



## Öffnungszeiten:

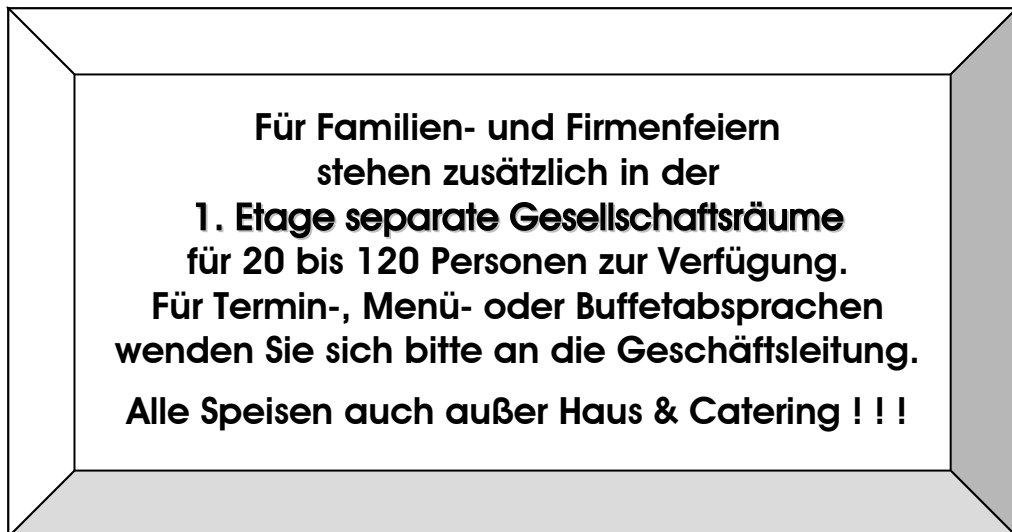
Mo - Do + So: 9<sup>00</sup> - 24<sup>00</sup> Uhr nachts  
Fr + Sa: 9<sup>00</sup> - 1<sup>00</sup> Uhr nachts

Frühstück: Mo - So von 9<sup>00</sup> - 17<sup>00</sup> Uhr

Sonn- und Feiertags: zusätzlich Frühstücks- und Brunchbuffet

## Warme Küche:

So – Do: 10<sup>00</sup> – 23<sup>30</sup> Uhr nachts  
Fr + Sa: 10<sup>00</sup> – 00<sup>30</sup> Uhr nachts



**Schauen**  
**Sie uns in die**  
**K a r t e n**

Waidmannsluster Damm 77 · 13509 Berlin  
Telefon 433 90 78 · Fax 433 81 47

[www.schollenkrug.de](http://www.schollenkrug.de)  
[schollenkrug@t-online.de](mailto:schollenkrug@t-online.de)

# Frühstück bis 17<sup>00</sup> Uhr

Sonn- und Feiertags bieten wir zusätzlich Frühstücks- und Brunch-Buffer an

<b>Kinderfrühstück</b> <i>nur für Kinder bis 10 Jahre</i> 1 Brötchen, Nutella oder Marmelade, Honig Smacks mit Milch und Butter	3,90
<b>Unser Kleines Frühstück</b> mit Marmelade <u>oder</u> Honig, 1 Brötchen, 1 gekochtem Ei, Butter und frisch aufgeschnittenem Obst und Gemüse	4,40
<b>Süßes Frühstück</b> Crepes gefüllt mit Rahm und frischen Früchten mit Karamellsauce überzogen, dazu gekochtes Ei, Honig, Nutella, Croissant und Brötchen	6,20
<b>„Großes Frühstück“</b> Landrauch- und gekochter Schinken, Kasseler Braten und verschiedener Wurst- und Käseaufschnitt, Kräuterquark, Obst, Marmelade, 1 gekochtes Ei, Butter, Brotkorb	7,40
<b>„Strammer Max“</b> gebuttertes Bauernbrot mit Würfeln vom Katenrauchschorlen und 2 Spiegeleiern belegt, dazu Salatdeko mit Delikatessgurke	8,20
<b>„Roastbeef Baguette“</b> hauchdünnes Kräuter-Roastbeef auf Senfcreme mit Blattsalaten, Strauchtomate und Röstzwiebeln	8,50
<b>„Amerikanische Frühstücksschlemmerei“</b> Pancake und Ahornsirup, Rührei und Bacon, Big Toast mit reichlich Käse, Rauchwurst und Gemüsegarntur	8,50
<b>„Leichtes Frühstück“</b> gekochter Saftschinken, gegrillte Poulardenbrust mit Saaten, Putenbrust, Hähnchensalami, geb. Camembert- Ecke, Schnittkäse, Joghurt mit frischen Früchten, Rührei natur, Honig, Quark mit Kräutern, Sherry Tomaten, Gurke, Gemüse Sticks, Butter, Toast, Vollkornbrot, Brötchen	9,20

<b>Italienisches Frühstück</b>	9,80
Italienischer Landschinken, Salami, Mortadella, Gorgonzola, Mozzarella Tomate mit Pesto, mariniertes Gemüse und Oliven, Rührei mit Parmesan, frisches Obst, Butter, Brot, Brötchen und Baguette	
<b>Friesenfrühstück</b>	9,80
Matjessalat, geräucherte Makrele, Kräuterquark, deftige Zwiebelmettwurst, Schnittkäse, Shrimpsrührei, garniert mit Blattsalat, Tomaten, Gewürzgurke, dazu Vollkornbrötchen, Brot, Marmelade und Butter	
<b>„Schlemmerfrühstück“</b>	11,40
Gegrilltes Poulardenbrustmedaillon, Westfälischer Katenschinken, Kochschinken, Brüsseler Leberpastete, feiner Aufschnitt, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Schweizer Käse, Kräuterquark, Rührei mit Schnittlauch, Konfitüre, Obstgarnitur, Toast, Brötchen, Butter, Croissant, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft <u>oder</u> Prosecco	
<b>Zwiebelmett „Berliner Art“</b>	6,80
mit Deligurke und Zwiebelwürfel, Brötchen und Butter	
<b>Schollenkrug Frühstück-Platte</b>	11,80
2 kleine Minutensteaks vom Schwein und von der Hähnchenbrust mit pikanter Sauce, Spiegelei mit gebratenen Speckscheiben, verschiedenen Frischkäse-ecken, eingelegte Gemüse, ein Crepé mit Ahornsirup, frisches Obst, Butter, Brötchen und Brotkorb	
<b>Räucherlachs- Rose</b>	11,50
an Reibekuchen mit Sauerrahm und Schnittlauch, mit einer leichten Honig-Senfauce, kleinem Salatbukett sowie Butter und ofenfrischem Baguette	
<b>Aufschnittplatte</b>	9,80
Salami, westfälischer Katenschinken, Zwiebelmett, Leberwurst, geräuchertes Putenfilet, Schweizerkäse und Camembert, garniert mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Radieschen, dazu Butter, Brotkorb	
<b>Käseplatte</b>	10,90
Edamer, Schweizer Käse , gebackene Camembertecke mit Preiselbeeren, pikanter Frischkäse, marinierte Schafskäsewürfel, Tomate Mozzarella mit Pesto, frischem Basilikum und Früchten, Butter, Griebenschmalz, Brötchen und Brotkorb	

# Pikantes und Süßes zum Frühstück

<b>„Cornflakes“</b>	3,40
Portion Cornflakes mit braunem Rohrzucker und Milch	
<b>„Kerniges Früchtemüsli“</b>	3,60
mit Rosinen, Nüssen und frischem Obst	
<b>Crepes</b>	4,40
Gefüllt nach Wahl	
• Ahornsirup	
• Nuß-Nougat-Creme	
• Frische Früchte	
• Karamellsauce	
<b>Naturjoghurt</b>	4,50
mit Honig und frischen Früchten	
<b>Früchtequark</b>	4,50
Quarkspeise mit frischen Früchten und einem Hauch Vanille	
<b>„Eiweißchock“</b>	5,40
Quarkspeise mit Joghurt, Sahne frischem Obst, Sultaninen, Walnüssen, Kokos und Zimtucker	
<b>Portion Wurst, Schinken oder Käse</b>	3,80
<b>Portion Zwiebelmett</b>	4,50
mit Gurkenfächern	
<b>Beilagen zum Frühstück</b>	
Toast, Brot oder Brötchen	0,80
1 Croissant	1,20
Portion Nutella, Honig, Marmelade oder gek. Ei	1,20
Portion Butter oder Diätmargarine	1,20

# Eierspeisen

alle jeweils von 3 Eiern, dazu Toast und Butter

<b>Eier im Glas</b> 2 Eier im Glas mit Schnittlauch, Toast und Butter	4,80
<b>Spiegel- oder Rühreier</b> Natur	5,40
<b>Rühreier</b> mit Tomate, Schafskäsewürfel, frischen Paprikastreifen, Toast, Butter	5,80
<b>Rühreier</b> mit Krabben oder Lachsstreifen, Toast und Butter	6,50
<b>Omelette Natur</b> mit Toast und Butter	5,40
<b>Rühreier oder Spiegeleier</b> mit Speck oder Landschinken	5,80
<b>Omelette</b> mit Sherrytomaten und Schafskäsewürfeln	6,50
<b>Kräuter-Rühreier oder Spiegeleier</b> mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons	6,50
<b>Vegetarische Rühreier</b> mit frischen Champignons, Zucchini, Sherrytomaten und Lauchzwiebeln	6,50
<b>Tomatenrührei</b> mit Mozzarella und frischem Basilikum	6,50

# Etwas zum Löffeln

*Bitte beachten Sie auch die Suppen der Wochen- und Saisonkarten!*

**Klare Kraftbrühe** 3,80  
mit Kräuterpfannkuchenstreifen und frischem Lauch

**Schaumsuppe aus der Strauchtomate** 3,90  
mit Rahmhäubchen und frischen Kräutern verfeinert

**Zwiebelsuppe Französische Art** 4,50  
mit Käse-Crouton überbacken

**Hausgemachte Goulaschsuppe** 4,40  
mit frischer Paprika und viel Fleisch in der Löwenkopfterrine

## Fleischlos/Vegetarische

**Ofenkartoffel** gefüllt mit Sauerrahm und Schnittlauch an bunter Salatmischung 5,80

**5 Mozzarellasticks**, dazu 1 Dip nach Wahl 6,20

**Gebackene Kartoffel Wedges** 5,80  
mit 2 Dips zur Wahl

**Nachos** 6,20  
mit Cheddar und Jalapenos überbacken

**Gebackener Camembert im Mandelkleid** 7,90  
dazu Melonenschiffchen, Orangenscheibe, Preisselbeersahne, Persi frit, Butter und Stangenweißbrot

**Ofenkartoffel in der Folie** 8,80  
mit Kräuterquark gefüllt, dazu Streifen vom Räucher-Lachs, an Salatbukett, dazu eine Senf-Dill-Sauce

**Broccoliröschen** 8,80  
mit Schafskäse, Zwiebeln und Sauce a la Hollandaise überbacken, dazu Baguettebrot

**Mediterrane Gemüsepfanne** 9,40  
Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomate, mit frischen Kräutern und Knoblauch in Gorgonzolasauce

**Champignonköpfe** 9,50  
gefüllt mit sautiertem Blattspinat, Zwiebeln und Shrimps mit Sauce a la Hollandaise gratiniert, dazu Baguette

**„Florentiner Kartoffeln“** 9,50  
Auflauf von Kartoffeln und Spinat in Rahmsauce, mit jungem Gouda gratiniert, an Tomatenconfit, dazu reichen wir Stangenweißbrot

# Heißes aus der Gusspfanne

- Nudelpfanne** 9,80  
verschiedene Nudelspezialitäten mit einem Hauch Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Shrimps und Ruccola, Schinkenstreifen und Champignons in Käserahmsauce
- Chicken Wings** 10,40  
knusprig gebackene Hähnchenflügel mit Hot Sauce scharf gewürzt (oder mit Barbecue-Sauce), dazu bunte Salatmischung und Stangenweißbrot
- Curry-Reispfanne** 10,90  
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Shrimps, Lauchzwiebeln, Paprika, Sprossen, Melone mit exotischen Gewürzen, gebackener Banane und Krabbenbrot
- Spätzlepfanne** 11,80  
Mit gebratenen Streifen vom Putenbrustfilet in Tomatensauce mit Rucolaspitzen, dazu Parmesan und eine bunte Salatbeilage
- Züricher Sahnegschnetzeltes** 12,60  
Hähnchenbrustfilet und Schweinelendchen mit frischen Champignons und Lauchstreifen, in einer Weißwein-Sahnesauce mit Käse-Julienne, dazu Kartoffelröstis
- Schollenkrug-Pfanne** 12,80  
Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen-Brust auf Röstkartoffeln mit gebratenen Speckscheiben, verschiedenem Saison-Gemüse, frischer Champignonrahmsauce und Spiegelei
- Gegrillte Hähnchenbrust „Asiatisch“** 12,80  
auf WOK-Gemüse, abgeschmeckt mit Koriander und Thai Basilikum, dazu Basmatireis mit Sojasauce
- „Ox`n Fetz`n / Puten Fetz`n“** 12,80  
Rindfleisch- oder Putenscheiben mit frischem Rosmarin, vom glutheißen Grill, mit Kräuter-Knoblauchbutter überglänzt, dazu Baguette und gemischter Salatteller
- Gegrilltes Lammfilet** 15,90  
angerichtet auf mediterranem Gemüse, wie Auberginen, Zucchini, Champignons und Tomaten mit frischen Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln

# Deftiges und Pikantes

<b>„Schollenkrug Burger“</b>	8,90
Rindfleischburger auf frischen Salaten, Tomaten und Zwiebeln mit krossen Speckscheiben, Gurkenrelish und Salsasauce	
<b>Hacksteak “ a la Mayer”</b>	9,60
mit verschiedenem jungem Gemüse, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei	
<b>Berliner Currywürste</b>	7,50
2 Berliner Currywürste mit unserem Ketchup und Pommes Frites	
<b>Bauernfrühstück</b>	8,80
Röstkartoffeln mit Zwiebeln, Lauch, Schinken und Speck, Eiern und Gewürzgurkenfächern	
<b>Finger Food-Platte</b>	11,60
Nachos mit Chedda, 3 Chicken Wings, 3 Mozzarella Sticks, 1 Sate Spieß, Western Potatoes, 2 Dips zur Wahl	
<b>Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art “</b>	10,90
dazu Speckkartoffeln mit Zwiebeln und verschiedenem sautiertem Gemüse	
<b>Holzfällersteak</b>	11,40
ca. 300g Schweinenackensteak vom Grill mit Knoblauchbutter, goldgelben Maiskörnern, roten Bohnen und Folienkartoffel mit Kräuterquark	
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>	11,80
gebraten auf sahnigem Kartoffelpürrè, mit Apfel- und Zwiebelringen garniert	
<b>Brust und Keule von der glacierten Bauernente</b>	12,90
frisch aus dem Ofen, mit Jus, Rosmarin, sautiertem Marktgemüse und gebackenen Kartoffelecken	
<b>Tranchen vom Schweinefilet</b>	13,40
in der Kartoffelkruste gebraten, auf Saisongemüse, mit Sauce a la Hollandaise an Rotweinjus	
<b>Rinderfilet-Medaillon</b>	15,90
Gegrillt, auf Madeira Pfefferrahmsauce, mit jungem Gemüse vom Markt und Kartoffelplätzchen	

## Aus Fluß und Meer

**Zwei auf Buche geräucherte Matjesfilets** 9,60  
in Sahnesauce mit Äpfeln, Gurken, und Zwiebeln,  
an einem Bukett von Blattsalaten, dazu  
Petersilienkartoffeln oder Röstkartoffeln

**„Saltim Bocca“** 12,80  
vom Pengasiusfilet mit Parmaschinken, Basilikum  
auf Spagettinest in Gorgonzolasauce

**Lachsfilet vom Grill** 12,90  
an Gemüse-Lasagne auf Grüner Sauce mit  
Röstzwiebelringen

**Duett von gebratenen Edelfischen und  
Shrimpsspieß** 13,90  
auf Limetten-Buttersauce an Blattspinat mit  
Tomatenreis

## Steaks nach Ihrer Wahl

**Steaks vom Grill**  
servieren wir mit Kräuterbutter, Grilltomate,  
gebackener Kartoffel mit Quark, Pommes frites  
und einem bunten Saisonsalat oder sautiertem  
Marktgemüse

Poulardenbrustfilet	ca. 200g Rohgewicht	11,80
Schweinefilet	“	13,50
Rumpsteak	“	14,80
Lammfilet	“	15,90
Filetsteak vom Rind	“	16,50

# Unsere hausgemachten Flammkuchen "Elsässer Art"

ab 17:00 Uhr

<b>Klassisch</b> mit Speck, Zwiebeln und Creme fraiche	7,20
<b>Mediterran mit Schafskäse</b> Peperoni, Oliven und Creme fraiche	7,80
<b>Giovanni</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella und Basilikum	7,90
<b>Gemüse</b> mit mariniertem Mittelmeergemüse, Creme fraiche und Käse	7,50
<b>Florentiner</b> mit Blattspinat, Zwiebeln, Gorgonzola und Creme fraiche	8,20
<b>Hähnchenbrustfilet - Streifen</b> pikant gewürzt, mit Rucola, Knoblauch, Creme fraiche und Käse	9,50
<b>Lachs</b> mit Räucherlachs, Zwiebeln, Kräutern und Creme fraiche	9,90

# Salatkompositionen

<b>Knackig frische Gartensalate</b>	4,20
mit Strauchtomate, Landgurke, Eierecken und Dressing Ihrer Wahl <sup>/1/2</sup>	
Die große Portion, liebevoll arrangiert <sup>/1/2</sup> , veredelt mit:	6,90
-Thunfisch, marinierten Oliven und Rote Zwiebelwürfeln	2,50
-Streifen von gekochtem Schinken oder Feta-Käse-Würfeln	2,50
<b>Tomaten-Zwiebel-Salat</b>	5,50
mit Schnittlauch, in Olivenöl	
<b>Ruccolasalat</b>	8,50
Kirschtomaten, Ruccola und gehobelter Parmesan mit gerösteten Saaten und Chips vom Italienischen Lachsschinken	
<b>Bunte Blattsalatauswahl und Kirschtomaten</b>	9,50
mit sautierten Streifen von der Kalbsleber mit Balsamico abgelöscht	
<b>„Olivia“</b>	9,60
Salat von Strauchtomaten, Landgurken, Oliven und Champignons mit gebackenen Tintenfischringen, Knoblauchdip, Sonnenblumen- und Kürbis-Kernen, in der Maismehlschale angerichtet	
<b>Eisbergsalat „Cesars Art“</b>	9,80
mit Orangenvinaigrette, gebratene Tranchen von der Hähnchenbrust, Cocktail Tomaten, Salatsprossen, Parmesanspäne und Cheesetaccos	
<b>Dressing zur Auswahl:</b>	
Balsamico - oder French- oder Joghurt-Senf-oder Ceasar - Dressing Orangenvinaigrette	

*Zu allen Salaten reichen wir Baguettebrot!*

<sup>/1</sup> Sorbinsäure, <sup>/2</sup> Benzoessäure, <sup>/3</sup> PHB- Ester, <sup>/4</sup> Ameisensäure, <sup>/5</sup> mit Farbstoff, <sup>/6</sup> mit künstlichem Aroma, <sup>/7</sup> geschwefelt, <sup>/8</sup> coffeinhaltig, <sup>/9</sup> chininhaltig, <sup>/10</sup> aspartamhaltig, <sup>/11</sup>

# D e s s e r t k o m p o s i t i o n e n

Eiskaffee Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und Sahne	3,90
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,90
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	4,30
Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	3,90
Lauwarmer, hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille- sauce <u>oder</u> Vanilleeis, mit Schlagobers	4,80
Obstsalat von frischen Früchten mit Sahne, Haselnüssen und Honig	4,60
Himbeerschale, warme Himbeeren mit Obstwasser verfeinert, auf Himbeer- Sahnemousse- Eiscreme, mit Sahne und frischer Minze garniert	5,40
Mousse au chocolat von zartbitterer Schokolade, an einer Früchtekomposition	5,60
	5,80
„Der Nussknacker“, mit Creme Pistazie, Cashew Sauerrahm und Maple Walnuss- Eiscreme auf frischem Obstsalat mit Sahne, Haselnusskrokant und Blätterteiggebäck	

Schollenkrug Eistraum“, Creme Traube- Portwein- Eiscreme, fruchtige Creme Weißer Pfirsich und Vanilleeis auf Rumkirschen mit Eierlikörsahne und Strudelchips 6,20

Kaiserschmarr`n Wiener Art, mit Mandeln, Rosinen, Staubzucker, dazu „Hausmacher Apfelmus“ und Sahne 6,50

Diverse Kuchen und Torten <sup>/5</sup> wählen  
 Sie bitte am Kuchenbuffet !

Blechkuchen	Stück	2,20
Diverse Torten	Stück	2,90
2,50		
Obsttorte	Stück	3,20
2,60		

Alle Preise in „Euro“ inklusive Mehrwertsteuer + Bedien  
 Bedienung

<sup>/1</sup> Sorbinsäure, <sup>/2</sup> Benzoessäure, <sup>/3</sup> PHB- Ester, <sup>/4</sup> Ameisensäure, <sup>/5</sup> mit Farbstoff, PHB- Ester, <sup>/4</sup> Ameisensäure, <sup>/5</sup> mit Farbstoff, <sup>/6</sup> mit künstlichem Aroma <sup>/7</sup> geschwefelt, <sup>/8</sup> coffeinhaltig, <sup>/9</sup> chininhaltig, <sup>/10</sup> aspartamhaltig, <sup>/11</sup> enth. chininhaltig, <sup>/10</sup> aspartamhaltig, <sup>/11</sup> enthält Phenylalanin, <sup>/12</sup> Zitronensäure

*Täglich, bis zum Abwinken!*

*Jeden Abend lecker, jeden Abend frisch + neu;  
wir kochen und bereiten für Sie unter einem anderen Motto,  
Spezialitäten und Schmackhaftes;  
ab 18 Uhr soviel Sie können und mögen!  
(von einem Gericht)*

**Montags ab 18 Uhr: „Pasta-Basta“-SATT !!!** (p.P. 7,-)

*Interessante, vielfältige Nudelkreationen  
bis zum Abwinken!*

**Dienstags ab 18 Uhr: „Teig Abend“ SATT!** (p.P. 7,-)

*In Teig Gelegtes, Gewickeltes oder Gerolltes;  
von Wrapes bis zum Plunder, Calzone oder dem  
klassischen Flammkuchen!*

**Mittwochs ab 18 Uhr: „Rund ums Schwein“ SATT!**

(p.P.9,-) *Mal Prager Schinken, mal Haxe, mal  
Schweinebraten.....*

**Donnerstags ab 18 Uhr: Chicken Wings SATT !** (p.P.

9,-) *Fast schon ein Klassiker, diese Chicken  
Wings; in diversen Macharten,  
immer anders + lecker!*

**Freitags ab 18 Uhr: „Aus Fluss und Meer“ SATT !**

(p.P.10,-) *Fisch mal pochiert, mal  
gebraten, mal gegrillt!*

**Samstags ab 18 Uhr: „Enten-Geflügelabend“ SATT!** (p.P.

10,-) *Deutschland deckt den Tisch mit Ente und Pute  
oder Hahn!*

**Sonntags ab 18 Uhr: „Schnitzelparade“ SATT !** (p.P.10,-)

*Mal paniert mal natur , gerollt oder überbacken,  
immer überraschend!*

**Zusätzlich:**

**Samstags + Sonntags ab 15 Uhr: Kuchen SATT!**

(p.P.6,-) *Leckerer Kuchen und ein  
Kännchen Kaffee / Tee*

## **B i e r e**

0,3 l	Schollenkrug Pils vom Fass	2,10
0,4 l	Schollenkrug Pils vom Fass	2,60
0,3 l	Berliner Kindl Jubiläums-Pilsener	2,70
0,4 l	Berliner Kindl Jubiläums-Pilsener	3,30
0,3 l	König-Pilsener	2,70
0,4 l	König-Pilsener	3,30
0,3 l	Märkischer Landmann, Schwarzbier	2,90
0,3 l	Kilkenny	2,90
0,4 l	Kilkenny	3,50
0,3 l	Guinness	2,90
0,4 l	Guinness	3,50
0,3 l	Schöffelhofer Hefeweizen, vom Fass	2,30
0,5 l	Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass	3,30
0,5 l	Schöffelhofer Kristallweizen/ dunkles Weizen, Fl.	3,30
0,5 l	Schöffelhofer alkoholfreies Weizen, Flasche	3,30
0,33l	Clausthaler alkoholfreies Bier, herb oder classic	2,90
0,33l	Berliner Weiße mit Schuß (Himbeer / Waldmeister <sup>2/5</sup> )	2,90
0,4 l	Alsterwasser (Pils mit Fanta <sup>2</sup> )	2,70
0,4 l	Gespritztes (Pils mit Faßbrause)	2,70
0,33l	Schöffelhofer Weizen/Grapefruit, Fl.	3,60

## **A p e r i t i f s**

Martini Extra Dry, Rosé, Rosso, Bianco, 5cl	2,90
Sandeman Sherry Dry , Medium Dry, Rich Golden	3,20
Sandeman Portwein, Porto Tawny, 5cl	3,20
Glas Prosecco 0,1l	3,80
Kir Royal, Creme de Cassis mit Sekt aufgefüllt	4,80
Campari, 4cl, 1 Fl. Schweppes Soda Water <sup>/5</sup>	4,80
Campari-Orange (4cl Campari <sup>/5</sup> )	4,80
Cynar, 4cl, 1Fl. Schweppes Soda Water <sup>/5</sup>	4,80
Averna, 2cl	2,30
Ramazotti, 2cl	2,30

## **A l k o h o l h a l t i g e M i s c h g e t r ä n k e**

Schorle von Rot- oder Weißwein, herb oder lieblich	0,20l	3,20
--	-------	------

# Erfrischungsgetränke

Fanta <sup>/2</sup> Sprite <sup>/2</sup> Coca-Cola <sup>/8/5</sup>	0,2 l	1,80
Coca-Cola light <sup>11/10/8/5/2</sup> Coca-Cola ZERO <sup>11/10/8/5/2/9/6/7</sup>	0,2 l	1,90
Almdudler, österr. Kräuterlimonade <sup>/5/12</sup>	0,25l	2,40
Mischgetränk "SPEZial" (Fanta und Coca-Cola) <sup>/2/8/5</sup>	0,4 l	3,30
San Pellegrino	0,25l	2,40
Evian, stilles Wasser	0,25l	2,40
Selters oder Selters naturell	0,25l	1,80
Selters oder Selters naturell	0,75l	4,90
„L I Z“, Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75l	7,50
Karaffe frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,90
Niehoffs Vaihinger Apfel (naturtrüb), Orangen-, Tomaten-Direktsaft	0,2 l	2,20
Niehoffs Vaihinger Birne/ Pfirsich/ Banane/ Kirsch/ Erdbeer-Nektar	0,2 l	2,40
Bitter Lemon <sup>/9</sup> /Tonic <sup>/9</sup> - Soda Water <sup>/5</sup> /Ginger Ale <sup>5</sup>	0,2 l	2,40
Malztrunk <sup>5</sup>	0,33l	2,30
Fassbrause <sup>5</sup>	0,3 l	2,00
Fassbrause <sup>5</sup>	0,4 l	2,50
Red Bull, Energy-Drink <sup>/8/5</sup>	0,25l	3,50
Bionade, biolog. Erfrischungsgetränk als Holunder- oder Ingwer/Orange - oder Kräuter - oder Litschi	0,33 l	3,00
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,30
<b>S e k t</b>		
Glas Sekt Hausmarke	0,1 l	3,90
Glas Prosecco Brut (ital. Schaumwein)	0,1 l	3,80
Glas Prosecco mit frisch gepresstem Orangensaft	0,1 l	4,00
„Schollenkrug“- Hausmarke, Rieslingsekt, trck., Sondercuvée	0,75 l	21,50
„Schollenkrug“	0,2 l	6,50
Glas Prosecco mit Aperol	0,1 l	4,20
Fürst von Metternich	0,2 l	9,00
1/1 Prosecco Brut (italienischer Schaumwein)	0,75 l	21,00
1/2 Fürst von Metternich	0,375l	16,00
1/1 Fürst von Metternich	0,75 l	30,00
Cantor, alkoholfreier Sekt, Flasche	0,2 l	5,00
<b>C h a m p a g n e r</b>		
1/1 Moet et Chandon, Brut Imperial	0,75 l	65,00
Moet et Chandon, Brut Imperial- Flasche	0,2 l	19,50
1/1 Veuve Clicquot Rosè	0,75 l	75,00
1/1 Veuve Clicquot Brut	0,75 l	68,00

## Long Drinks (ohne Angabe - 2 cl )

Jim Beam / Johnnie Walker / Bacardi – mit Cola <sup>/8/5</sup> /	3,50
Wodka Gorbatschow – mit Bitter Lemon <sup>/9</sup> oder Orange, /	
Gordons Gin mit Tonic, Bitter Lemon, oder Orange	3,50
Weinbrand / Cola (Bols) <sup>/8/5</sup>	3,20
Campari mit Orange oder Soda Water(4cl Campari, 1 Fl ) <sup>/5</sup>	5,00
Cynar / Soda (4cl Cynar, 1 Fl. Schweppes Soda Water)	5,00
Pernod / Wasser <sup>/5</sup>	2,80
Pernod / Cola <sup>/8/5</sup>	3,50
Pernod / Orange <sup>/5</sup>	3,50
Batida de Coco mit Saft Ihrer Wahl	3,50
„Grüne Wiese“, Bols Blue, Orangensaft <sup>5</sup>	3,50

## Schnäpse, klare Edelschnäpse und „magenfrendliche“ – jew. 2 cl –

Klarer	1,80
Fürst Bismarck	2,00
Wodka Gorbatschow (37,5%)	2,10
Wodka Gorbatschow, Platinum (44%)	2,30
Barack Palinka, Kecskeméti	2,30
Moskovskaja (russischer Wodka)	2,40
Grasovka (polnischer Wodka) oder Smirnoff Vodka	2,40
Slivovitz, Badel	2,30
Maltaser Aquavit	2,30
Aalborg Jubiläumsaquavit	2,80
Linie-Aquavit	3,00
Jägermeister	2,10
Fernet Branca oder Fernet Menta <sup>/5</sup>	2,30
Underberg	2,30
Ramazotti oder Ramazotti Menta	2,40
Averna Amaro	2,40

Zum Mixen verwenden wir Bols Liköre, sowie Sirupe von Anton Riemerschmidt<sup>5</sup> und Bols Grenadine

## Red Bull

Red Bull mit Wodka, 2cl / oder Jägermeister / oder Sekt 0,11

5,50

## Spezialitäten

Baileys on Ice (4cl)	3,80
Bols <sup>/5</sup> Blue Curacao, Prinzenkirsch, Peppermint	2,00
Bols Advocaat, Eierlikör	2,00
Batida de Coco	2,30
Bailey`s Irish Cream <sup>/5</sup>	2,30
Amaretto Disaronno (ital. Mandellikör)	2,30
Tia Maria (span. Kaffeelikör)	2,30
Grand Marnier (frz. Orangenlikör) <sup>/5</sup>	2,50
Sambuca Molinari ( ital. Anislikör) mit Kaffeebohnen	2,30
Ouzo Tsantali (griech. Anislikör) / Likör „43“ (span. Likör) <sup>/5</sup>	2,30
Southern Comfort <sup>/5</sup>	2,30
Campari (ital. Feinbitter) <sup>5</sup> / Cynar (ital. Artischockenbitter)	2,30
Olmecca Tequila Silver (Agavenschnaps)	2,30
Olmecca Tequila Gold ,mit Orangenscheibe serviert	2,30
Lemon Hart Rum 73%	3,00
Pott Rum 54%	2,50
Myer`s Rum (orig. Jamaica Rum) <sup>/5</sup>	3,00
Bacardi Rum Superior	2,30
Gordon`s London Dry Gin	2,30

## Cognacs – Weinbrände, Obstbrände und Brandy`s jew. 2 cl-

Martell, V.S. <sup>/5</sup>	3,00
Martell Cordon Bleu <sup>/5</sup>	5,90
Remy Martin <sup>/5</sup>	3,40
Asbach Uralt	2,20
Himbeer-oder Birnengeist oder Kirschwasser- Schladerer	2,50
Birnengeist mit Williamsbirne	3,50
Frz. Birnengeist „Val de Loire“	3,00
Calvados, Pere Magloire	2,50
Grappa Piave ( ital. Tresterbranntwein )	2,20
Grappa Frattina Di Pinot Bianco / Moscato / Chardonnay	3,20
Vecchia Romagna ( ital. Brandy )	2,20
"103er" ( span. Weinbrand ) <sup>/5</sup>	2,20
Osborne Veterano Solera ( span. Weinbrand ) <sup>/5</sup>	2,20
Osborne a. der berühmten Dali-Flasche(span. Weinbrand )	10,-
Metaxa, 5-Sterne <sup>/5</sup> ( griech. Brandwein )	2,20
Metaxa, 7-Sterne <sup>5</sup> ( griech. Brandwein )	2,60

# Whiskys –jew. 2 cl-

Ballantine´s Finest <sup>/5</sup> / Jim Beam <sup>/5</sup> / Tullamore Dew <sup>/5</sup>	2,70
Ballantine´s Gold Seal, 12 Jahre <sup>/5</sup>	3,50
Johnnie Walker, Red Label <sup>/5</sup>	2,60
Johnnie Walker, Black Label, 12 Jahre <sup>/5</sup>	3,50
Dimple <sup>/5</sup>	4,50
Chivas Regal <sup>/5</sup>	4,50
Chivas Royal Salute <sup>/5</sup>	6,50
Jack Daniel´s <sup>/5</sup>	3,00
Canadian Club <sup>/5</sup>	2,90
Glenfiddich, Special Reserve, 12 Jahre alt <sup>/5</sup>	3,50
Glenfiddich, Caoran Reserve 12 Jahre alt <sup>/5</sup>	4,00
Glenfiddich, Solera Reserva 15 Jahre alt <sup>/5</sup>	4,50

## Classic Malts of Scotland (jew. 2cl)

### Malt Whiskies

Glenkinchie	Lowlands	10 J. leicht und sanft,	43%Vol
Dalwhinnie	Northern Highlands	15 J. fruchtiges Aroma,	43%Vol
Cragganmore	Speyside	12 J. malzig-rauchig,	40%Vol
Oban	Western Highlands	14 J. zartes Torfaroma,	43%Vol
Talisker	Insel Skye	10 J. kräftiges Bukett,	45%Vol
Lagavulin	Insel Islay	16 J. kraftvolles Aroma,	43%Vol

4,50

## “Lynchburg Lemonade”

4cl Jack Daniels Whiskey, Triple Sec, Limettensaft,  
Zitronenlimonade, Crush Eis

6,50

Zum Mixen verwenden wir Bols Liköre, sowie Sirupe von Anton Riemerschmidt<sup>5</sup> und Bols Grenadine

3,80

## Smirnoff

Smirnoff Lemon / Smirnoff Kirsch / Smirnoff Orangensaft

Smirnoff Ice /Wodka Mix Drink, dazu Zitrone, 5,6% vol, fl. 275ml

Cai Pirovka (Smirnoff, Limette, Rohrzucker, Eis)

Vodka Gimlet (Smirnoff, Eiswürfel, Lime Juice, Limette)



# WEINKARTE

\*DER WEIN GIBT WITZ UND STÄRKT DEN MAGEN\*(Ch. M. Wieland)

Wir möchten Sie auf unsere neuen, ausgesuchten Weine aufmerksam machen! Überzeugen Sie sich selbst davon, dass auch Weine von Spitzenerzeugern bezahlbar und preiswert sein können!

## W e i ß w e i n

11

**SALWEY`s Grauburgunder**, QbA trocken, Baden, Wein mit Honigmelonenduft, zarte Fruchtfülle, elegant am Gaumen, sehr viel Charakter; passend zu allen, hellen Fleischgerichten

0,2 L = 5,50

0,75 L = 18,50

12

**Langenwalter - Chardonnay**, QbA trocken, Weingut Langenwalter-Pfalz. frischer Chardonnay mit feiner Aromatik; am Gaumen Noten von hellem Kernobst; verhaltene Säure

0,2 L = 4,80

0,75 L = 16,50

13

**Silvaner**“, QbA trocken, Weingut Langenwalter - Pfalz, zart-blumiger Silvaner mit jugendlicher Frische und Harmonie, angenehm mild in der Säure, feinherber Nachhall

0,2 L = 3,90

0,5 L = 9,50 Karaffe

14

**Rauen Riesling**, QbA trocken – Weingut Rauen, Mosel; urtypischer Mosel-Riesling mit feinem Bukett von Pfirsich und Aprikose, rassige Säure, schlanker Körper, herrlich mineralisch

0,2 L = 4,60

0,75 L = 15,50

15

**Allendorf Riesling Exclusiv**– Weingut F. Allendorf , Rheingau; trocken, mineralisch elegant, ein ausgesuchter, selektiv handgelesener, feinrassiger Wein mit leichten Mango-und Zitrusaromen

0,2 L = 4,90

0,75 L = 17,00



## W e i ß w e i n

16

**Riesling – Hasensprung**, trockener Qualitätswein, Allendorf – Rheingau, frisch, fruchtig, süffig

0,2 L = 4,80

0,75 L = 16,50

17

**Pinot Grigio La Scala**, Delle Venezie, trocken, WG Guiseppe Campagnola

0,1 L = 3,90

0,75 L = 26,50

18

**Rüdesheim Berg Roseneck**, Erstes Gewächs, trocken, ein Wein der Spitzenklasse, Handlese

0,1 L = 5,50

0,75 L = 34,00

19

**Ostricher Lenchen** Spätlese, Rheingauer Riesling, lieblich; feine Säure, aromatisch

0,1 L = 3,70

0,75 L = 24,00



## R o s è - W e i n

51

**„Langenwalter Rosè“**, QbA trocken, Weingut Langenwalter – Pfalz; feinfruchtiger, frischer Rosègenuss aus den Rebsorten Dornfelder, Spätburgunder und Cabernet Sauvignon

0,2 L = 3,90

0,5 L = 9.50 Karaffe

52

**Spätburgunder Rosè**, QbA trocken, Gimmeldinger Meerspinne WG Weinbiet Neustadt a.W. frische Säure, lebendig, passend zu Geflügel und Fisch

0,2 L = 4,80

0,5 L = 11,50 Karaffe

53

**„Dem Fritz sein Schoppe“** Rotling aus dem Rheingau, trocken; frische Säure, lebendig, passend zu Geflügel, Fisch und Salat

0,2 L = 4,60

0,5 L = 11,00 Karaffe

0,2 L = 4,60

0,5 L = 11,00 Karaffe

# Rotwein

111

**Blauer Zweigelt**, trocken, Eschenhof Holzer – Wagram; Kreuzung von Blaufränkisch und St. Laurent, kernig, feinfruchtig und samtig-rund

0,2 L = 4,80

0,75 L = 16,50

114

**Dornfelder Gimmeldinger Meerspinne** halbtrocken ; kommt als herrlich durchgegoener Gaumenstreichler daher; feinwürziger Nachhall

0,1 L = 3,90

0,75 L = 26,50

121

**Merlot „Classique dA“** Vin de Pays d'Oc – Domaine Astruc; tiefgründiges Bukett mit an Kirschen und Brombeeren erinnernden Aromen, feinwürziges Finish,

0,2 L = 4,80

0,75 L = 16,50

122

**Allendorf ILLUSION** – Rheingau, Weingut Allendorf, Rebsorten: St. Laurent und Spätburgunder, halbtrocken, fruchtige Intensität, die beschwingt und lebendig wirkt; ein weicher Rotwein, der Lust auf ein zweites Glas macht !

0,2 L = 4,90

0,75 L = 17,00

123

**„Portugieser Rotwein“** QbA mild, Weingut Langenwaller - Pfalz, angenehm leichter Wein mit deutlich fruchtiger Prägung, mild in der Säure

0,2 L = 4,20

0,5 L = 10,00 Karaffe

124

**Hauptsache St. Laurent** – Weingut E. Triebaumer, Neusiedlersee; in dieser Cuvée sind Syrah und Merlot eine schöne Nebensache; einnehmender Duft von Waldbeeren, Schlehen und Wacholder, schlanker Körper, zupackendes Tannin, feinwürziges Finish

0,1 L = 4,00

0,75 L = 18,00

118

**Ursprung** QbA trocken, Weingut Schneider, Pfalz; Kirsch- und Erdbeernoten, dicht und saftig, ein klasse "Allrounder", unbedingt probieren

0,1 L = 4,20

0,75 L = 28,50

119

**Allendorf Spätburgunder Exklusiv** – Rheingau, Weingut Allendorf; trocken, deutliche Waldfruchtaromen, weich im Abgang, selektive Handlese

0,2 L = 4,90

0,75 L = 17,00

125

**„Brolio“ Chianti Classico DOCG** – Barone Ricasoli, Toskana; sorgfältig ausgebauter Chianti aus 100% Sangiovese, komplexer Struktur, dezenter Duft nach schwarzen Johannisbeeren

NUR FLASCHENVERKAUF ! NUR FLASCHENVERKAUF ! 0,75 L = 38,00

*Unser Personal teilt Ihnen gerne bei Interesse die aktuellen Jahrgänge mit!*

# Cocktails und Longdrinks

<b>"Margarita"</b> , feuriger Tequilla mit Limone Juice und Triple Sec verfeinert	5,80
<b>"Bourbon Highball"</b> , Longdrink mit Whiskey und Ginger Ale, verleitet auch "den Whiskey-pur-Trinker" !	5,80
<b>"Whiskey SOUR"</b> , Jim Beam mal anders; mit Zitronen- und Orangen	5,80
<b>"Schollenkrug-Cocktail"</b> , nicht nur der Geschmack von Campari und Tia Maria ist köstlich, auch überzeugt er mit O-Saft und Sekt aufgefüllt, durch seine Optik	5,80
<b>"Banana Daiquiri"</b> , weißer Rum mit Bananensaft und Limon Juice, frisch gemixt, wie in der Karibik!	5,80
<b>"Caipirinha"</b> , brasilianisches Nationalgetränk, aus Cachaca Pitú, Limonen und Crushed Ice	6,00
<b>„Lynchburg Lemonade"</b> , original aus Tennessee ist dieses super- erfrischende Getränk Jack Daniels mit Triple Sec und Limetten- sowie Zitronensaft und viel Eis aufgefüllt! Unbedingt zu empfehlen!	6,50

## APEROL VARIATIONEN:

### APEROL – SPRIZZ

Aperol mit Prosecco und Soda aufgefüllt, Eiswürfel und Orangenscheibe

4,80

### APEROL – ORANGE

Aperol mit Orangensaft aufgegossen, mit Eiswürfeln und Orangenscheibe

4,80

### APEROL – SOUR

Aperol mit Zitronensaft und Soda aufgegossen, Eiswürfel und Zitronenscheibe

4,80

**"Green Card", Jack Daniels** 5,80  
mit Curacao blue-Sirup und Pfirsichsaft; mal  
extravagant !

**"Pina Colada"** 6,50  
das Getränk, welches uns an den Sommerurlaub  
unweigerlich erinnert; mit Kokosmark, Bacardi und  
Ananassaft, der "Renner" unter den Cocktails !

## A l k o h o l f r e i

**"Mint Julep"** 5,20  
sehr erfrischendes, mit Minzgeschmack  
und Sprite aufgefülltes Getränk !

**"Greeny Weeny"** 5,60  
Pfirsichsaft mit Curacao blue-Sirup und Limon Juice,  
kreativer Cocktail!!

**"Yellow Lips"** 5,60  
wer den Kokos-Geschmack mag und Bananen dazu,  
kommt hier voll auf seinen Geschmack !

**"Pink Koko"** 5,90  
karibisch angehaucht durch Kokossirup und Ananassaft  
aufgefrischt mit Erdbeersaft, lecker, für die Dame von  
heute!