

**Hausgemachtes Tomaten-Süppchen** laktosefrei, glutenfrei, vegetarisch  
dazu eine Brötchenstange und Kräuterbutter 5,90

**Nachos „Chili Spice“** vegan, laktosefrei  
mit Salsa- und Mango-Dip 4,50

**Große Backkartoffel** glutenfrei, vegetarisch  
mit Salat und hausgemachtem Kräuter Creme fraiche 7,50

**Knusprige Hähnchenbrustfilets**  
paniert, mit hausgemachtem Kräuter Creme fraiche und Salat 7,90

**Käse-Snack** vegetarisch  
panierte Mozzarella Sticks und Chili Cheese Bällchen mit  
Wasabi-Dip und Salat 7,90

**Hausgemachter Krautsalat** glutenfrei, vegetarisch  
mit Sahne verfeinert 5,20

**Frischer Ruccola mit Pflaumen-Balsamico**  
dazu Brötchenstange, Sonnenblumenkerne und Kräuterbutter  
\* mit gegrilltem Gemüse 7,90  
\* mit gegrilltem Pastrami 8,90

## **Makkaroni**

mit Tomatensoße 5,90

## **Kleine Käsemakkaroni**

mit Käsesoße überbacken 5,90

## **Kinderburger**

Hamburger mit 120g Hackfleisch, Tomate, Gurke und Salat mit Remouladensoße im kleinen Brioche Brötchen, dazu Pommes 8,50

## **Mini Cheeseburger**

Hamburger mit 120g Hackfleisch, Käse, Tomate, Gurke und Salat mit fruchtiger Soße im kleinen Brioche Brötchen, dazu Pommes 9,50

## **Kinderschnitzel**

kleine Hähnchenschnitzel mit Pommes und Salat 8,00

## **Räuberteller**

mit nix drauf

### **Hähnchen Avocado Wrap**

gefüllt mit gegrillter Hähnchenbrust, Guacamole, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, Kräuter-Creme fraiche und Cheddarkäse, dazu Salat 12,50

### **Wrap „Ariane Style“**

gefüllt mit knusprig panierten Hähnchenbrustfilets, Krautsalat, mittelscharfer Tivoli-Spezialsoße, Gurke, Tomate und Cheddarkäse, dazu Salat 12,50

### **BBQ Wrap**

gefüllt mit hausgemachtem Pulled Pork, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke und BBQ-Soße, dazu Krautsalat 12,50

### **Chorizo Wrap**

gefüllt mit Chili-Wurst, roten Zwiebeln, Gurke, Tomate, Kräuter-Creme fraiche und Cheddarkäse, dazu Salat 12,50

### **Garnelen Wrap**

gefüllt mit gegrillten Garnelen, Gurke, Tomate, Kräuter-Creme fraiche und Cheddarkäse, dazu Salat 13,90

*Wählen Sie zu Ihrem Burger gerne Ihre Wunschbeilage.*

## **Lady Burger**

120g Hackfleisch, knuspriger Bacon, Cheddarkäse, Tomate, Gurke und Salat mit fruchtig würziger Soße im BBQ Brötchen 13,00

## **Homestyle Cheese Burger**

220g Hackfleisch, knuspriger Bacon, Cheddarkäse, Tomate, Gurke und Salat mit fruchtig würziger Soße im Homestyle Brötchen 15,20

## **Tivoli Burger**

220g Hackfleisch, Cheddarkäse, sautierte Zwiebeln, Pastrami, fruchtig würzige Soße und Honig-Senf Soße im Dinkel-Brötchen 15,20

## **Peperoni Burger**

220g Hackfleisch, Cheddarkäse, gegrillte Peperoni, rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Remoulade, Wasabi-Soße, im Chili-Brötchen 15,20

## **Wagyu Burger**

Ruccola, Bacon, Tomate, Gurke, sautierte Zwiebeln, BBQ Soße, Cheddar mit 125g Wagyu Hackfleisch im kleinen BBQ Brötchen 16,50  
mit 200g Wagyu Hackfleisch im Homestylebrötchen 20,90

Focaccia: mit Rosmarin und getrockneten Tomaten | Chili: Weizenbrötchen mit Chili, Paprika und Basilikum | Homestyle: helles Sauerteigbrötchen mit Kartoffelstückchen | BBQ: Hartweizen-Sauerteigbrötchen mit BBQ Aroma

### **Route 24 Burger**

hausgemachtes Pulled Pork, Tomate, Gurke und Krautsalat mit Honig-Senf-Soße im Dinkel Brötchen 15,20

### **Hähnchen Burger**

gegrillte Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Salat, Cheddar, Guacamole und Kräuter-Creme fraiche im Focaccia-Brötchen 15,20

### **Hähnchen Chili Burger**

Gegrillte Hähnchenbrust, Cheddar, gegrillte Peperoni, rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, Remoulade, Wasabi-Soße im Chili-Brötchen 15,20

### **Vegane Burger**

Salat, Tomate, Gurke und fruchtige Soße im Focaccia Brötchen:

#### **Der Gelbe**

mit Blumenkohl-Mais-Paprika-Karotten Patty  
11,00

#### **Der Grüne**

mit Haferflocken-Brokkoli-Spinat Patty  
11,00

#### **Der Bunte**

mit Grillgemüse und Hokkaido-Kürbis  
11,00

**Gärtner-Salat** glutenfrei, laktosefrei

Blattsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Mais, Sonnenblumenkerne, Karotten, Pfirsich-Vinaigrette, zwei Brötchenstangen und Kräuterbutter 9,90

**Grillgemüse** mit Süßkartoffelpommes | glutenfrei, laktosefrei

gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini und Hokkaido-Kürbis mit Kirschtomaten, Lauch und Sonnenblumenkernen 15,50

**Gemüsegratin**

Grillgemüse mit Tomatensoße, Lauch und Cheddar überbacken, dazu 2 Brötchenstangen und Kräuterbutter 15,50

**Käse Makkaroni**

Makkaroni mit cremiger Cheddar-Sahne-Soße überbacken 12,50

**Gemüse Wrap** mit kleinem Salat

gefüllt mit gegrillten Aubergine, Zucchini, Paprika, Hokkaido-Kürbis, Cheddar, Kräuter-Dip, Gurke, Tomate und Mais 11,20

**Sommer Wrap** mit kleinem Salat

gefüllt mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Guacamole, Cheddar, Kräuter-Dip, Gurke, Tomate und Mais 11,20

## **Pfeffer-Hähnchen**

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

## **Cheddar Hähnchen**

gegrillte Hähnchenbrust mit Grillgemüse, Tomaten und  
Cheddar überbacken, dazu Steakhouse Pommes und Salat 17,50

## **250g Pulled Pork** glutenfrei

mit Krautsalat, BBQ-Soße und Kartoffelpfefferstreifen 17,50

## **Ofensteak** glutenfrei, laktosefrei

gegrilltes Schweinerückensteak mit Grillgemüse und  
Cheddar überbacken, dazu Kartoffelecken und Salat 16,90

## **Champignon-Steak** glutenfrei, laktosefrei

gegrilltes Schweinerückensteak mit gegrillten Champignons und  
Cheddar überbacken, dazu Steakhouse Pommes und Salat 16,90

## **Schäufele** glutenfrei

gebratene Schweineschulter mit Knochen, Schwarte und  
Bratensoße, dazu Krautsalat, Kartoffelecken 18,90

## **White Tiger Garnelen** ohne Schale

20 Stück, geschwenkt in Tequila und Orangensaft  
mit Salat, zwei Brötchenstangen und Kräuterbutter 17,90

## **Jambalaya** glutenfrei, laktosefrei

pikante kreolische Reispfanne mit Hähnchenbrust,  
Garnelen, geräucherter Chili-Wurst, Grillgemüse,  
geschwenkt in Weißwein und Tomatensoße 19,90

## **Gebackenes Lachsfilet** glutenfrei, laktosefrei

mit Salat und Kräuterbutter 17,50  
Bitte wählen Sie Ihre Wunschbeilage!

## **Lachs-Garnelen-Spieß** glutenfrei, laktosefrei

gebackenes Lachsfilet mit gegrillten Garnelen am Spieß,  
auf Rucola mit Pflaumen-Balsamico und Kräuterbutter 19,90  
Bitte wählen Sie Ihre Wunschbeilage!

## **Trüffel-Pasta**

15 gegrillte White Tiger Garnelen in Trüffelrahm mit Bandnudeln 20,50



<b>250g Rinderhüftsteak</b>	21,00
<b>200g Rinderfilet</b>	25,00
<b>400g Rinderfilet</b>	48,00
<b>300g Rumpsteak</b>	28,00
<b>500g Club Steak</b> (mit Knochen) Ochsenkotelett mit mittlerem Filetanteil	46,50
<b>700g Dry Aged Porterhouse Steak</b> (mit Knochen) Rinderkotelett aus dem hinteren Rücken mit hohem Filetanteil	55,90
<b>1200g Tomahawk Steak</b> (mit Knochen) Ribeye-Steak aus dem vorderen Rücken	62,90

### **Wie dürfen wir Ihr Steak braten?**

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

Die Gewichtsangaben sind Rohgewichte.

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

## **Aus der Kartoffel**

Backkartoffel mit Kräuter-Dip +4,50  
Steakhouse-Pommes +3,00  
Kartoffelecken +3,00

2 Brötchenstangen +2,50  
Kleine Käsemakkaroni +3,90  
Nachos +2,50

## **Salat**

kleiner Krautsalat +2,50  
großer Krautsalat +5,20  
kleiner bunter Salat +3,50

großer statt kleiner bunter Salat +3,50

## **Dips**

Kräuter-Creme fraiche 2,50  
Mango-Chili 2,00  
Salsa 2,00  
Honig-Senf 2,00  
Knoblauch 2,00

Süßkartoffelpommes +4,50  
Kartoffel-Pfeffer-Streifen +4,00

Bandnudeln mit Creme-  
fraiche-Pfeffersoße +4,50

## **Gemüse**

gegrillte Champignons +3,50  
gegrillte Peperoni (scharf) +3,70  
gegrilltes Gemüse +4,50

Guacamole 2,90  
Chili-Cheese 2,90  
Wasabi 2,50  
BBQ 2,50  
Kräuterbutter 1,00

**Espresso Amore** Espresso mit Eierlikör und Nußeis 4,20

**Hausgemachte Crème brûlée** 7,50

**Hausgemachtes Tiramisu** 6,50

**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  
4,20

### Vanille- traum

Vanilleeis  
rote Früchte  
4,20

### Frucht- traum

Cassis-Sorbet  
Erdbeereis  
Cassislikör  
4,90

### Kindheits- traum

Vanilleeis  
Erdbeereis  
Schokoeis  
Schokolade  
Keks, Streusel  
4,20

### Nuss- traum

Haselnusseis  
Walnusseis  
Karamelleis  
Nüsse  
Eierlikör  
4,90

<b>Thüringer Waldquell</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
still, medium, classic	1,90	3,60
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	2,30	4,20

### **Rennsteigbrause**

Himbeere, Waldmeister	2,10	3,80
-----------------------	------	------

### **Granini Säfte**

Orange, Pfirsich, Banane, Kirsche, Birne, Cranberry, schwarze Johanesbeere, Erdbeere, KiBa	2,50	4,60
---	------	------

Saftschorle, Apfelschorle, Rhababerschorle	2,20	4,00
--	------	------

<b>Coca Cola, Cola light, Fanta, Mezzo Mix, Sprite</b>	<b>0,33l</b>	2,90
--	--------------	------

<b>Espresso</b>	2,00	<b>Cappuccino</b>	3,80
-----------------	------	-------------------	------

<b>Doppelter Espresso</b>	3,80	<b>Latte Macchiato</b>	3,80
---------------------------	------	------------------------	------

<b>Tasse Kaffee</b>	2,00	<b>Dunkle Schokolade</b>	3,80
---------------------	------	--------------------------	------

<b>Pott Kaffee</b>	3,80		
--------------------	------	--	--

### **Tee** 2,90

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

## **Pils vom Faß**

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Tucher, mild	2,20	3,80
Jever, herb	2,40	3,90
Radler (Zitrone, Cola, Himbeere, Waldmeister)	2,00	3,80

**0,3l**      **0,5l**

## **Besonderes vom Faß**

Zirndorfer Kellerbier, naturtrüb	2,50	4,10
Kloster Scheyern Export, dunkel	2,50	4,10

## **Helles**

Kloster Scheyern Gold		4,10
-----------------------	--	------

## **Hefeweizen**

Kloster Scheyern Hefe, hell und dunkel		4,10
Weizen Mix (Banane, Zitrone, Cola, Waldmeister, Himbeere)		4,10

## **Alkoholfreies Bier**

Karamalz, Malzbier		3,30
Tucher Hefeweizen		4,10
Jever Fun		4,10
Radler (Zitrone, Cola, Himbeere, Waldmeister) 0,4l		3,80

## Weingut Adelseck / Nahe

0,2l

Fl

**Hauswein** trocken, leicht und fruchtig

4,90

17,50 | 0,75l

Ebbes weiß

Ebbes rot

Ebbes rosé

## Weißwein

Silvaner | trocken

5,80

19,90 | 0,75l

Riesling | halbtrocken

5,60

23,90 | 1l

Scheurebe Spätlese | lieblich

5,90

21,90 | 0,75l

## Rotwein

Le Cabaret | Cuvée | trocken

5,90

24,90 | 1l

Spätburgunder | halbtrocken

5,50

19,90 | 0,75l

Dornfelder | lieblich

5,50

19,90 | 0,75l

## Weinschorle

weiß | rot | rosé

trocken | halbtrocken | lieblich

4,20

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

**Cocktails mit Alkohol** je 6,90

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 5,50

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, Sekt
Clyde	Holundersirup, Limetten, Minze, Sekt
Crodino Secco	ital. Aperitif mit Sekt
Crodino Orange	ital. Aperitif mit Orangensaft

## **Glenmorangie 10**

Schottland | Highlands | mild | Vanille und Früchte

**2cl | 4cl**

3,55 | 7,10

## **Talisker 10**

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

3,45 | 6,90

## **Glenfiddich 12**

Schottland | Highlands | vielschichtig | Birne, Eichenrauch

3,05 | 6,10

## **Cragganmore 12**

Schottland | Speyside | blumig | Holz, Flusskräuter, Vanille

3,60 | 7,20

## **Glenkinchie 12**

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

3,70 | 7,40

## **Oban 14**

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

5,05 | 10,10

## **Dalwhinnie 15**

Schottland | Highlands | zart | Heidekraut, Honig, Gewürze

4,55 | 9,10

## **Lagavulin 16**

Schottland | Islands | majestätisch | Torf, Meersalz, Früchte

6,80 | 13,60



## **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

	<b>2cl   4cl</b>
<b>Tann's Dry Gin</b> 40% / Spanien	2,80   5,60
<b>Scavi &amp; Ray Grappa</b> 40% / Italien	2,90   5,80
<b>Sky Vodka</b> 40% / Amerika	2,90   5,80
<b>Three Sixty Vodka Original</b> 37,5% / Deutschland	2,80   5,60
<b>Three Sixty Vodka Black</b> 42% / Deutschland	2,80   5,60
<b>Botugal Rum</b> 40% / Venezuela	4,40   8,80