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