

**Tomatensuppe** V|L| (G ohne Brötchen)

dazu ein Brötchen 5,90

**Nachos „Chili Spice“** V|G|L

mit Salsa- und Mango-Dip 4,50

**Backkartoffel** G

mit Salat und hausgemachtem Kräuter Creme fraiche 7,90

**Knusprige Hähnchenbrustfilets**

paniert, mit hausgemachtem Kräuter Creme fraiche 8,50

**Käse-Snack**

panierte Mozzarella Sticks und Chili Cheese  
Bällchen mit Mango-Chili-Dip 8,10

**Hausgemachter Krautsalat** G

mit Karotten und Sahne verfeinert 5,90

**Gegrillter Garnelenspieß**

auf Rucola, mit Pflaumen-Balsamico, Brötchen und Kräuterbutter 8,90

## **Makkaroni**

mit Tomatensoße 5,90

## **Kleine Käsemakkaroni**

mit Käsesoße überbacken 5,90

## **Zwergen-Burger**

kleines Brioche Brötchen mit 120g Rinder-Hackfleisch und Ketchup 6,50

## **Kinderburger**

120g Rinder-Hackfleisch, Tomate, Gurke und Salat mit Remouladensoße im kleinen Brioche Brötchen, dazu Pommes 8,90

## **Mini Cheeseburger**

120g Rinder-Hackfleisch, Käse, Tomate, Gurke und Salat mit Remouladensoße im kleinen Brioche Brötchen, dazu Pommes 9,50

## **Kinderschnitzel**

kleine Hähnchenschnitzel mit Pommes und Salat 8,00

## **Räuberteller**

mit nix drauf

ab 15 Jahren 1,50€ Aufschlag

*Wählen Sie zu Ihrem Burger gerne Wunschbeilagen und Dips!*

## **Lady Burger**

120g Rinder-Hackfleisch, knuspriger Bacon, Cheddarkäse, Tomate, Gurke und Salat mit Tomaten-Paprika Soße im Brioche-Brötchen 14,90

## **Homestyle Cheese Burger**

220g Rinder-Hackfleisch, knuspriger Bacon, Cheddarkäse, Tomate, Gurke und Salat mit Tomaten-Paprika Soße im Homestyle Brötchen 16,90

## **Tivoli Burger**

220g Rinder-Hackfleisch, Cheddarkäse, sautierte Zwiebeln, Pastrami, Tomaten-Paprika Soße und Honig-Senf Soße im Dinkel-Brötchen 16,90

## **Peperoni Burger**

220g Rinder-Hackfleisch, Cheddarkäse, gegrillte Peperoni, rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Remoulade, Wasabi-Soße, im Chili-Brötchen 16,90

## **Wagyu Burger**

200g Wagyu Rinder-Hackfleisch, Rucola, Bacon, Tomate, Gurke, sautierte Zwiebeln, BBQ Soße, Cheddarkäse im Homestylebrötchen 22,90

unsere Brötchen: **Focaccia**: mit Rosmarin und getrockneten Tomaten | **Chili**: Weizenbrötchen mit Chili, Paprika und Basilikum | **Homestyle**: helles Sauerteigbrötchen mit Kartoffelstückchen | **Brioche**: Milch-Butter-Brötchen

### **Route 24 Burger**

hausgemachtes Pulled Pork vom Schwein, Tomate, Gurke und Krautsalat mit Honig-Senf-Soße im Dinkel Brötchen 16,90

### **Hähnchen Burger**

gegrillte Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Salat, Cheddar-Käse, Guacamole und Kräuter-Creme fraiche im Focaccia-Brötchen 16,90

### **Hähnchen Chili Burger**

Gegrillte Hähnchenbrust, Cheddar-Käse, gegrillte Peperoni, rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Remoulade, Wasabi-Soße im Chili-Brötchen 16,90

### **Hähnchen Knusper Burger**

Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel, Salat, Tomate, Gurke und Chili-Cheese Soße im Homestyle-Brötchen 16,90

**Gärtner-Salat** G, L und V ohne Beilagen

Blattsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Mais, Sonnenblumenkerne, Karotten, Pfirsich-Vinaigrette, zwei Brötchen und Kräuterbutter 12,90

**Gemüsegratin** G | L und V ohne Beilagen

Grillgemüse mit Tomatensoße, Lauch und Cheddarkäse überbacken, dazu 2 Brötchen und Kräuterbutter 16,50

**Käse Makkaroni**

Makkaroni mit cremiger Cheddar-Sahne-Soße überbacken 13,50

**Sommer Wrap** mit kleinem Salat

gefüllt mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Guacamole, Cheddarkäse, Kräuter-Dip, Gurke, Tomate und Mais 12,50

**Gemüse Wrap** mit kleinem Salat L | V

gefüllt mit gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika und Hokkaidokürbis, Cheddarkäse, Kräuter Cremefraiche, Gurke, Tomate und Mais 13,50

**Grillgemüse** mit Süßkartoffelpommes V | G | L

gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini und Hokkaido-Kürbis mit Kirschtomaten, Lauch und Sonnenblumenkernen 16,50

*Wählen Sie zu Ihrem Burger gerne vegane Beilagen und Dips!  
Alle Burger auch mit veganem Käse +1,00*

**Der Gelbe** <sup>VIL</sup>

Blumenkohl-Mais-Paprika-Patty, Salat, Tomate, Gurke  
und vegane Mango-Chili-Soße im Dinkelbrötchen 14,50

**Der Grüne** <sup>VIL</sup>

Haferflocken-Brokkoli-Spinat-Patty, gegrillte Peperoni,  
rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, vegane Remoulade  
und vegane Wasabi-Soße im Chili-Brötchen 14,50

**Der Rote** <sup>VIL</sup>

Rote-Beete-Patty, Rucola, Tomate, Gurke, sautierte Zwiebeln  
und vegane BBQ Soße im Homestylebrötchen 14,50

**Der Bunte** <sup>VIL</sup>

Grillgemüse, Hokkaido-Kürbis, Salat, Tomate, Gurke und  
vegane Tomaten-Paprika-Soße im Focaccia Brötchen 14,50

**White Tiger Garnelen** ohne Schale

250g, geschwenkt in Tequila und Orangensaft  
mit Salat, zwei Brötchen und Kräuterbutter 19,90

**Jambalaya** G|L

pikante kreolische Reispfanne mit Hähnchenbrust, Garnelen,  
geräucherter Chili-Wurst, Grillgemüse, geschwenkt in Weißwein  
und Tomatensoße 21,90

**Gebackenes Lachsfilet** G|L ohne Kräuterbutter

mit Salat und Kräuterbutter 17,90  
Bitte wählen Sie Ihre Wunschbeilage!

**Lachs-Garnelen-Spieß** G|L ohne Kräuterbutter

gebackenes Lachsfilet mit gegrillten Garnelen am Spieß,  
auf Rucola mit Pflaumen-Balsamico und Kräuterbutter 20,90  
Bitte wählen Sie Ihre Wunschbeilage!

**Trüffel-Pasta**

200g gegrillte White Tiger Garnelen in Trüffelrahm mit Bandnudeln 23,50

## **Pfeffer-Hähnchen**

gegrillte Hähnchenbrust mit Bandnudeln und  
Creme-fraiche Pfeffersoße, dazu Salat 18,90

## **Cheddar Hähnchen** <sup>L</sup>

gegrillte Hähnchenbrust mit Grillgemüse, Tomaten und Cheddar-  
käse überbacken, dazu Steakhouse Pommes und Salat 18,90

## **Ofensteak** <sup>L</sup>

gegrilltes Schweinerückensteak mit Grillgemüse, Tomaten und  
Cheddarkäse überbacken, dazu Kartoffelecken und Salat 18,90

## **Champignon-Steak** <sup>GIL</sup>

gegrilltes Schweinerückensteak mit gegrillten Champignons und  
Cheddarkäse überbacken, dazu Steakhouse Pommes und Salat 18,90

## **250g Pulled Pork**

mit Krautsalat, BBQ-Soße und Kartoffelpfefferstreifen 19,90

## **Schäufele**

gebratene Schweineschulter mit Knochen, Schwarte und  
Bratensoße, dazu Krautsalat, Kartoffelecken 19,90

### **Hähnchen Avocado Wrap**

gefüllt mit 160g gegrillter Hähnchenbrust, Guacamole, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, Kräuter-Creme fraiche und Cheddarkäse, dazu Salat 15,50

### **Wrap „Ariane Style“**

gefüllt mit 160g knusprig panierten Hähnchenbrustfilets, Krautsalat, mittelscharfer Tivoli-Spezialsoße, Gurke, Tomate und Cheddarkäse, dazu Salat 15,50

### **BBQ Wrap**

gefüllt mit 150g hausgemachtem Pulled Pork, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, BBQ-Soße und Cheddarkäse, dazu Krautsalat 14,50

### **Chorizo Wrap**

gefüllt mit Chili-Wurst, roten Zwiebeln, Gurke, Tomate, Kräuter-Creme fraiche und Cheddarkäse, dazu Salat 13,50

### **Garnelen Wrap**

gefüllt mit gegrillten Garnelen, Gurke, Tomate, Rucola, Kräuter-Creme fraiche und Cheddarkäse, dazu Salat 14,90

Die Steaks servieren wir mit kleinem buntem Salat und Kräuterbutter.  
Wählen Sie dazu bitte Ihre Wunschbeilagen!

<b>250g Rinderhüftsteak</b>	24,00
<b>200g Rinderfilet</b>	29,00
<b>400g Rinderfilet</b>	51,00
<b>300g Rumpsteak</b>	34,00

**Wie dürfen wir Ihr Steak braten?**

rare – medium rare – medium – medium plus - medium well – well done

Die Gewichtsangaben sind Rohgewichte.

## Beilagen

Kartoffelecken <sup>VIL</sup> +3,00  
Steakhouse-Pommes <sup>VIGIL</sup> +3,00  
Backkartoffel mit Kräuter-Dip <sup>G</sup> +5,50

Bandnudeln mit Creme-  
fraiche-Pfeffersoße +5,90

Kleine Käsemakkaroni +5,90

kleiner Krautsalat mit Sahne <sup>G</sup> +3,50  
großer Krautsalat mit Sahne <sup>G</sup> +5,20  
kleiner bunter Salat <sup>VIGIL</sup> +3,50

großer statt kleiner bunter Salat <sup>VIGIL</sup> +3,50

## Dips <sup>G</sup>

Kräuter-Creme fraiche 2,50  
Chili-Cheese 2,90  
Kräuterbutter 1,50  
Honig-Senf 2,00  
Knoblauch 2,00

V vegan | G glutenfrei | L laktosefrei

Süßkartoffelpommes <sup>VIGIL</sup> +4,50  
Ofenkartoffel <sup>VIGIL</sup> +3,00  
Kartoffel-Pfeffer-Streifen <sup>VIL</sup> +4,00

zwei Brötchen mit  
Kräuterbutter +2,50

Nachos <sup>VIGIL</sup> +3,00

gegr. Champignons <sup>VIGIL</sup> +4,00  
gegr. Peperoni (scharf) <sup>VIGIL</sup> +3,90  
Grillgemüse <sup>VIGIL</sup> +5,00

## Vegane Dips <sup>VIGIL</sup>

Guacamole 2,90  
Mango-Chili 2,00  
Salsa 2,00  
BBQ 2,50  
Wasabi 2,50

**Espresso Amore** Espresso mit Eierlikör und Nußeis 4,90

**Hausgemachte Crème brûlée** 7,90

**Hausgemachtes Tiramisu** 6,90

**Rote Grütze** mit Vanillesoße 4,90

**Kleiner warmer Schokokuchen**

mit Vanillesoße 6,50 mit Eierlikör 7,70

## Schichteisdessert

belgische Eiskompositionen, geschichtet im Glas:

### Schoko- traum

Schokoeis  
Schokolade  
Keks  
4,50

### Vanille- traum

Vanilleeis  
rote Früchte  
4,50

### Frucht- traum

Cassis-Sorbet  
Erdbeereis  
Cassislikör  
5,20

### Kindheits- traum

Vanilleeis  
Erdbeereis  
Schokoeis  
Schokolade  
Keks, Streusel  
4,50

### Nuss- traum

Haselnusseis  
Walnusseis  
Karamelleis  
Nüsse  
Eierlikör  
5,20

<b>Thüringer Waldquell</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
still, medium, classic	1,60	3,20
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	2,00	4,00

### **Rennsteigbrause**

Himbeere, Waldmeister	2,00	4,00
-----------------------	------	------

### **Granini Säfte**

Pfirsich   Birne   Cranberry   Erdbeere   Pflaume	2,40	4,80
Orange   Johannesbeere   Kirsche   Banane   KiBa	2,90	5,80
Saftschorle   Apfelschorle	2,50	4,50

**Coca Cola, Cola light, Fanta, Mezzo Mix, Sprite 0,33l** 3,00

**Rhababerschorle 0,33l** 3,00

**Espresso** 2,20

**Doppelter Espresso** 3,90

**Tasse Kaffee** 2,20

**Pott Kaffee** 3,90

**Cappuccino** 3,90

**Latte Macchiato** 3,90

**Dunkle Schokolade** 3,80

**Tee** 3,20

Früchte | schwarz | grün | Pfefferminz | Kamille | Kräuter | Roibusch | Gewürze

## Pils vom Faß

Tucher, mild

Jever, herb

Radler (Zitrone, Cola, Himbeere, Waldmeister)

**0,2l**

**0,4l**

2,20

4,40

2,40

4,80

2,20

4,40

**0,3l**

**0,5l**

## Besonderes vom Faß

Zirndorfer Kellerbier, naturtrüb

Kloster Scheyern Gold, hell

3,00

4,80

3,00

4,80

## Dunkles

Kloster Scheyern Export

4,80

## Hefeweizen

Kloster Scheyern Hefe, hell und dunkel

Weizen Mix (Banane, Zitrone, Cola, Waldmeister, Himbeere)

4,80

4,80

## Alkoholfreies Bier

Karamalz, Malzbier | 0,5l

Tucher Hefeweizen | 0,5l

Jever Fun | 0,5l

Radler (Zitrone, Cola, Himbeere, Waldmeister) | 0,4l

3,90

4,40

4,40

4,40

## **Cocktails ohne Alkohol** je 6,90

Virgin Caipi      Limette | Rohrzucker | Crushed Ice | Bitter Lemon

Virgin Mojito      Limette | Rohrzucker | Crushed Ice | Minze | Ginger Ale

Lana Banana      Orangensaft | Bananensaft | Grenadine

## **Mit Tonic oder Bitter Lemon** je 5,00

Kirschtonic | Birnentonic | Rhabarber-Lemon | Erdbeer-Lemon

## **Mit alkoholfreiem Sekt** je 7,90

Cranberrie Secco | Rhababer Secco | Pflaumen-Limetten Secco

Birnen Secco | Pfirsich Secco | Orangen Secco

Crodino Secco    ital. Aperitif mit alkoholfreiem Sekt

Crodino O        ital. Aperitif mit Orangensaft

Bonny            Birnensaft | Vanille | alkoholfreier Sekt

Clyde            Holundersirup | Limette | Minze | alkoholfreier Sekt

## Weingut Adelseck an der Nahe

0,2l

Fl

**Hauswein** trocken, leicht und fruchtig

5,50

19,90 | 0,75l

Ebbes weiß

Ebbes rot

Ebbes rosé

## Weißwein

Silvaner | trocken

6,70

23,50 | 0,75l

Riesling | halbtrocken

5,90

28,00 | 1l

Scheurebe Spätlese | lieblich

6,90

25,00 | 0,75l

## Rotwein

Le Cabaret | Cuvée | trocken

5,90

28,00 | 1l

Spätburgunder | halbtrocken

6,10

21,00 | 0,75l

Dornfelder | lieblich

6,60

23,50 | 0,75l

## Weinschorle

weiß | rot | rosé

trocken | halbtrocken | lieblich

4,90

**Rotkäppchen Sekt** trocken, halbtrocken, rosé

2,50 | 0,1l 16,90 | 0,75l

## Cocktails mit Alkohol je 8,50

Cuba Libre	Limette   Havannah   Cola
Tequila Sunrise	Orangensaft   Tequila   Grenadine
Caipirinha	Limette   Rohrzucker   Cachaca   Crushed Ice
Mojito	Limette   Rohrzucker   Minze   Havannah   Crushed Ice
Grüne Wiese	Orangensaft   Blue Curacao
Aperol Spritz	Aperol   Sekt   Soda
Gin Tonic	Tonic   Gin
Campari-O	Orangensaft   Campari
Vodka-Lemon	Bitter Lemon   Vodka
Havannah Cola	Cola   Havannah
Ramazotti Rosato	mit Sekt, Tonic oder Bitter Lemon
Helena	Birnensaft, Vanille, Sekt
Hugo	Holundersirup, Limetten, Minze, Sekt
Leon	Orangensaft, Vanille, Grenadine, Bacardi, Sekt
Erdbeeretto	Erdbeersaft, Amaretto, Sekt
Vodka Birne	Birnensaft, Vanille, Vodka, Sekt
Rote Fee	Himbeerbrause, Sekt, Cassislikör
Grüne Fee	Waldmeisterbrause, Pfefferminzlikör, Minze
Tequila Batanga	Tequila   Limette   Cola

## **Glenmorangie 10**

Schottland | Highlands | mild | Vanille und Früchte

**2cl | 4cl**

4,30 | 8,60

## **Talisker 10**

Schottland | Isle of Skye | urwüchsig | Meersalz, Torf, Früchte

4,30 | 8,60

## **Glenfiddich 12**

Schottland | Highlands | vielschichtig | Birne, Eichenrauch

4,50 | 9,00

## **Cragganmore 12**

Schottland | Speyside | blumig | Holz, Flusskräuter, Vanille

4,50 | 9,00

## **Glenkinchie 12**

Schottland | Lowlands | cremig | Blumen, Gras, Malz, Zitrone

4,50 | 9,00

## **Oban 14**

Schottland | Highlands | süß-würzig | Meersalz, Früchte, Torf

6,00 | 12,00

## **Dalwhinnie 15**

Schottland | Highlands | zart | Heidekraut, Honig, Gewürze

6,30 | 12,60

## **Lagavulin 16**

Schottland | Islands | majestätisch | Torf, Meersalz, Früchte

8,60 | 17,20

**Alpenschnaps Obstler**

Williams Christ Birne | Himbeere | Marille | Haselnuss | Zirbe

**Klare**

Nordhäuser Doppelkorn | Ouzo 12 | Malteser | Tequila Silver

**Kräuter & Weinbrände**Jägermeister | Rhöntropfen | Underberg | Becherovka | Friesengeist  
Ramazotti | Asbach Uralt | Chantré | Wilthener Goldkrone | Metaxa\*\*\*\*\***Süße**

Eierlikör | Kirsche | Pfefferminz | Cassis | Feige | Pflaume | Baileys

**2cl | 4cl****Tann's Dry Gin** 40% | Spanien

3,00 | 6,00

**Scavi & Ray Grappa** 40% | Italien

3,00 | 6,00

**Sky Vodka** 40% | Amerika

3,00 | 6,00

**Three Sixty Vodka Original** 37,5% | Deutschland

3,00 | 6,00

**Three Sixty Vodka Black** 42% | Deutschland

3,00 | 6,00

**Botugal Rum** 40% | Venezuela

4,90 | 9,80