

Vorspeisen

Süppchen des Tages	4,90€
Variation von ofenwarmen Kartoffelchips (vegetarisch, glutenfrei) mit Kräuter-Dip und Wasabi Dip	5,20€
Ofenkartoffel (vegetarisch, glutenfrei) mit Salatgarnitur und Kräuterdip	5,50€
Crispy Chicken panierte, knusprig frittierte Hähnchenbrustfilets mit Salat und hausgemachtem Creme-fraiche Kräuter-Dip	6,90€
Cole Slaw (vegetarisch, glutenfrei) amerikanischer Krautsalat	4,90€
Finger Food (vegetarisch) 2 Mozzarella Sticks, 1 Jalapeno mit Frischkäse gefüllt, 1 Jalapeno mit Cheddar-Käse gefüllt, Wasabi Dip und Salat	5,20€

Salate

...mit ofenwarmen Kartoffelchips und fruchtiger Vinaigrette

- Gärtner-Salat** (vegan, laktosefrei, glutenfrei) 6,90€
Blattsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln,
Mais, Sonnenblumenkerne, Karotten
- California Farmer Salat** (laktosefrei, glutenfrei) 12,80€
gegrillte Hähnchenbrust, Orangenfilets, Blattsalat, Gurke,
Tomate, rote Zwiebeln, Mais, Sonnenblumenkerne, Karotten
- Salat Australia** (laktosefrei, glutenfrei) 13,80€
gegrillte Streifen vom Känguru-Rückenfilet, Tomate, Blattsalat,
Gurke, rote Zwiebeln, Mais, Karotten, Sonnenblumenkerne
- Salat New Orleans** (laktosefrei, glutenfrei) 16,50€
gegrillte Black Tiger Garnelen verfeinert mit Knoblauch und
Cajun Pfeffer, Blattsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Mais,
Sonnenblumenkerne, Karotten

Klassische Burger

...mit hausgemachten Soßen

und Pommes frites (inkl.) oder Süßkartoffelpommes (+1,50€)

Veggi Burger (vegetarisch, laktosefrei) 8,50€

gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke und Salat mit fruchtig-würziger Soße im Brötchen „Vital Style“
(Weizen-Brötchen mit Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Karotten und Spinat)

Unser Classic Hamburger (laktosefrei) 7,50€

100g Rinderhackfleisch, Tomate, Gurke und Salat mit leichter Remouladen-Soße im Brötchen „BBQ Style“
(Durum Hartweizen-Sauerteigbrötchen mit leichtem BBQ Aroma)

Der Chicken Burger (laktosefrei) 10,50€

200g gegrillte Hähnchenbrust, Tomate, Gurke und Salat mit süß-saurer Cajun-Pfeffer-Soße im Brötchen „Italian Style“
(Weizen-Brötchen mit Olivenöl, Tomaten, Kräutern und Rosmarin)

Homestyle Cheeseburger (laktosefrei) 12,50€

200g Rinderhackfleisch, knuspriger Bacon, Cheddarkäse, Tomate, Gurke und Salat mit fruchtig-würziger Soße im Brötchen „BBQ Style“
(Durum Hartweizen-Sauerteigbrötchen mit leichtem BBQ Aroma)

Burger Spezial

...mit hausgemachten Soßen

und Pommes frites (inkl.) oder Süßkartoffelpommes (+1,50€)

Route 24 Burger

12,50€

Hausgemachtes Pulled Pork, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke und Krautsalat mit Honig-Senf-Soße im Brötchen „American Style“

(Weizen-Brötchen mit Kürbis, Süßkartoffel und Honig)

Der TIVOLI Burger

12,50€

200g Rinderhackfleisch, Cheddarkäse, fruchtig würzige Soße, sautierte Zwiebeln und Pastrami mit Honig-Senfsoße im Brötchen „American Style“

(Weizen-Brötchen mit Kürbis, Süßkartoffel und Honig)

(Pastrami: dünne Scheiben von geräuchertem Rindfleisch)

Deperoni Burger

12,50€

200g Rinderhackfleisch, Cheddarkäse, gebratene Peperoni, rote Zwiebeln, knackiger Salat, Tomate und Gurke mit pikanter Soße und Wasabi Dip im Brötchen „Vital Style“

(Weizen-Brötchen mit Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Karotten und Spinat)

Wraps

...mit knackigem Salat und hausgemachtem Kräuter-Dip

- Veggi Wrap** (vegetarisch) 7,90€
gefüllt mit gegrillten Auberginen, Paprika und Zucchini, Gurke, Tomate, Mais, Kräuter-Creme fraiche und Cheddar Käse
- Chicken-Avocado Wrap** 8,90€
gefüllt mit gegrillter Hähnchenbrust, Avocado, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln, Kräuter-Creme fraiche und Cheddar Käse
- Texas-Wrap** 8,90€
gefüllt mit Chili-Wurst, roten Zwiebeln, Gurke, Tomate, Kräuter-Creme fraiche und Cheddar Käse
- Tennessee- Wrap** 8,90€
gefüllt mit hausgemachtem Pulled Pork, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke und BBQ-Sauce
- Garnelen-Wrap** 10,90€
gefüllt mit gegrillten Garnelen, Gurke, Tomate, Kräuter-Creme fraiche und Cheddar Käse

Aus Pfanne und Ofen

- Grillgemüse** (vegan, laktosefrei, glutenfrei) 10,90€
gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten,
Lauch, rote Zwiebeln, Sonnenblumenkerne und Süßkartoffelpommes
- Mac and Cheese** (vegetarisch) 10,90€
Makkaroni mit cremiger Cheddar-Sahne-Soße überbacken
- Jambalaya** (laktosefrei, glutenfrei) 13,90€
Pikante kreolische Reispfanne mit Hähnchenbrust,
Garnelen, geräucherter Chili-Wurst und Grillgemüse
- 250g Pulled Pork** (glutenfrei) 12,90€
mit Krautsalat, BBQ Soße und Kartoffel-Pfefferstreifen
- Das Schäufele** (gebr. Schweineschulter mit Knochen und Schwarte, glutenfrei) 13,90€
mit Krautsalat, Kartoffelecken und Honig-Senf-Dip
- Steak Arizona** (glutenfrei) 12,90€
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Grillgemüse und
Cheddarkäse überbacken, dazu Kartoffelecken

Vom Grill ...mit Salat und Kräuterbutter, wählen Sie Ihre Wunschbeilagen.

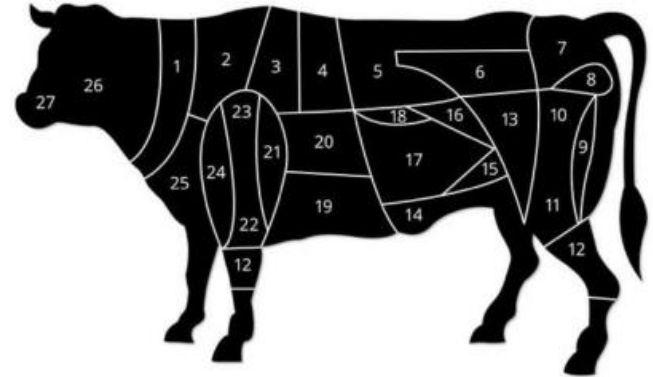
(Alle angegebenen Gewichte sind Rohgewichte)

200g südafrikanisches Straußensteak (Solange der Vorrat reicht)	20,50€
250g australisches Känguru-Rückenfilet (Solange der Vorrat reicht)	17,50€
200g Hähnchenbrust	9,90€
250g Schweinerückensteak	9,90€
200g gegrilltes Doradenfilet	12,90€
250g Black Tiger Garnelen mit Knoblauch (ohne Schale)	13,90€

Steak-Specials

(Solange der Vorrat reicht)

...mit Salat und Kräuterbutter.
Wählen Sie Ihre Wunschbeilagen.



250g Rinderhüftsteak

(7) vom argentinischen Black Angus Rind

16,10€

250g Hanging Tender

(18) vom amerikanischen Hereford Rind

22,90€

200g Filetsteak

(6) vom südamerikanischen Black Angus Rind

24,90€

300g Dumpsteak

(5) vom argentinischen Black Angus Rind

24,50€

Wie dürfen wir Ihr Steak braten?

rare - medium rare - medium - medium well - well done

Wählen Sie Ihre Beilagen:

Kartoffeln:

Pommes frites	+2,50€
Kartoffelecken	+2,50€
Kartoffelchips	+2,50€
Süßkartoffel-Pommes	+3,50€
Kartoffel-Pfeffer-Streifen	+3,00€
Ofenkartoffel mit Kräuter-Dip	+3,50€

Gemüse & Co:

Grillgemüse	+3,50€
Kleiner Makkaroni Gratin	+3,50€

Dips:

Kräuter Creme fraiche	+1,50€
Wasabi	+2,50€
Honig-Senf	+1,50€
Knoblauch	+1,50€
BBQ	+1,50€
Creme-fraiche Pfeffer-Rahmsoße	+2,50€

Salat:

kleiner Krautsalat	+2,50€
großer Krautsalat	+3,50€
großer bunter Salat	+3,50€

Kiddies

Kleiner Hamburger

mit Pommes

5,50€

Kleine Hähnchen-Schnitzel

mit buntem Salat, Pommes frites und Ketchup

5,50€

Makkaroni

In Käsesoße überbacken

4,90€

Makkaroni

mit Tomatensoße

4,90€

oder eine kleine Portion der normalen Gerichte....

Desserts

Dessert des Tages	4,00€
Ständig wechselndes Angebot	
Kleiner Lava Cake	4,50€
warmer Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern und Vanillesoße	
Obst-Crumble	4,50€
kleiner Obst-Streuselkuchen ohne Boden, frisch aus dem Ofen	

Belgisches Eis Kreieren Sie Ihren Lieblingseisbecher!

Eissorten:	je Kugel	1,30€
Schoko mit Schokostückchen, Bourbon-Vanille, Cassis-Sorbet, Caramello Crunch, Haselnuß-Praline, Erdbeere, Walnuß		
+ Likör Eierlikör, Amaretto, Cassis-Likör, Baileys	je	1,50€
+ Soße & Co Waldfrucht-Soße, Schokosoße, Nüsse	je	0,50€

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2l	1,70€
classic, medium, pur	0,5l	3,30€
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2l	2,00€
	0,4l	3,90€
Granini Säfte		
Apfel, Orange, Pfirsich, Banane, Kirsche, Birne,	0,2l	2,30€
schwarze Johanesbeere, Erdbeere, KiBa	0,4l	4,50€
Saftschorle, Rhabarberschorle	0,2l	2,00€
	0,4l	3,90€
Coca Cola, Spezi, Fanta, Sprite, Coca Cola light	0,33l	2,60€
Karamalz	0,5l	3,00€
Tucher Pils alkoholfrei	0,5l	3,40€
Radler alkoholfrei (Zitrone, Waldmeister, Himbeere)	0,4l	3,00€
Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,40€

Hefeweizen

Kloster Scheyern Hefeweizen hell und dunkel	0,5l	3,40€
Tucher Kristallweizen	0,5l	3,40€
Weizen Mix Banane, Zitrone, Cola, Waldmeister, Himbeere	0,5l	3,40€

Fassbier

Zirndorfer Kellerbier naturtrüb	0,3l	2,30€	0,5l	3,60€
Kloster Scheyern Export dunkel	0,3l	2,30€	0,5l	3,60€
Jever Pils herb	0,2l	2,30€	0,4l	3,60€
Tucher Pils mild	0,2l	2,00€	0,4l	3,20€
Radler				
Zitrone, Cola, Himbeere, Waldmeister	0,2l	1,90€	0,4l	3,00€

Weißwein

Ebbes weiß

Hauswein Weingut Adelseck, Nahe, trocken	0,2l	4,90€
Weißburgunder-Riesling, saftig und fruchtig	0,75l	13,90€

Silvaner classic

Weingut Adelseck, Nahe, trocken	0,2l	5,80€
duftig und unkompliziert mit dezenter Restsüße	0,75l	16,40€

Riesling

Weingut Adelseck, halbtrocken	0,2l	4,90€
Pfirsich Duft mit zarter Kräuternote	1,0l	18,80€

Scheurebe Spätlese

Weingut Adelseck, lieblich	0,2l	5,90€
intensives Aroma von Mango, Birne, Feige Honig und Rosen	0,75l	16,90€

Weißweinschorle

Trocken, halbtrocken, lieblich	0,2l	3,90€
--------------------------------	------	-------

Rotwein

Ebbes rot

Hauswein Weingut Adelseck, Nahe, trocken	0,2l	4,90€
Regent Spätburgunder-Portugieser, weich	0,75l	13,90€

Merlot / Tannat

Bodega Marichal, Uruguay, trocken	0,2l	5,50€
gut ausbalanciert, weich im Abgang	1,0l	19,90€

Spätburgunder

Weingut Adelseck, halbtrocken	0,2l	4,90€
Muskat und Kräutern, dezente Restsüße	0,75l	13,90€

Dornfelder

Weingut Adelseck, lieblich	0,2l	5,80€
Waldbeeren, Süßkirschen und Pflaumen	0,75l	16,40€

Rotweinschorle

trocken, halbrocken, lieblich	0,2l	3,90€
-------------------------------	------	-------

Roséwein

Ebbes rosé

Hauswein Weingut Adelseck, trocken
Portugieser, leicht und fruchtig

0,2l	4,90€
0,75l	13,90€

Roséweinschorle

trocken

0,2l	3,90€
------	-------

Puro - Fair Trade - Kaffeespezialitäten

Espresso

1,90€

Doppelter Espresso

3,60€

Tasse Kaffee

1,90€

Dott Kaffee

3,60€

Espresso Amore (Espresso mit Eierlikör und Nußeis)

3,90€

Tee (bitte fragen Sie nach unserer Teekarte)

2,80€

Latte Macchiato, Cappuccino

3,20€

Dunkle Schokolade mit Milch

3,20€

Sekt & Mixgetränke

Rotkäppchen Sekt

trocken, halbtrocken, mild, rosé, alkoholfrei

Glas 2,90€
Flasche 12,90€

Sekt Grenadine

mit Granatapfel-Sirup

5,00€

Helena

Sekt mit Birnensaft und Vanillesirup

5,00€

Hugo

Sekt, Holundersirup, Minze und Limette

5,00€

Kir Royal

Sekt mit schwarzem Johannisbeer-Likör

5,00€

Aperol

Sekt mit Bitter-Likör

5,00€

Blue Moon

Sekt mit Blue Curacao

5,00€

Cocktails

Erdbeeretto

Sekt mit Erdbeersaft und Amaretto

5,00€

Vodka Birne

Sekt mit Birnensaft, Vanillesirup und Vodka

5,00€

Hugo

Sekt, Holundersirup, Minze und Limette

5,00€

Klassiker

Cuba Libre, Tequila Sunrise, Caipirinha, Pfirsich-Colada,
Erdbeer-Colada, Grüne Wiese

5,00€

Longdrinks

Gin Tonic, Whisky-Cola, Havannah-Cola, Campari-O, Vodka-Lemon
Ramazzotti Rosato mit Sekt, Bitter Lemon oder Tonic

5,00€

Alkoholfreie Cocktails

Sanfter Engel, Virgin Colada, Caipi, Tonic mit Kirsch- oder Birnensaft,
AF Sekt mit Grenadine, Vanille- oder Holundersirup

4,20€

Spirituosen

2cl	4cl
1,80€	3,60€

Alpenschnaps Obstler

Williams Christ Birne, Himbeere, Marille, Haselnuss

Klare

Nordhäuser Doppelkorn, Ouzo 12, Malteser, Tequila, Grappa, Vodka Gorbatschow

Kräuter

Jägermeister, Rhöntropfen, Underberg, Becherovka, Friesengeist, Ramazzotti

Süßes

Eierlikör, Kirsche, Pfeffi, Cassis, Kleiner Feigling, Pfläumli, Baileys

Weinbrand

Asbach Uralt, Chantré, Wilthener Goldkrone, Metaxa*****

Schottische Single Malts

	2cl	4cl
Glenmorangie 10 YO Highlands / mild / Vanille und Früchte	3,20€	6,40€
Talisker 10 YO Isle of Skye / urwüchsig / Meersalz, Torf und Früchte	3,35€	6,70€
Glenfiddich 12 YO Highlands / vielschichtig / Birne und rauchrige Eichenote	3,05€	6,10€
Cragganmore 12 YO Speyside / blumig / Holzrauch, Flussuferkräuter und Vanille	3,60€	7,20€
Glenkinchie 12 YO Lowlands / cremig / Blumen, Gras, Malz und Zitrone	3,70€	7,40€
Oban 14 YO Highlands / süß-würziger / Meersalz, Früchte und Torfrauch	4,10€	8,20€
Dalwhinnie 15 YO Highlands / zart / Heidekraut, Honig und Gewürze	4,60€	9,10€
Lagavulin 16 YO Islands / majestätisch, intensiv / Torf, Meersalz und Früchte	4,85€	9,70€