

Zum Einstieg – Aperitif

Cuba Libre

Havanna / Limette / Cola

*Klassisch & erfrischend
(auch alkoholfrei möglich)*

6,50€

Aperol Spritz

Aperol / Prosecco / Soda / Orange

*Frisch, leicht bitter & unglaublich beliebt
(auch alkoholfrei möglich)*

8,-€

Sarti Spritz

Sarti / Prosecco / Soda / Limette

*Sommerlich süß, mit fruchtiger Säure
(milder mit Bitter Lemon statt Prosecco)*

8,50€

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc / Wild Berry / Beeren

*Fruchtig & elegant
(auch alkoholfrei möglich)*

8,-€

Limoncello Spritz

Limoncello / Prosecco / Zitrone

*Mediterraner Sommer im Glas
(auch alkoholfrei möglich)*

8,50€

Campari Orange

Campari / Orangensaft

Herb & klassisch

6,50€

Martini Bianco

süß-aromatischer Vermouth 6cl

auf Eis und Zitrone

5,50€



Vorweg – der perfekte Start

Knuspriges Knoblauchbrot

goldbraun geröstet / serviert mit cremiger Aioli 9,- €

Ziegenkäse gratiniert

Feigensenf / Salatbouquet / Baguette 15,-€

Wörpedorfer Hochzeitssuppe 9,-€

Blumenkohl / Spargel / Eierstich / Mettbällchen / Hühnerbrühe
(Traditionell & herzhaft)

Salat - Frisch & Leicht

Großer gemischter Marktsalat

gebratene Champignons / Senfvinaigrette / Aioli / Baguette 15,-€

Veredeln Sie Ihren Salat mit:

- gebackenem Ziegenkäse +6,-€



Signatures unserer Küche

Schweinefilet Medaillons *(Bestseller)*

Ziegenkäse / Birne / Feigensenf /
Bratkartoffeln **24,- €**

Rumpsteak 250g - Pfefferklassik

Kräftig aromatische Pfeffersauce / Knoblauchchampignons /
Speckbohnen / Kroketten **33,- €**

Rumpsteak 250g - Premium Cut

Zwiebeln & Champignons / Kräuterbutter/
unsere Fritten **28,- €**

Steak-Upgrades

- 100g Steak **+9€**

Kuhstall Pfanne *(für echte Genießer)*

Schnitzel Natur/ Rumpsteak / Schweinefilet mit Parmesankruste/
Sauce béarnaise/ Pfannengemüse / Kroketten **28,- €**

Hähnchenbrustspieß

Schafskäsecreme / gebratenes Gemüse / Kartoffelrösti **24,- €**

Rinderrouladen

Apfelrotkohl/ Salzkartoffeln /
Rouladensauce
(klassiker) **21,-€**

Lachssteak vom Grill

Zitronensauce / Buttergemüse / Kartoffelrösti **26,- €**



Schnitzel vom Schwein

Neu interpretiert

Original Wörpedorfer Schnitzel

der Klassiker unserer Küche **18,-€**

Rahm -Schnitzel

Champignons in cremiger Rahmsauce **22,- €**

Schnitzel Überbacken

Bacon / Zwiebeln / Cheddar

(herzhaft-intensiv) **23,- €**

Gefülltes Schnitzel

Camembert / Preiselbeerkompott **22,- €**

Gefülltes Schnitzel

Mozzarella / Parmaschinken / Tomate /

Rucola *(mediterraner Favorit)* **22,- €**

Schnitzel Champignons

Zwiebeln / Champignons **23,- €**

Alle Schnitzel serviert mit **unseren Fritten** aus der ganzen Kartoffel

Upgrades:

- Beilagensalat +3,-€
- Tausch zu Bratkartoffeln +2,50€
- Tausch zu Kroketten +2,50€
- Sauce béarnaise +4€
- Pfeffer-Cognac-Sauce +4,-€



Unsere Burger - saftig & herzhaft

Alle mit 180g Rindfleischpatty & unseren Fritten

Cheeseburger *(Bestseller)*

Cheddar / karamellisierte Zwiebeln / Haussauce /
Tomate & Salat **18,- €**

Italian Burger

Parmaschinken-Chips / Rucola /
Basilikum-Mayo / Mozzarella **18,-€**

BBQ Burger

Bacon / Honig-Zwiebeln /
Tomate & Salat / Cheddar **18,- €**

Signature Burger *(unser Geheimtipp)*

Cremiger Ziegenkäse / Rucola / Honig /
Walnüsse / Bacon **19,- €**

Burger – Upgrades

- Tausch zu Süßkartoffelpommes **+2,-€**
- Beilagensalat **+3,-€**
- Doppelter Rindfleischpatty **+7,-€**



Pasta

Pasta Lachs & Spinat

Frische Papardelle / Kirschtomaten / karamellisierte Pinienkerne /
Limetten-Parmesan-Sauce **19,- €**

Vegetarische Pasta

*Frische Papardelle / getrocknete Tomaten / Champignons/
rote Zwiebeln / Knoblauch / Parmesan-Sauce* **17,-€**

Pasta Hähnchen

Frische Papardelle / Brokkoli / rote Zwiebeln / Kirschtomaten /
Knoblauch-Parmesan-Sauce **18,- €**

Vegetarisch & Vegan

Veggie Burger

Kartoffelrösti / Tomate / Rucola /
Ziegenkäse / Feigensenf / unsere Fritten **18,- €**

Vegetarische Pasta

*Frische Papardelle / getrocknete Tomaten / Champignons/
rote Zwiebeln / Knoblauch / Parmesan-Sauce* **17,-€**

Veganes Curry

Kokos-Curry-Sauce / Bananenchips /
Gemüse/ Basmati-Reis (vegan) **20,- €**

Kartoffelrösti

Champignons / Kokos-Weißwein-Sauce/
Pinienkerne / gegrillte Zucchini / Kräuter-Öl (vegan) **23,-€**



Für unsere „kleinen Gäste“

(für Kinder bis 12 Jahre)

Nudeln in Tomatensauce 8,- €

Chicken-Nuggets

Steakhouse Pommes / Ketchup Mayo **9,- €**

Schnitzel

Gemüse / Steakhouse Pommes

Ketchup Mayo **12,-€**



*Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen
erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern*

Nachhaltig Genießen

Nicht geschafft? Kein Problem!

Gerne verpacken wir übrig gebliebene Speisen für dich **zum Mitnehmen**.

Wir achten auf umweltfreundliche Verpackungen und ressourcenschonendes Arbeiten.

Bewusst bestellen!

Bestelle nach deinem Hunger.

Sprich uns gerne an.

Einige unserer Gerichte sind auch als kleinere Portion möglich.

Ein **bewusster Umgang** mit Lebensmitteln liegt uns am Herzen. Mit kleinen Entscheidungen können wir gemeinsam Großes bewirken!

Kein Beilagensalat in deinem Gericht gefunden?

Wir haben analysiert!

Das am meisten entsorgte Produkt ist der Beilagensalat!
Bestelle ihn ganz einfach gezielt zu deinem Wunschgericht dazu! So vermeiden wir gemeinsam Verschwendung.

Anderes Gemüse als sonst?

Wir achten auf **saisonale Produkte**
Vor allem bei Obst und Gemüse!



Getränkekarte

Heinrich Ahlers Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	3,00€
Becher Kaffee	4,50€
Milchkaffee Pott	5,00€
Latte Macchiato	5,00€
Cappuccino	4,00€
Espresso	3,00€
Heiße Schokolade	5,00€

Heinrich Ahlers Teespezialitäten

Pott Tee	4,00€
Ostfriesen-Mischung, Earl Grey, Früchtetee „Oma's Garten“ „Schlecht Wetter- Tee“, Roibusch Karamell, Pfefferminz	

Softdrinks

Moorwasser / Cola / Fanta / Zero / Sprite 0,2 l	3,00€
Moorwasser / Cola / Fanta / Zero / Sprite 0,4 l	5,00€
Waterkant Wasser 0,33 l	3,50€
Eistee „Field No.7“ 0,33l	4,00€
- Pfirsich	
- Kirsche	
- Mango-Ananas	
Thomas Henry Bitter Lemon 0,2 l	3,00€
Thomas Henry Ginger Ale 0,2l	3,00€

Säfte / Nektar

Orange / Apfel / Kirsche	0,2l	3,50€
Maracuja / Rhababer / Banane	0,4 l	5,50€
Als Schorle	0,2 l	3,00€
	0,4 l	5,00€



Biere vom Fass

Beck's 0,3 l	3,50€
Beck's 0,5 l	5,50€
Alster Beck's 0,3 l	3,50€
Alster Beck's 0,5 l	5,50€
Bayreuther Aktien Landbier dunkel 0,3l	4,00€
Bayreuther Aktien Landbier dunkel 0,5l	6,00€
Haake Beck Kräusen 0,3l	4,50€
Haake Beck Kräusen 0,4l	5,50€

Flaschenbiere

Beck's alkoholfrei 0,33l	4,00€
Hemelinger Malz 0,33l	3,50€
Erdinger Hefeweizen Dunkel 0,5l	5,50€
Franziskaner Weizen Naturtrüb 0,5l	5,50€
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l	5,50€
Maisel's Weisse original 0,5l	5,50€
Maisel Weisse alkoholfrei 0,5l	5,50€

Hausweine vom Fass

Für Liebhaber von edlen Tropfen aus der Traube bieten wir zwei köstliche **offene Weine vom Fass**, einen **Chardonnay** und einen **Merlot**.

Chardonnay Veneto IGT, trocken vom Fass

Veneto, Italien

Vinicola Serena

Das Aroma spiegelt sich in einem typisch fruchtigen Geruch wieder. Der Geschmack wird von einer langanhaltenden und harmonischen Fruchtnote gekennzeichnet.

0,2 l	5,50€	0,5 l	12,50€	1,0 l	23,50€
--------------	--------------	--------------	---------------	--------------	---------------

Merlot Veneto IGT, trocken vom Fass

Venetien, Italien

Terra Serena

Trocken, fruchtbetont, weich. Kirsch- und Schokoladennoten

0,2 l	5,50€	0,5 l	12,50€	1,0 l	23,50€
--------------	--------------	--------------	---------------	--------------	---------------

Weißwein - Bottle:

Grauer Burgunder Sinfonie, trocken

Baden, Deutschland

Weingut Adam Müller

Eine schonende Pressung der Trauben und eine langsame, kühle Vergärung erhalten und vervielfältigen das Bukett, das an eine exotische Mischung aus Grapefruit und Walnüssen erinnert.

0,2 l 6,50€ 0,75 l 23,50€

Riesling Qba, halbtrocken

Pfalz, Deutschland

Weingut Leonhard

Frischer, lebendiger Riesling mit spannendem süße-säure-Spiel. Im Geschmack zeigt er sich enorm ausbalanciert, duftend nach reifer Zitrusfrucht

0,2 l 6,50€ 0,75 l 23,50€

Muskateller „Hamballe“ Qba, lieblich

Baden, Deutschland

Weinkellerei Hohenlohe

Duftiger, frischer Weißwein aus der Muskateller-Traube mit Wildrosen im Bukett, im Aroma ausgesprochen fruchtig mit deutlichem Muskatton, im Geschmack kräftig mit eleganter Süße

0,2 l 5,50€ 0,75 l 19,50€

Rotwein - Bottle:

Edulis Semicrianza, trocken

Rioja, Spanien

Bodegas Altanza

Ein Rioja, der gerade als offener Rotwein so viel mehr bietet, als man gewohnt ist.

0,2 l 6,50€ 0,75 l 23,50€

Spätburgunder Qba, halbtrocken

Rheinhessen, Deutschland

Weingut Dohlmühle

Ein leichter, uns sehr zugänglicher Spätburgunder, idealer Einstieg für Gelegenheits-Weintrinker

0,2 l 6,00€ 0,75 l 21,50€

Dornfelder Qba, lieblich

Rheinhessen, Deutschland

Weingut Dohlmühle

Dunkle Farbe, ausgeprägtes Sauerkirscharoma, ein körperreicher Dornfelder mit einer eleganten Restsüße.

0,2 l 5,50€ 0,75 l 19,50€

Spätburgunder Rosé Qba, halbtrocken

Baden, Deutschland

Weingut Adam Müller

Dieser leicht duftige Rosé soll zum Genießend einladen. Sein fruchtiges Bukett und sein angenehmer Duft machen ihn besonders.

0,2 l 6,50€ 0,75 l 23,50€

Obstbrände

Feine Sprituose „Williams“	35% vol. 2cl	4,00€
Feine Spirituose „Marille“	35% vol. 2cl	4,00€
Feine Sprituose „Haselnuss“	35% vol. 2cl	4,00€

Fein-Brennerei Prinz

Alte Marille	41% vol. 2cl	6,00€
Alte Williams-Christ-Birne	41% vol. 2cl	6,00€
Alte Waldhimbeere	41% vol. 2cl	6,00€
Hausschnaps Marille	34% vol. 2cl	4,50€
Fruchtige Kirscherla	34% vol. 2cl	4,50€

Distellerie Lantenhammer, Schliersee „Edelbrände“

Lantenhammer Williamsbrand	42% vol. 2cl	7,00€
Lantenhammer Marillenbrand	42% vol. 2cl	7,00€
Lantenhammer Haselnussbrand	42% vol. 2cl	7,00€
Lantenhammer Sauer-Kirschbrand	42% vol. 2cl	7,00€

Unterthurner Private Distellerie, Südtirol/Italien

Waldhimbeergeist „Waldler“	39% vol. 2cl	5,50€
----------------------------	--------------	-------

Grappa

Distellerie des Casello

Grappa di Monovitigno „Chardonnay“	40% vol. 2cl	4,00€
------------------------------------	--------------	-------

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

