

Tomatensuppe ^{V|L}

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

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, Bacon, 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

160g 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, Cheddarkäse, Guacamole und Kräuter-Creme fraiche im Focaccia-Brötchen 16,90

Hähnchen Chili Burger

Gegrillte Hähnchenbrust, Cheddarkäse, 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

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

Gemüsegratin

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

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

Grillgemüse mit Süßkartoffelpommes VIGIL

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 ^{VIL}

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

Der Grüne ^{VIL}

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

Der Rote ^{VIL}

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

Der Bunte ^{VIL}

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 20,90

Jambalaya G|L

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

Gebackenes Lachsfilet G

mit Salat und Kräuterbutter 21,00
Bitte wählen Sie Ihre Wunschbeilage!

Lachs-Garnelen-Spieß G

gebackenes Lachsfilet mit gegrillten Garnelen am Spieß,
auf Rucola mit Pflaumen-Balsamico und Kräuterbutter 23,50
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 ^{LIG}

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

Ofensteak ^L

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

Champignon-Steak ^{GIL}

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!

250g Rinderhüftsteak	24,00
-----------------------------	-------

200g Rinderfilet	29,00
-------------------------	-------

400g Rinderfilet	51,00
-------------------------	-------

300g Rumpsteak	34,00
-----------------------	-------

Wie dürfen wir Ihr Steak braten?

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

Die Gewichtsangaben sind Rohgewichte.

Beilagen

Kartoffelecken ^{VIL} +3,00
Steakhouse-Pommes ^{VIGIL} +3,00
Backkartoffel mit Kräuter-Dip ^G +5,50

Bandnudeln mit Creme-
fraiche-PfeffersöÙe +5,90

Kleine Käsemakkaroni +5,90

kleiner Krautsalat mit Sahne ^G +3,50
groÙer Krautsalat mit Sahne ^G +5,20
kleiner bunter Salat ^{VIGIL} +3,50

groÙer statt kleiner bunter Salat ^{VIGIL} +3,50

Dips ^G

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

SüÙkartoffelpommes ^{VIGIL} +4,50
Ofenkartoffel ^{VIGIL} +3,00
Kartoffel-Pfeffer-Streifen ^{VIL} +4,00

zwei Brötchen mit
Kräuterbutter +2,50

Nachos ^{VIGIL} +3,00

gegr. Champignons ^{VIGIL} +4,00
gegr. Peperoni (scharf) ^{VIGIL} +3,90
Grillgemüse ^{VIGIL} +5,00

Vegane Dips ^{VIGIL}

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

Espresso Amore Doppelter Espresso mit Eierlikör und Nußeis 5,90

Hausgemachte Crème brûlée 7,90

Hausgemachtes Tiramisu 7,90

Rote Grütze mit Vanillesoße 4,90

Kleiner warmer Schokokuchen

mit Vanillesoße 6,90 mit Eierlikör 7,90

Schichteisdessert

belgische Eiskompositionen, geschichtet im Glas:

**Schoko-
traum**

Schokoeis
Schokolade
Keks
4,80

**Vanille-
traum**

Vanilleeis
rote Früchte
4,80

**Frucht-
traum**

Cassis-Sorbet
Erdbeereis
Cassilikör
5,50

**Kindheits-
traum**

Vanilleeis
Erdbeereis
Schokoeis
Schokolade
Keks, Streusel
4,80

**Nuss-
traum**

Haselnusseis
Walnusseis
Karamelleis
Nüsse
Eierlikör
5,50

Thüringer Waldquell

still | medium | classic

Ginger Ale | Tonic | Bitter Lemon

0,33l

3,00

3,60

Säfte

Birne | Cranberry | Erdbeere | Pflaume | Orange

Johannesbeere | Kirsche | Banane | KiBa | Pfirsich

4,60

Saftschorlen

aus allen Säften | Rhababer | Apfel

3,60

Limonaden

Rennsteigbrause Himbeere | Waldmeister

Cucumis Gurkenlimo | Lavendellimo

3,00

4,40

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite

3,30

Espresso

2,30

Doppelter Espresso

3,90

Tasse Kaffee

2,20

Pott Kaffee

3,90

Cappuccino

3,90

Latte Macchiato

3,90

Dunkle Schokolade

3,80

Tee (verschiedene Sorten)

3,20

Pils vom Faß

Tucher, mild

Jever, herb

Radler (Zitrone | Cola | Himbeer | Waldmeister)

0,2l

0,4l

2,20

4,40

2,40

4,80

2,20

4,40

Besonderes vom Faß

Zirndorfer Kellerbier, naturtrüb

Zirndorfer Helles, mild

0,3l

0,5l

3,00

4,80

3,00

4,80

Dunkles

Kloster Scheyern Export

4,80

Hefeweizen

Kloster Scheyern Hefe, hell und dunkel

WeizenMix (Zitrone | Cola | Himbeer | Waldmeister)

4,80

4,80

Alkoholfreies Bier

Karamalz, Malzbier

Tucher Hefeweizen

Jever Fun

Jever Fun Zitrone | Jever Fun Blutorange | 0,33

3,90

4,80

4,80

3,30

Glutenfreies Bier (nach Angebot)

4,00

Cocktails ohne Alkohol

Virgin Caipi	Limette Rohrzucker Crushed Ice Bitter Lemon 6,90
Virgin Mojito	Limette Rohrzucker Crushed Ice Minze Ginger Ale 6,90
Lana Banana	Orangensaft Bananensaft Grenadine 6,90
Crodino O	ital. Aperitif mit Orangensaft 7,90
Tonic Mix	Kirschtonic Birnentonic 5,00
Lemon Mix	Rhababerlemon Erdbeerlemon 5,00

Cocktails mit alkoholfreiem Sekt 7,90

Bonny	Birnensaft Vanille alkoholfreier Sekt
Clyde	Holundersirup Limette Minze alkoholfreier Sekt
Crodino Secco	ital. Aperitif mit alkoholfreiem Sekt
Mimosa	alkoholfreier Sekt mit Saft ihrer Wahl: Orange Cranberrie Rhababer Birne Erdbeere Kirsche Johannesbeere Pflaumen-Limette Pfirsich

Weingut Adelseck an der Nahe

0,2l

Fl

Hauswein trocken, leicht und fruchtig | 0,75Fl

5,50

19,90

Ebbes weiß

Ebbes rot

Ebbes rosé

Weißwein

Silvaner | trocken | 0,75 Fl

6,90

23,00

Riesling | halbtrocken | 1l Fl

6,90

29,00

Scheurebe Spätlese | lieblich | 0,75Fl

6,90

23,00

Rotwein

Le Cabaret | Cuvée | trocken | 1l Fl

6,90

29,00

Spätburgunder | halbtrocken | 0,75Fl

6,90

23,00

Dornfelder | lieblich | 0,75Fl

6,90

23,00

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*****

Süßee

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