

Suppen

Gulaschsuppe	5,50 €
Tomatencremesuppe	5,50 €
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	5,50 €

Kleine Gerichte

- serviert mit ofenfrischem Baguette -

„Shanghai“ ein gegrilltes Hähnchenbrustfilet in feuriger Sambalcreme mit Salatbeilage	14,50 €
„Ladybaguette“ zwei gegrillte Schweinemedallions mit Williams-Christ-Birne, Sauce Hollandaise, Preiselbeeren und Salatbeilage	15,50 €
„Gentleman“ ein kleines Rumpsteak (ca. 120 gr.) vom Rostgrill mit Röstzwiebeln, geschmorten Pfeffertomaten und Salatbeilage	17,50 €

Unsere berühmten Schnitzelgerichte

Zu allen Schnitzelgerichten (generell als Schweineschnitzel, wahlweise als Hähnchenschnitzel oder auf Sojabasis) reichen wir wahlweise einen gemischten Salat oder Saison Gemüse und herzhaftes Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes frites

Jägerschnitzel mit edlen Waldpilzen	15,90 €
Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt	16,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Sauce Hollandaise	15,90 €
Schnitzel „Sambal“ mit feuriger Sambalsauce	15,90 €
Schnitzel „Madagaskar“ mit Madagaskar Pfeffersoße	15,90 €
Zigeunerschnitzel mit pikanter Paprika-Teufel-Sauce	15,90 €
„Schnitzel Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren	16,90 €
„Buchholzer Schnitzel“ mit zwei Spiegeleiern und Sauce Hollandaise	16,90 €
Schnitzel „Italienische Art“ mit Tomatensoße und Tomate & Mozzarella überbacken	16,90 €

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

Traditionsgerichte

„Buchholzer Grillteller“ drei kleine Steaks mit feinen Waldpilzen, herzhaftes Bratkartoffeln, Gemüseallerlei und Spiegelei	16,80 €
Zwei Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter, herzhaften Bratkartoffeln und frischem Krautsalat	15,80 €
Hausgemachtes Sauerfleisch mit herzhaften Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatgarnitur	13,20 €
Salatplatte „Nach Art des Hauses“ mit hausgemachten frischen Salaten und gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kräuterbutter	14,80 €
Holländische Matjes in Apfel - Zwiebel - Rahm, herzhaftes Bratkartoffeln	12,50 €
Matjes „Finkenwerder Art“ mit Speckbohnen und herzhaften Bratkartoffeln	13,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbeilage	10,80 €
„Omelette“ mit edlen Waldpilzen gefüllt, dazu herzhaftes Bratkartoffeln	12,50 €
Currywurst mit hausgemachter Curryketchupsauce , Pommes frites und Mayonnaise	10,50 €
Drei Spiegeleier mit Schinken, herzhaften Bratkartoffeln und Salatteller	11,50 €

Kinderteller (bis 12 Jahre)

Erwachsene zahlen 3,50 € mehr

Obelix Schnitzel mit Pommes frites	9,90 €
Asterix Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Kroketten	9,90 €
Idefix Chicken Nuggets & Pommes frites	9,90 €
Troubadix Pommes frites (rot/weiß)	5,80 €
Räuberteller Für unsere jüngsten Gäste	0,00 €

Desserts

Kugel Eis	1,90 €
Karamell Krokant Becher mit Vanille-, Schoko- und Walnusseis, Karamellsauce und Sahnehaube	6,80 €
Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör	6,00 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehaube	6,80 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,80 €
Extrabeilage (Sauce)	4,00 €
Extrabeilage (Zwiebeln oder Champignons)	5,00 €
je Umbestellung	1,50 €
Ketchup / Mayo	1,50 €
Ofenkartoffel-Austausch	2,20 €

vegetarische & vegane Gerichte

Gemüseteller mit Grilltomate und Sauce Hollandaise	14,50 €
Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Käse überbacken	14,50 €
Pulled Beef Art „vegan“ mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln, frischem Krautsalat und Pommes frites	15,80 €

Probieren Sie doch auch einmal unseren

Eichegeist

32% vol

2cl

1,80 €

Steaks vom Rostgrill

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

Argentinisches Rumpsteak ca. 180 gr.	26,50 €
Drei Schweinefiletmedallions ca. 180 gr.	21,50 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet ca. 200 gr.	19,50 €

*mit geschmorten Zwiebeln oder mit gedünsteten Champignons



Öffnungszeiten

Montag - Dienstag:	geschlossen
Mittwoch - Freitag:	16:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Samstag - Sonntag:	11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Küchenöffnungszeiten:

Mittwoch - Freitag:	16:00 Uhr bis 21:00 Uhr
----------------------------	--------------------------------

Samstag - Sonntag:	11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und 16:30 Uhr bis 20:00 Uhr
---------------------------	--

letzte Bestellung 15 Min. vor Küchenschluss

Bier

Ratskeller Edel-Pils	4,9 %	0,3 l	€ 3,20
Ratskeller Edel-Pils	4,9 %	0,4 l	€ 4,20
Ratskeller Edel-Pils	4,9 %	0,5 l	€ 5,30
Alster		0,3 l	€ 3,20
Alster		0,4 l	€ 4,20
Alster		0,5 l	€ 5,30
Köstritzer Schwarzbier Flasche	4,8 %	0,3 l	€ 3,50
Franziskaner Dunkles Weizenbier Fl.	5,4 %	0,5 l	€ 5,30
Franziskaner Weizenbier Flasche	5,4 %	0,5 l	€ 5,30
Franziskaner Weizenbier Alkoholfrei Flasche		0,5 l	€ 5,30
Franziskaner Kellerbier im Tonkrug	5,2 %	0,5 l	€ 5,30
Alkoholfreies Bier Flasche		0,33 l	€ 3,50
Alkoholfreies Alster		0,5 l	€ 5,30

Alkoholfreie Getränke

Cola ¹ , Cola light ² , Fanta ³ , Sprite ⁴ , Spezi ¹	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 4,00
Bad Pyrmonter Stilles Mineralwasser Fl.	0,25 l	€ 2,50
Bad Pyrmonter Mineralwasser Flasche	0,25 l	€ 2,50
Bad Pyrmonter Mineralwasser	0,4 l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Mineralwasser Flasche	0,7 l	€ 6,00
Orangensaft, Traubensaft	0,2 l	€ 2,40
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,20
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 4,00
Bitter Lemon ⁵	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 4,00
Traubensaftschorle	0,2 l	€ 2,20
	0,4 l	€ 4,00
Malzbier Flasche	0,33 l	€ 3,80

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	€ 5,50
Whisky Cola (Jim Beam)	4 cl	€ 6,00
Whisky Cola (Jack Daniels)	4 cl	€ 6,00
Havana Club Cola	4 cl	€ 6,50
Bacardi Cola, Wodka Cola	4 cl	€ 5,50
Weinbrand Cola	4 cl	€ 5,00
Campari mit Orangensaft	2 cl	€ 4,50
Osborne Cola	4 cl	€ 5,50
Korn Cola	2 cl	€ 3,50
Aperol Spritz		€ 6,90

Spirituosen

Fürst Bismarck, Steinhäger	38 %	2 cl	€ 1,80
Bommerlunder, Ouzo			
Helbing Kümmel	35 %	2 cl	€ 1,80
Absolut Vodka	40 %	2 cl	€ 1,80
Malteser 40 % , Grappa 38 %		2 cl	€ 2,50
Jubiläums-Akvavit	42%	2 cl	€ 2,50
Linie-Akvavit	41,5 %	2 cl	€ 3,00
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	€ 2,00
Baileys 17 %, Eierlikör 14 %		2 cl	€ 2,00
Sangrita alkoholfrei		2 cl	€ 1,50

Kräuterschnäpse

Fernet branca 42 % Fl.	2 cl	€ 1,80	
Underberg 44%, Kümmerling 35 % Fl.	2 cl	€ 1,80	
Jägermeister	35 %	2 cl	€ 1,80
Averna 32 %, Ramazzotti 30 %		2 cl	€ 2,50
Probieren Sie unseren Eichegeist!	32 %	2 cl	€ 1,80

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	€ 2,20
Kännchen Kaffee	€ 4,00
Großer Milchkaffee	€ 3,90
Cappuccino	€ 2,80
Espresso Macchiato	€ 2,80
Espresso	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 4,20
Lumumba Kakao mit Weinbrand	€ 6,30

Warme Getränke

Glas heiße Zitrone	€ 3,80
Kännchen Tee	€ 4,20
Glas Glühwein	€ 4,00
Grog vom Rum	€ 4,50
Becher heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,80

Weinkarte

Weißweine

Silvaner trocken	0,2 l	€ 6,00
Weingut Schwane (Franken)	1,0 l	€ 27,50
Riesling trocken	0,2 l	€ 6,00
Weingut Alfons Eifel (Mosel-Saar-Ruwer)	1,0 l	€ 27,50
Bacchus feinherb	0,2 l	€ 6,50
Weingut Schwane (Franken)	1,0 l	€ 29,50
Vier Jahreszeiten lieblich (Pfalz)	0,2 l	€ 6,00
	1,0 l	€ 27,50
Grauburgunder trocken (Schoppen)	0,2 l	€ 5,50
Grauburgunder Weinhaus Diehl trocken (Pfalz)	1,0 l	€ 27,50

Rotweine

Dornfelder trocken	0,2 l	€ 6,00
Weingut Thomas Rath (Rheinhessen)	1,0 l	€ 27,50
Doppio Passo trocken (Italien)	0,7 l	€ 28,50
Trollinger mit Lemberger feinherb, Württemberg	0,2 l	€ 6,50
	1,0 l	€ 29,50

Roséweine

Portugieser Weißherbst mild	0,2 l	€ 5,50
	1,0 l	€ 26,50
Weißweinschorle	0,2 l	€ 4,50
Rotweinschorle	0,2 l	€ 4,50
Prosecco Hausmarke Glas	0,1 l	€ 3,50
Prosecco Hausmarke Glas	0,2 l	€ 6,50
Prosecco Hausmarke Flasche	0,7 l	€ 22,50