V vegan |G glutenfrei | L laktosefrei  
Tomatensuppe V|L|G ohne Brötchen   
dazu ein Brötchen 5,90   
  
Nachos „Chili Spice“ V|G|L   
mit Salsa- und Mango-Dip 4,50  
  
Große Backkartoffel G   
mit Salat und hausgemachtem Kräuter Creme fraiche 7,90

Davor

Knusprige Hähnchenbrustfilets  
paniert, mit hausgemachtem Kräuter Creme fraiche und Salat 8,50

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

Hausgemachter Krautsalat G   
mit Karotten und Sahne verfeinert 5,90

Frischer Rucola mit Pflaumen-Balsamico  
dazu Brötchen, Sonnenblumenkerne und Kräuterbutter

\* mit gegrilltem Gemüse 7,90 \* mit gegrilltem Pastrami 8,90

Makkaroni

Minis

mit Tomatensoße 5,90

Kleine Käsemakkaroni   
mit Käsesoße überbacken 5,90   
  
Kinderburger   
Hamburger mit 120g Rinder-Hackfleisch, Tomate,   
Gurke und Salat mit Remouladensoße im   
kleinen Brioche Brötchen, dazu Pommes 8,50

Mini Cheeseburger   
Hamburger mit 120g Rinder-Hackfleisch, Käse, Tomate,   
Gurke und Salat mit Tomaten-Paprika Soße im   
kleinen Brioche Brötchen, dazu Pommes 9,50

Kinderschnitzel

kleine Hähnchenschnitzel mit Pommes und Salat 8,00

Räuberteller  
mit nix drauf

Wählen Sie zu Ihrem Burger gerne Wunschbeilagen und Dips!

Burger

Lady Burger

120g Rinder-Hackfleisch, knuspriger Bacon, Cheddarkäse, Tomate,   
Gurke und Salat mit Tomaten-Paprika Soße im Brioche-Brötchen 13,90

Homestyle Cheese Burger   
220g Rinder-Hackfleisch, knuspriger Bacon, Cheddarkäse, Tomate, Gurke   
und Salat mit Tomaten-Paprika Soße im Homestyle Brötchen 15,90

Tivoli Burger  
220g Rinder-Hackfleisch, Cheddarkäse, sautierte Zwiebeln, Pastrami, Tomaten-Paprika Soße und Honig-Senf Soße im Dinkel-Brötchen 15,90

Peperoni Burger   
220g Rinder-Hackfleisch, Cheddarkäse, gegrillte Peperoni, rote Zwiebeln,   
Salat, Tomate, Gurke, Remoulade, Wasabi-Soße, im Chili-Brötchen 15,90

Wagyu Burger   
200g Wagyu Rinder-Hackfleisch, Rucola, Bacon, Tomate, Gurke, sautierte Zwiebeln, BBQ Soße, Cheddarkäse im Homestylebrötchen 21,90

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

Burger

Route 24 Burger  
hausgemachtes Pulled Pork vom Schwein, Tomate, Gurke und   
Krautsalat mit Honig-Senf-Soße im Dinkel Brötchen 15,90

Hähnchen Burger  
gegrillte Hähnchenbrust, Tomate, Gurke,   
Salat, Cheddarkäse, Guacamole und Kräuter-Creme   
fraiche im Focaccia-Brötchen 15,90

Hähnchen Chili Burger

Gegrillte Hähnchenbrust, Cheddarkäse, gegrillte Peperoni,   
rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Remoulade, Wasabi-Soße   
im Chili-Brötchen 15,90

Hähnchen Knusper Burger

Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel, Salat, Tomate,   
Gurke und Chili-Cheese Soße im Brioche-Brötchen 15,90

Gärtner-Salat G, L und V ohne Beilagen   
Blattsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Mais, Sonnenblumen-

Veggi

kerne, Karotten, Pfirsich-Vinaigrette, zwei Brötchen und Kräuterbutter 10,90  
  
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 12,00  
  
Gemüse Wrap mit kleinem Salat L|V   
gefüllt mit gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika und Hokkaido-  
Kürbis, veganem Käse, Guacamole, Gurke, Tomate und Mais 12,50  
  
Grillgemüse mit Süßkartoffelpommes V|G|L   
gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini und Hokkaido-Kürbis

mit Kirschtomaten, Lauch und Sonnenblumenkernen 16,50

V vegan |G glutenfrei | L laktosefrei  
  
Wählen Sie zu Ihrem Burger gerne vegane Beilagen und Dips!  
Alle Burger auch mit veganem Käse +1,00

Vegane Burger

Der Gelbe V|L

Blumenkohl-Mais-Paprika-Patty, Salat, Tomate, Gurke   
und vegane Mango-Chili-Soße im Dinkelbrötchen 12,90

Der Grüne V|L   
Haferflocken-Brokkoli-Spinat-Patty, gegrillte Peperoni,   
rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, vegane Remoulade   
und vegane Wasabi-Soße im Chili-Brötchen 12,90

Der Rote V|L   
Rote-Beete-Patty, Rucola, Tomate, Gurke, sautierte Zwiebeln  
und vegane BBQ Soße im Homestylebrötchen 12,90

Der Bunte V|L

Grillgemüse, Hokkaido-Kürbis, Salat, Tomate, Gurke und  
vegane Tomaten-Paprika-Soße im Focaccia Brötchen 12,90

V vegan |G glutenfrei | L laktosefrei

Meer

White Tiger Garnelen ohne Schale  
250g, geschwenkt in Tequila und Orangensaft   
mit Salat, zwei Brötchenstangen 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 20,90

Pfeffer-Hähnchen  
gegrillte Hähnchenbrust mit Bandnudeln und   
Creme-fraiche Pfeffersoße, dazu Salat 17,90

Land

Cheddar Hähnchen L  
gegrillte Hähnchenbrust mit Grillgemüse, Tomaten und Cheddar-  
käse überbacken, dazu Steakhouse Pommes und Salat 17,90

Ofensteak L  
gegrilltes Schweinerückensteak mit Grillgemüse, Tomaten und   
Cheddarkäse überbacken, dazu Kartoffelecken und Salat 17,90

Champignon-Steak G|L   
gegrilltes Schweinerückensteak mit gegrillten Champignons und   
Cheddarkäse überbacken, dazu Steakhouse Pommes und Salat 17,90  
  
250g Pulled Pork   
mit Krautsalat, BBQ-Soße und Kartoffelpfefferstreifen 19,90

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

Wraps

Hähnchen Avocado Wrap  
gefüllt mit gegrillter Hähnchenbrust, Guacamole, Gurke, Tomate,   
roten Zwiebeln, Kräuter-Creme fraiche und Cheddarkäse,   
dazu Salat 13,50  
  
Wrap „Ariane Style“  
gefüllt mit knusprig panierten Hähnchenbrustfilets, Krautsalat,   
mittelscharfer Tivoli-Spezialsoße, Gurke, Tomate und Cheddarkäse,   
dazu Salat 13,50

BBQ Wrap   
gefüllt mit hausgemachtem Pulled Pork, roten Zwiebeln, Tomate,   
Gurke, BBQ-Soße und Cheddarkäse, dazu Krautsalat 13,50

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.

Wiese

Wählen Sie dazu bitte Ihre Wunschbeilagen!

250g Rinderhüftsteak 21,00  
  
200g Rinderfilet 28,00  
  
400g Rinderfilet 48,00  
  
300g Rumpsteak 29,50  
  
500g Rumpsteak 45,00

Wie dürfen wir Ihr Steak braten?  
rare – medium rare – medium – medium plus - medium well – well done  
Die Gewichtsangaben sind Rohgewichte.

Beilagen V vegan |G glutenfrei | L laktosefrei

Dazu

Kartoffelecken V|L +3,00 Süßkartoffelpommes V|G|L +4,50 Steakhouse-Pommes V|G|L +3,00 Ofenkartoffel V|G|L +3,00

Backkartoffel mit Kräuter-Dip G +4,50 Kartoffel-Pfeffer-Streifen V|L +4,00

Bandnudeln mit Creme- Zwei Brötchen mit

fraiche-Pfeffersoße +5,90 Kräuterbutter +2,50

Kleine Käsemakkaroni +5,90 Nachos V|G|L +3,00

kleiner Krautsalat mit Sahne G +3,50 gegr. Champignons V|G|L +3,50  
großer Krautsalat mit Sahne G +5,20 gegr. Peperoni (scharf) V|G|L +3,70  
kleiner bunter Salat V|G|L +3,50 Grillgemüse V|G|L +4,50

großer statt kleiner bunter Salat V|G|L +3,50

Dips G Vegane Dips V|G|L

Kräuter-Creme fraiche 2,50 Guacamole 2,90  
Chili-Cheese 2,90 Mango-Chili 2,00   
Kräuterbutter 1,50 Salsa 2,00

Honig-Senf 2,00 BBQ 2,50  
Knoblauch 2,00 Wasabi 2,50

Espresso Amore Espresso mit Eierlikör und Nußeis 4,90

Danach

Hausgemachte Créme 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- Vanille- Frucht- Kindheits Nuss-   
traum traum traum traum traum

Schokoeis Vanilleeis Cassis-Sorbet Vanilleeis Haselnusseis

Schokolade rote Früchte Erdbeereis Erdbeereis Walnusseis  
Keks 4,50 Cassislikör Schokoeis Karamelleis  
4,50 5,20 Schokolade Nüsse

Keks, Streusel Eierlikör  
 4,50 5,20

Thüringer Waldquell 0,2l 0,4l

Ohne

Mineralwasser classic, medium, pur still, medium, classic 1,90 3,60

Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon 2,40 4,00

Rennsteigbrause

Himbeere, Waldmeister 2,30 3,90  
  
Granini Säfte   
Orange, Pfirsich, Banane, Kirsche, Birne, Cranberrie,   
schwarze Johannesbeere, Erdbeere, KiBa 2,90 4,80  
Saftschorle, Apfelschorle 2,50 4,20

Coca Cola, Cola light, Fanta, Mezzo Mix, Sprite 0,33l 3,00  
Rhababerschorle 0,33l 3,00  
  
Espresso 2,20 Cappuccino 3,90   
Doppelter Espresso 3,90 Latte Macchiato 3,90

Tasse Kaffee 2,20 Dunkle Schokolade 3,80

Pott Kaffee 3,90

Tee 3,20  
Früchte | schwarz | grün | Pfefferminz | Kamille | Kräuter | Roibusch | Gewürze

Pils vom Faß 0,2l 0,4l

Bier

Tucher, mild 2,20 3,90

Jever, herb 2,60 4,20

Radler (Zitrone, Cola, Himbeere, Waldmeister) 2,20 3,90

0,3l 0,5l  
Besonderes vom Faß   
Zirndorfer Kellerbier, naturtrüb 2,70 4,40  
Kloster Scheyern Export, dunkel 2,70 4,40

Helles   
Kloster Scheyern Gold 4,40

Hefeweizen   
Kloster Scheyern Hefe, hell und dunkel 4,40  
Weizen Mix (Banane, Zitrone, Cola, Waldmeister, Himbeere) 4,40

Alkoholfreies Bier   
Karamalz, Malzbier |0,5l 3,90

Tucher Hefeweizen |0,5l 4,10  
Jever Fun |0,5l 4,10   
Radler (Zitrone, Cola, Himbeere, Waldmeister) | 0,4l 3,90

Weingut Adelseck / Nahe 0,2l Fl

Wein

Hauswein trocken, leicht und fruchtig 5,30 19,00|0,75l

Ebbes weiß

Ebbes rot

Ebbes rosé

Weißwein

Silvaner |trocken 6,70 23,00|0,75l  
Riesling |halbtrocken 5,90 25,90|1l

Scheurebe Spätlese |lieblich 6,70 23,00| 0,75l

Rotwein

Le Cabaret|Cuvée|trocken 5,90 25,90|1l  
Spätburgunder|halbtrocken 5,90 21,50|0,75l

Dornfelder | lieblich 5,90 21,50|0,75l

Weinschorle  
weiß|rot|rosé  
trocken|halbtrocken|lieblich 4,50

Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, rosé 0,1l 2,20 / 0,75l 13,90

Mix

Cocktails mit Alkohol je 8,50

Cuba Libre|Tequila Sunrise|Caipirinha|Pfirsich- oder Erdbeer-Colada   
Grüne Wiese|Aperol|Gin Tonic|Campari-O|Vodka-Lemon|Whisky-

Cola|Havannah Cola|Rosato Secco|Rosato Lemon|Rosato Tonic

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

Cocktails alkoholfrei je 6,90

Virgin Caipi|Virgin Colada Erdbeere oder Pfirsich|Sanfter Engel  
Cranberrie Secco|Rhababer Secco|Birnen Secco|Kirsch-Tonic  
Birnen-Tonic|Cranberrie-Lemon|Rhababer-Lemon  
  
Bonny Birnensaft, Vanille, alkoholfreier Sekt  
Clyde Holundersirup, Limetten, Minze, alkoholfreier Sekt

Crodino Secco ital. Aperitif mit alkoholfreiem Sekt

Crodino Orange ital. Aperitif mit Orangensaft

Glenmorangie 10 2cl | 4cl  
Schottland|Highlands|mild|Vanille und Früchte 4,20|8,40

Single Malt

Talisker 10   
Schottland|Isle of Skye|urwüchsig|Meersalz, Torf, Früchte 4,20 |8,40

Glenfiddich 12   
Schottland|Highlands|vielschichtig|Birne, Eichenrauch 4,40|8,80

Cragganmore 12   
Schottland|Speyside|blumig|Holz, Flusskräuter, Vanille 4,40 |8,80

Glenkinchie 12   
Schottland|Lowlands|cremig|Blumen, Gras, Malz, Zitrone 4,40 |8,80

Oban 14   
Schottland|Highlands|süß-würzig|Meersalz, Früchte, Torf 5,90|11,80

Dalwhinnie 15   
Schottland|Highlands|zart|Heidekraut, Honig, Gewürze 6,20 |12,40

Lagavulin 16   
Schottland|Islands|majestätisch|Torf, Meersalz, Früchte 6,90|13,80

2cl | 4cl

%

je 2,20|4,40  
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 2,90|5,80

Scavi & Ray Grappa 40% |Italien 2,90|5,80  
Sky Vodka 40% |Amerika 2,90|5,80

Three Sixty Vodka Original 37,5% |Deutschland 2,90|5,80   
Three Sixty Vodka Black 42% |Deutschland 2,90|5,80

Botugal Rum 40% |Venezuela 4,40|8,80