

## Suppen

<b>Gulaschsuppe</b>	4,50 €
<b>Tomatencremesuppe</b>	4,50 €
<b>Zwiebelsuppe mit Käsecroutons</b>	5,20 €

## Kleine Gerichte

- serviert mit ofenfrischem Baguette -

<b>„Shanghai“</b> ein gegrilltes Hähnchenbrustfilet in feuriger Sambalcreme mit Salatbeilage	13,50 €
<b>„Ladybaguette“</b> zwei gegrillte Schweinemedallions mit Williams-Christ-Birne, Sauce Hollandaise, Preiselbeeren und Salatbeilage	14,50 €
<b>„Gentleman“</b> ein kleines Rumpsteak (ca. 120 gr.) vom Rostgrill mit Röstzwiebeln, geschmorten Pfeffertomaten und Salatbeilage	16,50 €

## Unsere berühmten Schnitzelgerichte

Zu allen Schnitzelgerichten (erhältlich als Schweine- oder Hähnchenschnitzel oder auf Sojabasis) reichen wir wahlweise einen gemischten Salat oder Saisongemüse und herzhaftes Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites

<b>Jägerschnitzel</b> mit edlen Waldpilzen	14,90 €
<b>Cordon bleu</b> mit Schinken und Käse gefüllt	15,90 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Sauce Hollandaise	14,90 €
<b>Schnitzel „Sambal“</b> mit feuriger Sambalsauce	14,90 €
<b>Schnitzel „Madagaskar“</b> mit Madagaskar Pfeffersoße	14,90 €
<b>Zigeunerschnitzel</b> mit pikanter Paprika-Teufel-Sauce	14,90 €
<b>„Schnitzel Hawaii“</b> mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren	15,90 €
<b>„Buchholzer Schnitzel“</b> mit zwei Spiegeleiern und Sauce Hollandaise	15,90 €
<b>Schnitzel „Italienische Art“</b> mit Tomatensoße und Tomate & Mozzarella überbacken	15,90 €

Alle Schnitzelgerichte auch als Seniorenportion erhältlich!  
Fragen Sie einfach unser freundliches Personal.

## Traditionsgerichte

<b>„Buchholzer Grillteller“</b> drei kleine Steaks mit feinen Waldpilzen, herzhaftes Bratkartoffeln, Gemüseallerlei und Spiegelei	15,50 €
<b>Zwei Schweinerückensteaks</b> mit Kräuterbutter, herzhaften Bratkartoffeln und frischem Krautsalat	14,50 €
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> mit herzhaften Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatgarnitur	11,80 €
<b>Salatplatte „Nach Art des Hauses“</b> mit hausgemachten frischen Salaten und gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kräuterbutter	13,50 €
<b>Holländische Matjes</b> in Apfel - Zwiebel - Rahm, herzhaftes Bratkartoffeln	11,80 €
<b>Matjes „Finkenwerder Art“</b> mit Speckbohnen und herzhaften Bratkartoffeln	12,80 €
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Salatbeilage	9,50 €
<b>„Omelette“</b> mit edlen Waldpilzen gefüllt, dazu herzhaftes Bratkartoffeln	11,80 €

<b>Currywurst mit hausgemachter Curryketchupsauce,</b> Pommes frites und Mayonnaise	9,50 €
<b>Drei Spiegeleier</b> mit Schinken, herzhaften Bratkartoffeln und Salatteller	10,50 €

## Kinderteller (bis 12 Jahre)

Erwachsene zahlen 3,50 € mehr

<b>Obelix</b> Schnitzel mit Pommes frites	9,90 €
<b>Asterix</b> Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Kroketten	9,90 €
<b>Idefix</b> Chicken Nuggets & Pommes frites	9,90 €
<b>Troubadix</b> Pommes frites (rot/weiß)	4,50 €
<b>Räuberteller</b> Für unsere jüngsten Gäste	0,00 €

## Desserts

<b>Kugel Eis</b>	1,80 €
<b>Karamell Krokant Becher</b> mit Vanille-, Schoko- und Walnusseis, Karamellsauce und Sahnehaube	6,50 €
<b>Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör</b>	6,00 €
<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen</b> und Sahnehaube	6,00 €
<b>Hausgemachte Rote Grütze</b> mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,50 €
<b>Extrabeilage (Sauce)</b>	3,50 €
<b>Extrabeilage (Zwiebeln oder Champignons)</b>	4,50 €
<b>je Umbestellung</b>	1,50 €
<b>Ketchup / Mayo</b>	1,50 €
<b>Ofenkartoffel-Austausch</b>	2,00 €

## vegetarische & vegane Gerichte

<b>Gemüseteller</b> mit Grilltomate und Sauce Hollandaise	13,50 €
<b>Kartoffel-Gemüse-Gratin</b> mit Käse überbacken	13,50 €
<b>Pulled Beef Art „vegan“</b> mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln, frischem Krautsalat und Pommes frites	15,50 €

Probieren Sie doch auch einmal unseren

**Eichegeist**

32% vol

2cl

1,50 €

## Steaks vom Rostgrill

Zu jedem Steak-Gericht reichen wir einen gemischten Salatteller, eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und eine Beilage nach Wahl.

<b>Argentinisches Rumpsteak</b> ca. 180 gr.	24,50 €
<b>Drei Schweinefiletmedallions</b> ca. 180 gr.	19,50 €
<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b> ca. 200 gr.	17,50 €
mit geschmorten Zwiebeln oder mit gedünsteten Champignons	



### Öffnungszeiten

<b>Montag - Dienstag:</b>	<b>geschlossen</b>
<b>Mittwoch - Freitag:</b>	<b>16:00 Uhr bis 23:00 Uhr</b>
<b>Samstag - Sonntag:</b>	<b>11:00 Uhr bis 23:00 Uhr</b>

### Küchenöffnungszeiten:

<b>Mittwoch - Freitag:</b>	<b>16:00 Uhr bis 21:00 Uhr</b>
<b>Samstag - Sonntag:</b>	<b>11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und 16:30 Uhr bis 21:00 Uhr</b>

## Bier

Ratskeller Edel-Pils	4,9 %	0,3 l	€ 3,00
Ratskeller Edel-Pils	4,9 %	0,4 l	€ 4,00
Ratskeller Edel-Pils	4,9 %	0,5 l	€ 5,00
Alster		0,3 l	€ 3,00
Alster		0,4 l	€ 4,00
Alster		0,5 l	€ 5,00
Köstritzer Schwarzbier Flasche	4,8 %	0,3 l	€ 3,00
Franziskaner Dunkles Weizenbier Fl.	5,4 %	0,5 l	€ 5,00
Franziskaner Weizenbier Flasche	5,4 %	0,5 l	€ 5,00
Franziskaner Weizenbier Alkoholfrei Flasche		0,5 l	€ 5,00
Franziskaner Kellerbier im Tonkrug	5,2 %	0,5 l	€ 5,00
Alkoholfreies Bier Flasche		0,33 l	€ 3,50
Alkoholfreies Alster		0,5 l	€ 5,00

## Alkoholfreie Getränke

Cola <sup>1</sup> , Cola light <sup>2</sup> , Fanta <sup>3</sup> , Sprite <sup>4</sup> , Spezi <sup>1</sup>		0,2 l	€ 2,00
		0,4 l	€ 3,80
Bad Pyrmonter Stilles Mineralwasser Fl.		0,25 l	€ 2,00
Bad Pyrmonter Mineralwasser Flasche		0,25 l	€ 2,00
Bad Pyrmonter Mineralwasser		0,4 l	€ 3,00
Bad Pyrmonter Mineralwasser Flasche		0,7 l	€ 5,50
Orangensaft, Traubensaft		0,2 l	€ 2,20
Apfelsaft		0,2 l	€ 2,00
Apfelsaftschorle		0,2 l	€ 2,00
		0,4 l	€ 3,80
Bitter Lemon <sup>5</sup>		0,2 l	€ 2,00
		0,4 l	€ 3,80
Traubensaftschorle		0,4 l	€ 4,00
Malzbier Flasche		0,33 l	€ 3,50

1 mit Farbstoff, Koffein, Aroma, Zucker  
2 mit Farbstoff, Koffein, Aroma, Süßstoff  
3 mit Farbstoff, Aroma, Zucker

4 mit Zucker  
5 chininhaltig, mit Antioxidationsmittel  
6 mit Farbstoff, Aroma, Zucker

## Mixgetränke

Eichegeist mit Bitter Lemon		4 cl	€ 5,00
Whisky Cola (Jim Beam)		2 cl	€ 4,50
Whisky Cola (Jack Daniels)		2 cl	€ 5,00
Havana Club Cola		2 cl	€ 5,00
Bacardi Cola, Wodka Cola		2 cl	€ 4,00
Weinbrand Cola		2 cl	€ 3,50
Campari mit Orangensaft		2 cl	€ 4,00
Osborne Cola		2 cl	€ 4,00
Korn Cola		2 cl	€ 3,50
Aperol Spritz			€ 6,50

## Spirituosen

Fürst Bismarck, Steinhäger	38 %	2 cl	€ 1,50
Bommerlunder, Ouzo			
Helbing Kümmel	35 %	2 cl	€ 1,50
Absolut Vodka	40 %	2 cl	€ 1,50
Malteser 40 % , Grappa 38 %		2 cl	€ 2,00
Jubiläums-Akvavit	42%	2 cl	€ 2,20
Linie-Akvavit	41,5 %	2 cl	€ 2,50
Rum 40 %, Mariacron 36 %		2 cl	€ 1,50
Sambuca	40 %	2 cl	€ 2,00
Osborne Veterano	30 %	2 cl	€ 2,00
Jim Beam	40 %	2 cl	€ 2,50
Cognac	40 %	2 cl	€ 3,20
Jack Daniels, Havana Club	40 %	2 cl	€ 3,00
Obstler	38 %	2 cl	€ 2,00
Williams Christ Birne	40 %	2 cl	€ 2,00
Himbeergeist 39%, Marille 34 %		2 cl	€ 2,00
Roter Genever	20 %	2 cl	€ 1,80
Baileys 17 %, Eierlikör 14 %		2 cl	€ 2,00
Sangrita alkoholfrei		2 cl	€ 1,50

## Kräuterschnäpse

Fernet branca 42 % Fl.		2 cl	€ 1,50
Underberg 44%, Kümmerling 35 % Fl.		2 cl	€ 1,50
Jägermeister	35 %	2 cl	€ 1,50
Averna 32 %, Ramazzotti 30 %		2 cl	€ 2,00
<b>Probieren Sie unseren</b> Eichegeist!	32 %	2 cl	€ 1,50

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee			€ 1,90
Kännchen Kaffee			€ 3,90
Großer Milchkaffee			€ 3,80
Cappuccino			€ 2,50
Espresso Macchiato			€ 2,50
Espresso			€ 2,00
Latte Macchiato			€ 4,00
Lumumba Kakao mit Weinbrand			€ 6,00

## Warme Getränke

Glas heiße Zitrone			€ 3,50
Kännchen Tee			€ 4,00
Glas Glühwein			€ 3,50
Grog vom Rum			€ 4,00
Becher heiße Schokolade mit Sahne			€ 4,50

## Weinkarte

### Weißweine

Silvaner trocken		0,2 l	€ 5,50
Weingut Schwane (Franken)		1,0 l	€ 26,50
Riesling trocken		0,2 l	€ 5,50
Weingut Alfons Eifel (Mosel-Saar-Ruwer)		1,0 l	€ 26,50
Bacchus lieblich		0,2 l	€ 5,50
Weingut Schwane (Franken)		1,0 l	€ 26,50
Rivaner feinherb		0,2 l	€ 6,00
Weingut Alfons Eifel (Mosel-Saar-Ruwer)		0,75 l	€ 19,50
Grauburgunder trocken		0,2 l	€ 5,50
Weinhaus Diehl (Pfalz)		1,0 l	€ 26,50

### Rotweine

Dornfelder trocken		0,2 l	€ 5,50
Weingut Thomas Rath (Rheinhessen)		1,0 l	€ 23,50
Doppio Passo trocken (Italien)		0,7 l	€ 27,50
Trollinger mit Lemberger feinherb, Württemberg		0,2 l	€ 6,00
		1,0 l	€ 26,50

### Roséweine

Portugieser Weißherbst mild		0,2 l	€ 5,50
		1,0 l	€ 26,50

---

Weißweinschorle		0,2 l	€ 4,00
Rotweinschorle		0,2 l	€ 4,00

Prosecco Hausmarke	Glas	0,1 l	€ 3,00
Prosecco Hausmarke	Flasche	0,7 l	€ 19,50