fruity taste like berries, dry

0,2l 4,00

WEINSCHORLE WEISS, ROSÉ ODER ROT 15,0 0,2l 2,70

Wine spritzer white, rosé or red

0,4l 4,70

Allergeninformation und Bezeichnung der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite

MALTESER 15	2cl	1,00
DOORNKAAT 15	4cl	2,80
JÄGERMEISTER 15,2	2cl	2,00
OUZO 12,15	2cl	1,50
FERNET BRANCA 15,2	2cl	2,00
UNDERBERG 15,2	2cl	2,00
ABSOLUT VODKA 15	2cl	2,00
EIERLIKÖR 15,2,G	2cl	1,50
ASBACH URALT 15,2	2cl	2,00
LINIE AQUAVIT 15,2	2cl	2,50
JUBILÄUMS AQUAVIT 15	2cl	2,50
AVERNA mit Eis und Zitrone 15,2	4cl	3,50
RAMAZZOTTI mit Eis und Zitrone 15,2	4cl	3,50
BAILEYS AUF EIS 15,2	4cl	3,00
TANQUERAY DRY GIN 15,2,11,G	2cl	2,00
KETTENFETT Lakritzlikör 15,2	2cl	2,00
EICHBAUM BRAUMEISTER DESTILLE 15	2cl	2,50
Mirabelle-Malz, Williams-Malz, Apfel-Malz und Zwetschge-Malz, Haselnuss, Waldbeere und Kräuterlikör <i>Mirabelle malt, Williams malt, apple malt and plum malt, hazelnut, wild berry and herbal liqueur</i>		
Die Flasche zum mitnehmen		22,50
das original Glas dazu		3,50

SCOTCH BALLANTINE'S 2,15	4cl	4,00
JIM BEAM BOURBON 2,15	4cl	4,00
IRISH TULLAMORE DEW 2,15	4cl	4,00
CHIVAS REGAL SCOTCH WHISKY 12 JAHRE 2,15	4cl	5,00
JACK DANIEL'S BOURBON 2,15	4cl	5,00
GLENNFIDDICH SINGLE MALT 12 JAHRE 2,15	4cl	5,00
EICHBAUM BRAUMEISTERS SINGLE MALT WHISKY 2,15	4cl	8,00
CAMPARI SODA 2,15	0,4l	4,00
CAMPARI ORANGE 2,15	0,4l	5,00
JACKY COLA 2,11,15	0,4l	5,00
WODKA LEMON 2,3,10,15	0,4l	6,00
GIN TONIC 3,10,12,15	0,4l	6,00
CUBA LIBRE Barcadi Cola mit Zitrone 2,11,15	0,4l	6,00



COUPE DÄNEMARK G,H **6,50**
 3 Kugeln Creme Vanilla mit Sahne, Schokosauce und Schokoraspeln
3 scoops of vanilla cream with whipped cream, chocolate sauce and chocolate shavings

BLACK & WHITE 15,G,H **5,50**
 je eine Kugel Creme Vanilla und Chocolate, garniert mit Sahne, Schokosauce, Eierlikör und Schokoraspeln
One scoop each of vanilla and chocolate cream, garnished with whipped cream, chocolate sauce, eggnog and chocolate flakes

EIERLIKÖRBECHER 2,15,G,H **6,50**
 3 Kugeln Creme Vanilla mit Sahne, Eierlikör und Haselnusskrokant
3 scoops of vanilla cream with whipped cream, eggnog and hazelnut brittle

HIMBEERTRAUM 15,G,H **5,50**
 2 Kugeln Creme Vanilla mit heißen Himbeeren und Sahne
2 scoops of vanilla cream, served with hot raspberries and whipped cream

EISKAFFEE 11,G,H **4,50**
 mit 2 Kugeln Creme Vanilla, Sahne und Schokoraspeln
Iced coffee with 2 scoops of vanilla cream, whipped cream and chocolate shavings

EISSCHOKOLADE G,H **4,50**
 je eine Kugel Creme Vanilla und Chocolate, Sahne und Schokoraspeln
One scoop each of vanilla and chocolate cream, whipped cream and chocolate shavings

KICK IT 11,G,H **3,50**
 Doppelter Espresso mit einer Kugel Creme Vanilla
Double espresso with a scoop of vanilla cream

APFELKÜCHLE 15,A,C **4,50**
 im Bierteig mit Creme Vanilla
Apple pie in beer batter with a scoop of vanilla ice cream

KUGEL EIS G **1,50**
Scoop of ice cream

PORTION SAHNE G **1,00**
Portion of Whipped cream



Alle Burger werden mit:

- Cole Slaw **1,C,G,O**
- Pommes frites
- Ketchup **1,4**

serviert

All burgers are served with:

- *cole slaw,*
- *french fries*
- *ketchup*

BRAUHAUS-BURGER 1,4,A,C,G,M

9,50

180g Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Bacon, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln dazu Cole Slaw, Pommes frites und Ketchup

180g ground beef steak with homemade burger sauce, bacon, tomatoes, cucumber and red onions

CHEESE-ONION-BURGER 1,4,A,C,G,M

10,50

180g Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, geb. Zwiebelringen, Tomaten, Gurken und Chesterkäse

180g ground beef steak with homemade burger sauce, onion rings, tomatoes, cucumber and chester cheese

CHILI-CHEESE-BURGER 1,4,A,C,G,M

10,50

180g Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Jalapeños, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Chesterkäse

180g ground beef steak with homemade burger sauce, jalapeños, tomatoes, cucumbers, onions and cheese

GRIECHEN-BURGER 1,4,A,C,G,M

11,50

180g Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln

180g ground beef steak with homemade burger sauce, sheep cheese, tomatoes and onions



PFÄLZER BURGER 1,4,A,C,G,M 9,50

180g Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Schmelzzwiebeln und Käse überbacken

180g ground beef steak with homemade burger sauce, fried onions, gratinated with cheese

BURGERRECHT AUCH FÜR VEGETARIER 1,4,A,C,G,M ➤ 9,50

Veggieschnitzel mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln

Vegetarian escalope with homemade burger sauce, tomatoes, cucumber and red onions

CHICKEN-BURGER 1,4,A,C,G,M 9,50

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Burger Sauce, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln

Breaded chicken breast fillet with homemade burger sauce, tomatoes, cucumber and red onions

BBQ-BURGER 1,4,A,C,G,M 10,90

180g Rinderhacksteak mit BBQ-Bier-Sauce, Bacon, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Chesterkäse

180g ground beef steak with BBQ beer sauce, bacon, tomatoes, cucumbers, onions and cheese

MANNHEIMS OBERBURGERMEISTER 1,4,A,C,G,M 13,50

2 x 180g Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Bacon, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln

2 x 180g ground beef steak with homemade burger sauce, bacon, tomatoes, cucumber and red onions

Änderungen an den Burgern sind nicht möglich.

Changes on the burgers are not possible.

Allergene:

- A: Glutenthaltiges Getreide**
- B: Krebstiere**
- C: Eier**
- D: Fisch**
- E: Erdnüsse**
- F: Sojamilch**
- G: Milch und Lactose**
- H: Schalenfrüchte (Baumnüsse)**
- L: Sellerie**
- M: Senf**
- N: Sesamsamen**
- O: Schwefeloxid und Sulfite**
- P: Lupine**
- R: Weichtiere**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1. Mit Konservierungsstoffe**
- 2. Mit Farbstoff**
- 3. Mit Antioxidationsmittel**
- 4. Mit Süßungsmittel**
- 6. enthält eine Phenylalaminquelle**
- 8. Mit Phosphat**
- 10. Chininhaltig**
- 11. Koffeinhaltig**
- 12. Mit Geschmacksverstärker**
- 13. Geschwärzt**
- 14. Gewachst**
- 15. Unter Verwendung von Alkohol**

 **vegetarisch**

