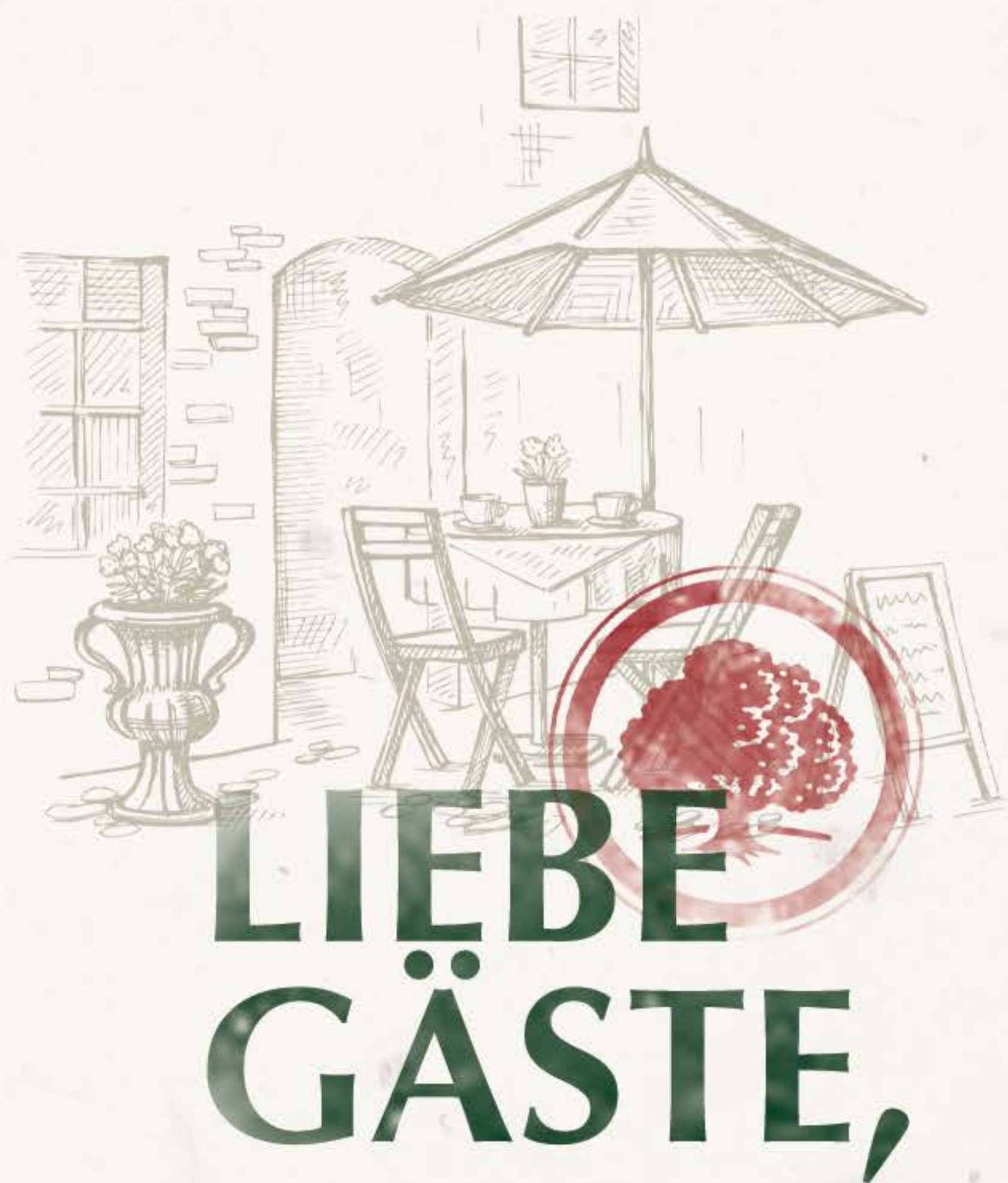




**FAMILIE BÜHRER UND DAS GESAMTE TEAM
HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN UND
WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN
AUFENTHALT IM EICHBAUM BRAUHAUS.**

UNSERE AKTIONSTAGE

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

13,90

Bayerische Schweinshax'n

*Tuesday is the day of pork knuckle
"Bavarian Haxe" 900g*

DONNERSTAG IST SCHNITZELTAG A,C

8,00

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

*Thursday is the day of Schnitzel!
300g XXL Schnitzel with french fries*

FREITAG IST HAMBURGERTAG

ab 12,90

...das ist Burgerpflicht!

Friday is burger day!



	kl.	gr.
CHEFSALAT 1,3,8,C,G,M mit gekochtem Ei, Schinken und Käsestreifen <i>„Chief salad“ with boiled egg, ham, cheese stripes</i>	8,50	12,90
FITNESSSALAT 1,2,3,4,C,M,G mit Mais, Ei und gebratenen Streifen von der Putenbrust <i>„Fitness salad“ with corn, boiled egg and fried turkey breast</i>	9,50	13,50
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>	9,50	12,90
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>	10,50	14,50
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>	9,50	12,50
KLEINER BEILAGENSALAT 1,3,M,G <i>Small mixed salad</i> wahlweise mit hausgemachtem Joghurt- oder Balsamico-Dressing <i>with a choice of homemade yoghurt or Balsamico dressing</i>	4,50	

SNACKS

Pommes Frites	<i>French fries</i>	2,50
Süßkartoffelpommes	<i>Sweet potato fries</i>	4,00
Bratkartoffeln	<i>Fried potatoes</i>	3,50
Salzkartoffeln	<i>Salted potatoes</i>	3,00
Hausgemachte Spätzle	<i>Homemade spaetzle</i>	3,50
Rösti	<i>Hash Browns</i>	4,00,
Rahmsauce	<i>Cream sauce</i>	2,00
Jägersauce	<i>Hunter sauce</i>	2,50
Paprikasauce	<i>Bell Pepper sauce</i>	2,50
Pfeffersauce	<i>Pepper sauce</i>	2,50
Gorgonzolasauce	<i>Gorgonzola sauce</i>	3,00
Champignons à la creme	<i>Mushrooms à la creme</i>	4,00
Ketchup / Mayo	<i>Ketchup / Mayonnaise</i>	0,50



	kl.	gr.
BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE 1,3,L,M <i>Bavarian liver balls soup</i>	3,50	4,90

OBAZDA 1,2,15,A,G,L,M Bayerische Käsespezialität, angemacht mit Eichbaum Kellerbier, dazu Brez'n <i>Bavarian cheese spread delicacy with pretzel</i>		8,50
--	--	------

WARME LAUGENBREZEL A,G MIT BUTTER <i>Warm pretzel with butter</i>		3,00 3,50
---	--	--------------

GEBACKENE ZWIEBELRINGE 2,9,15,A,C,G im Bierteig mit hausgemachter Aioli <i>Baked onion rings in beer batter with garlic cream</i>		4,90
--	--	------

SÜßKARTOFFELPOMMES 2,A,G mit hausgemachter Sour Cream <i>Sweet potato fries with homemade sour cream</i>		5,50
---	--	------

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>	8,50	12,50
--	------	-------



BRAUGESELLEN ART 1,2,3,8.G mit frischen Pilzen à la creme, gekochtem Schinken und Käse überbacken <i>Small hash browns with fresh mushrooms à la cream, boiled ham and gratinated cheese</i>	9,50	11,50
---	------	-------

SKANDINAVISCH 1,2,3,G,D mit Meerrettich und norwegischem Räucherlachs <i>Small hash browns with smoked salmon and horseradish</i>	9,90	12,90
---	------	-------

VEGETARISCH

gr.

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE **1,2,3,A,M,C,G** 🌱

9,90

mit Zwiebeln, serviert mit Blattsalat

Cheese spaetzle with onions, served with green salad

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE **1,6** 🌱

9,80

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** 🌱

12,50

mit Semmelknödeln und buntem Blattsalat

Mushroom pan with german dumplings and green salad

VEGGIE-SCHNITZEL MIT VERSCHIEDENEN BEILAGEN 🌱

ab 12,50

Schauen Sie in unsere Schnitzelkarte

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

VEGETARISCHE MAULTASCHEN **1,2,A,C,L,M,G** 🌱

10,80

aus der Brühe mit Schmelzzwiebeln auf bunter Salatplatte

Vegetarian Style stuffed pasta pockets with onions, served with mixed salad



5,90

Small sausages with french fries and ketchup

7,50

Small Schnitzel with french fries and ketchup

5,50

Spaetzle with sauce

5,90

Chicken nuggets with french fries and ketchup

kl.

gr.

18,50

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

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

11,50

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu
Bratkartoffeln

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

10,90 14,90

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

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

15,50

mit Speckwürfeln und warmem
Speckkartoffelsalat

Grilled plaice fillet with bacon bits and warm potato salad

FRITZ-SCHWEIN* **A,C**

12,50

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Schnitzel with french fries

JÄGER-SCHWEIN* **A,C,M,L**

13,90

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

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

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

13,90

Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce, dazu Käsespätzle mit Zwiebeln

Schnitzel with cream sauce, served with cheese spaetzle with onions

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

14,90

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

Schnitzel with fried onions gratinated with bavarian cheese, served with french fries

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

14,90

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

Schnitzel with homemade bolognese sauce and gratinated cheese, served with french fries

ROTES SCHWEIN **G**

13,90

Paprikaschnitzel natur gebraten vom Grill in pikanter Paprikarahmsauce mit Pommes frites

Bell Pepper cutlet naturally grilled with a spicy bell pepper cream sauce, served with french fries



*außer „Cordon bleu“



SCHWEINEREI* 1,3,8,A,C

13,90

Paniertes Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln mit Speck

Schnitzel with two fried eggs and fried potatoes with bacon

MAFIA-SCHWEIN* A,C

13,90

Paniertes Schnitzel mit Gorgonzolasauce und Pommes frites

Schnitzel with gorgonzola sauce and french fries

SCHARFE SAU* A,C,G

13,90

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

Schnitzel with green pepper sauce seasoned with curry, served with french fries

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

14,90

Paniertes Schnitzel auf bunter Salatplatte mit bayerischem Kartoffelsalat

Schnitzel served on a plate with mixed salad and bavarian potato salad

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

16,90

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

Schnitzel 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**

8,50

mit süßem Senf und Brezel

Two „Munich“ white sausages with sweet mustard and pretzel

CURRYWURST **1,2,8,11**

8,00

mit Pommes frites

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

WURSTSALAT **1,2,8,9,O,M**

10,90

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**

11,50

mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck

Pig stomach with fried onions and fried potatoes with bacon

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

12,50

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**

10,90

aus der Brühe mit Schmelzzwiebeln auf bunter Salatplatte

Swabian Style stuffed pasta pockets with onions, served with mixed salad

BIERGULASCH VOM SCHWEIN **15,A,C,G**

12,50

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**

15,50

mit hausgemachter BBQ Sauce, wahlweise dazu Pommes frites oder Salat

Spare ribs with homemade BBQ sauce with a choice of french fries or salad



BRAUER GUT ABGEHANGEN

RUMPSTEAKS – 250G VOM ARGENTINISCHEN RIND!

Rump steaks - 250g from Argentinian beef!

NATUR **G** 23,50

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

„Natural“ with homemade herb butter and french fries

PFEFFERSTEAK **G** 24,50

in grüner Pfeffersauce abgeschmeckt mit Curry,
dazu Pommes frites

*Steak with green pepper sauce seasoned with curry,
served with french fries*

ITALIENISCH **G** 24,50

mit Gorgonzolasauce, dazu Pommes frites

„Italian“ with gorgonzola sauce, served with french fries

PFÄLZISCH **1,2,3,8** 24,50

mit ordentlich Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln
mit Speck

„Palatine“ with fried onions and fried potatoes with Bacon Bits

BURGER

BRAUHAUS-BURGER **1,4,A,C,G,M** 12,90

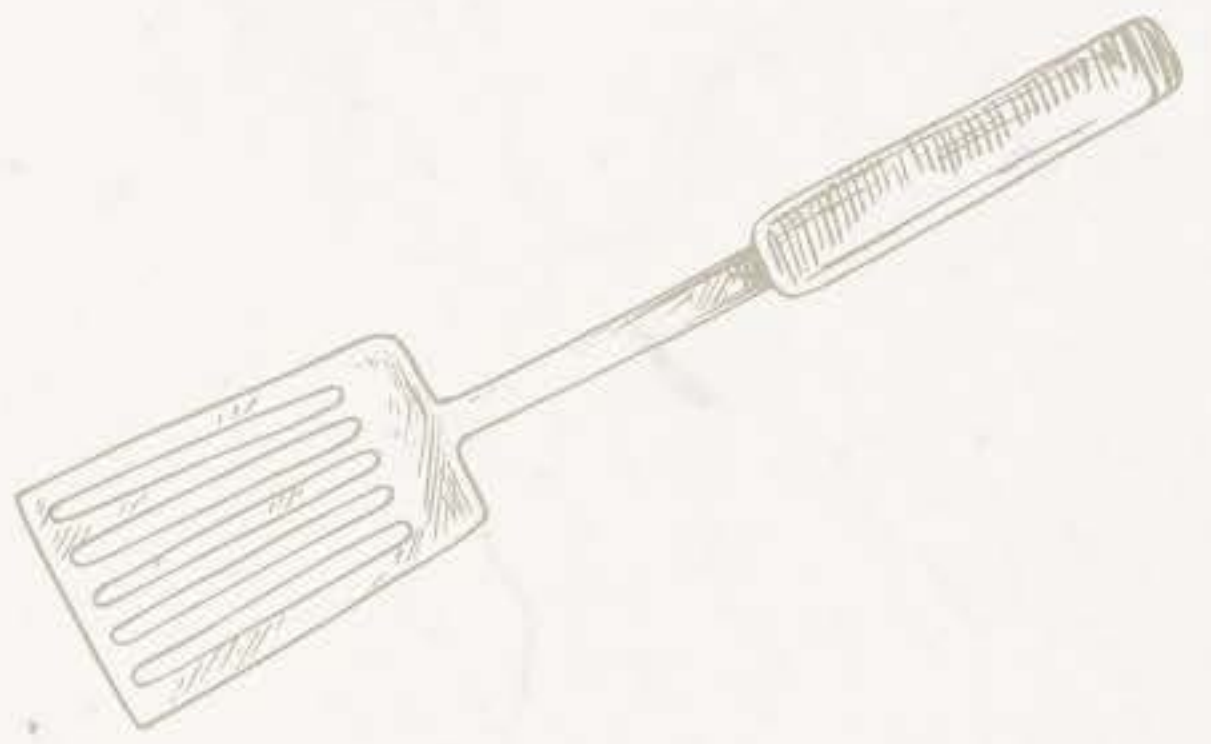
180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter
Burger Sauce, Bacon, Tomaten, Gurken und roten
Zwiebeln dazu Cole Slaw, Pommes frites und Ketchup

*180g fresh ground beef steak with homemade burger
sauce, bacon, tomatoes, pickles and red onions served
with cole slaw, french fries and ketchup*

CHEESE-BURGER **1,4,A,C,G,M** 13,50

180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter
Burger Sauce, Chesterkäse, Gurke, rote Zwiebel
und Tomaten

*180g fresh ground beef steak with homemade burger
sauce, chester cheese, pickles, red onion and tomatoes*



SCHWABENPFANNE **A,C,G**

16,50

Schweinelendchen mit frischen Pilzen à la creme
auf hausgemachten Spätzle

*Pork loin with cream sauce and fresh mushrooms, served
with homemade spaetzle*

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

6 St. 8,50

Nürnberger Rostbratwürste mit Meerrettich
und bayerischem Kartoffelsalat

10 St. 9,90

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





KALTER HUND 15,A,C

3,50

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

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

4,00

“Beer”-Tiramisu

APFELKÜCHLE 15,A,C,G

5,90

im Bierteig mit Creme Vanilla

Baked apple rings in beer batter with vanilla ice cream

KÄSEGRIEßKUCHEN A,C,G

3,30

inkl. Tasse Kaffee

4,90

Homemade semolina cheese cake, served with a cup of coffee

KICK IT 11,G

3,90

Doppelter Espresso mit einer Kugel Creme Vanilla

Double Espresso with vanilla ice cream

KAISERSCHMARN MIT APFELMUS 1,3,4,A,C,G,L,H

6,50

Pancake with applesauce

Oder schauen Sie auf unsere Eiskarte!

Or take a look at our ice cream menu!



HEIßGETRÄNKE

TASSE CAFÉ CREME 11 *cup of café cream* **2,80**

ENTKOFFEINIRTER KAFFEE *decaffeinated coffee* **2,80**

ESPRESSO 11 **2,60**

DOPPELTER ESPRESSO 11 *double espresso* **3,70**

ESPRESSO MACCHIATO 11,G **2,50**

GROßER MILCHKAFFEE 11,G *great latte* **3,40**

CAPPUCCINO MIT MILCH ODER SAHNE 11,G **3,20**
with milk or whipped cream

LATTE MACCHIATO 11,G **3,60**

HEIßER KAKAO G *hot chocolate* **3,00**

CHOCCHIATO (HEIßER KAKAO MIT ESPRESSO) 11,G **3,80**
(hot cocoa with espresso)

UNSERE TEESORTEN VON EILLES AUS DEM HAUS DARBOVEN 11 **2,50**

Darjeeling, Kamille, Pfefferminz, Grüntee Asia,
Kräutertee Relax Ayurvital, Apfeltee
*Darjeeling, chamomile, peppermint, green tea Asia,
herbal tea Relax Ayurvital, apple tea*



ODENWALD QUELLE PREMIUM MINERALWASSER	0,25 Fl.	2,80
	0,75 Fl.	5,90

ODENWALD QUELLE TAFELWASSER	0,40l	3,20
-----------------------------	-------	------

ODENWALD QUELLE STILLES MINERALWASSER	0,25 Fl.	2,80
	0,75 Fl.	5,90

SCHWEPPE'S TONIC WATER 3	0,20l	2,90
--------------------------	-------	------

BITTER LEMON 2,3,10	0,20l	2,90
---------------------	-------	------

WILD BERRY	0,20l	2,90
------------	-------	------

COCA-COLA 2,11 COLA-ZERO 2,4,6,11	0,20l	2,70
FANTA 2,3 ZITRONEN LIMO	0,40l	3,80

EICHBAUM COLA-MIX	0,33l	3,80
-------------------	-------	------

NEU'S APFELSAFT

Soft Pur	0,20l	3,50	0,40l	4,60
Schorle	0,20l	3,00	0,40l	4,40

NEU'S ORANGENSAFT

Soft Pur	0,20l	3,50	0,40l	4,60
Schorle	0,20l	3,00	0,40l	4,40

ECKES TRAUBENSAFT

Soft Pur	0,20l	3,50	0,40l	4,60
Schorle	0,20l	3,00	0,40l	4,40

RAPP JOHANNESBEERSAFT

Soft Pur	0,20l	3,50	0,40l	4,60
Schorle	0,20l	3,00	0,40l	4,40

RAPP EISTEE

Granatapfel, Pfirsisch <i>pomegranate, peach</i>	0,33l	3,80
---	-------	------

RED BULL 2,11	0,25l	4,00
---------------	-------	------



EICHBAUM BRAUMEISTER LIMONADE 1 0,5l 3,90

Zitrone mit Hefe, Orange mit Malz,
Wilder Holunder, Grapefruit

*Lemon with yeast, orange with malt, wild
elderberry or grapefruit*

**HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT
ZITRONE UND MINZE** 0,4l 3,90

Homemade lemonade with lemon and mint

KARAMALZ & KARAMALZ FRESH LEMON 2 0,33l 3,30

Caramalz & caramalz with lemon

FRISCH GEZAPFTES BANANENWEIZEN 3,15 0,5l 4,50

mit Apostel Weißbier

Freshly tapped banana wheat

APEROL SPRITZ 0,2l 6,90

mit Prosecco und Wasser

Aperol Spritz with Champagne and Water



EICHBAUM HUGO **2,15**

Sekt und Braumeisterlimo Holunder mit Eis und Limette

Sparkling wine and Braumeister elderflower lemonade with ice and lime

0,2l 6,90

GELDERMANN SEKT EXTRA TROCKEN FRUCHTIG & FRISCH **15**

Riesling sparkling wine extra dry, fruity & fresh

0,1l 3,80
FL. 0,7l 25,00

LILLET MIT MINZE, BEEREN UND SCHWEPPE WILD BERRY **15**

Lillet with mint, berries and Schweppes "Wild Berry"

0,2l 6,90

LILLET MIT MINZE, ZITRONE UND SCHWEPPE BITTER LEMON **15**

Lillet with mint, lemon and Schweppes "Bitter Lemon"

0,2l 6,90

2021ER VINISION RIESLING **15,0**

süffig, trocken *tasty and dry*

0,1l 3,40

0,2l 4,40

2021ER SCHNEIDER & PFAFFMANN WEISSBURGUNDER **15,0**

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

0,1l 4,00

0,2l 5,50

2019ER SCHNEIDER & PFAFFMANN SAUVIGNON BLANC **15,0**

fruchtig, trocken *fruity, dry*

0,1l 4,00

0,2l 5,50

2020ER VINISION PORTUGIESER WEISSHERBST **15,0**

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

0,1l 3,40

0,2l 4,40

2021ER STREHN BLAUFRÄNKISCH ROSÉ **13,0**

trocken, rosé *dry, rosé*

0,1l 4,00

0,2l 5,50

2019ER BICKENSOHL SPÄTBURGUNDER **15,0**

kräftig, waldfruchtaromatik, halbtrocken

powerful, forest fruit aroma, semi dry

0,1l 4,00

0,2l 5,50

2021ER PRIMITIVO DONNA MARZIA ITALIEN **15,0**

vollmundig, kraftvoll, trocken

full-bodied, powerful, dry

0,1l 4,50

0,2l 6,50

2015ER RISERVA TINTO BAROCCA **14,0**

vollmundig, trocken *full-bodied, dry*

0,1l 4,50

0,2l 6,50

WEINSCHORLE WEISS, ROSÉ ODER ROT **15,0**

Wine spritzer white, rosé or red

0,2l 3,40

0,4l 4,90

Allergeninformation und Bezeichnung der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite

MALTESER 15	2cl	3,00
BERLINER LUFT	2cl	3,00
ABSOLUT VODKA 15	2cl	3,50
OUZO 12,15	2cl	3,50
FERNET BRANCA 15,2	2cl	3,50
FICKEN	2cl	3,00
JÄGERMEISTER 15,2	2cl	3,50
ASBACH URALT 15,2	2cl	3,50
LINIE AQUAVIT 15,2	2cl	3,50
AVERNA mit Eis und Zitrone 15,2	4cl	4,20
RAMAZZOTTI mit Eis und Zitrone 15,2	4cl	4,20
BAILEYS AUF EIS 15,2	4cl	4,20
TANQUERAY DRY GIN 15,2,11,G	2cl	3,50
KETTENFETT Lakritzlikör 15,2	2cl	3,00
EICHBAUM BRAUMEISTER DESTILLE 15	2cl	3,50
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 liquor</i>		
Die Flasche zum mitnehmen		22,50
das original Glas dazu		3,50

SCOTCH BALLANTINE'S 2,15 4cl 4,90

JIM BEAM BOURBON 2,15 4cl 4,90

IRISH TULLAMORE DEW 2,15 4cl 4,90

CHIVAS REGAL SCOTCH WHISKY 12 JAHRE 2,15 4cl 5,90

JACK DANIEL'S 2,15 4cl 5,90

GLENNFIDDICH SINGLE MALT 12 JAHRE 2,15 4cl 5,90

EICHBAUM BRAUMEISTERS SINGLE MALT WHISKY 2,15 4cl 8,00

CAMPARI SODA 2,15 0,4l 6,00

CAMPARI ORANGE 2,15 0,4l 7,00

JACKY COLA 2,11,15 0,4l 8,00

WODKA LEMON 2,3,10,15 0,4l 7,50

GIN TONIC 3,10,12,15 0,4l 7,50

CUBA LIBRE Barcadi Cola mit Zitrone 2,11,15 0,4l 7,50



COUPE DÄNEMARK **G,H**

6,90

3 Kugeln Creme Vanilla mit Sahne, Schokosauce und Schokoraspeln

3 scoops of vanilla ice cream with whipped cream, chocolate sauce and chocolate shavings

BLACK & WHITE **15,G,H**

5,90

je eine Kugel Creme Vanilla und Chocolate, garniert mit Sahne, Schokosauce, Eierlikör und Schokoraspeln

One scoop each of vanilla and chocolate ice cream, garnished with whipped cream, chocolate sauce, eggnog and chocolate flakes

EIERLIKÖRBECHER **2,15,G,H**

6,90

3 Kugeln Creme Vanilla mit Sahne, Eierlikör und Haselnusskrokant

3 scoops of vanilla ice cream with whipped cream, eggnog and hazelnut brittle

HIMBEERTRAUM **15,G,H**

5,90

2 Kugeln Creme Vanilla mit heißen Himbeeren und Sahne

2 scoops of vanilla ice cream, served with hot raspberries and whipped cream

EISKAFFEE **11,G,H**

6,50

mit 2 Kugeln Creme Vanilla, Sahne und Schokoraspeln

Iced coffee with 2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream and chocolate shavings

EISSCHOKOLADE **G,H**

6,50

je eine Kugel Creme Vanilla und Chocolate, Sahne und Schokoraspeln

One scoop each of vanilla and chocolate ice cream, whipped cream and chocolate shavings

KICK IT **11,G,H**

3,90

Doppelter Espresso mit einer Kugel Creme Vanilla

Double espresso with a scoop of vanilla ice cream

APFELKÜCHLE **15,A,C**

5,50

im Bierteig mit Creme Vanilla

Apple pie in beer batter with a scoop of vanilla ice cream

KUGEL EIS **G**

1,90

Scoop of ice cream

PORTION SAHNE **G**

1,00

Portion of Whipped cream



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

12,90

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

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

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

13,90

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

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

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

13,90

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

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

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

13,50

180g frisches Rinderhacksteak mit hausgemachter Burger Sauce, Chesterkäse, Gurke, rote Zwiebel und Tomaten

180g fresh ground beef steak with homemade burger sauce, chester cheese, pickles, red onion and tomatoes

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

13,90

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

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



All burgers are served with: coleslaw, french fries, ketchup

Allergeninformation und Bezeichnung der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite



PFÄLZER BURGER 1,4,A,C,G,M

13,90

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

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

BURGERRECHT AUCH FÜR VEGETARIER 1,4,A,C,G,M ➤ 13,90

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

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

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

13,90

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

13,90

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

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

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

16,90

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

2 x 180g fresh 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.



All burgers are served with: coleslaw, french fries, ketchup

Allergeninformation und Bezeichnung der Inhaltsstoffe auf der letzten Seite

Allergene:

- A: Glutenhaltiges 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**

