



## Getränkete



Spezialitäten aus unserer  
hauseigenen Brauerei  
*Mit Volldampf gebraut*

Schluffken Alt	<b>0,25 l</b>	2,60
	<b>0,5 l</b>	5,00
Schluffken Pils	<b>0,3 l</b>	3,20
	<b>0,5 l</b>	5,00
Schluffken Weizen	<b>0,5 l</b>	5,00
Unsere Saisonbiere:	<b>0,25 l</b>	3,00
	<b>0,5 l</b>	5,00
Summer Ale (Sommer)		
Märzen Festbier (Herbst)		
Festbier (Winter)		
Schluffken Pils alkoholfrei	<b>0,25 l</b>	2,60
Schluffken Weizen alkoholfrei	<b>0,5 l</b>	5,00

### WEINE

	<b>0,25 l</b>	
Grauer Burgunder		
Kaiserstuhl Baden, Königschaffhausen		6,20
Lugana		
Veneto IGT, Weingut Lenotti		7,20
Les Grains Merlot		
IGP Mediterranée Rosé		
France		6,20
Rosso Passo		
Merlot- Sangiovese, Veneto IGT		6,20

**Schluffken Biere für zu Hause  
an der Theke erhältlich:**  
**Kiste Pils & Alt**  
20x 0,33l = 16,90€ + Pfand 3,10€  
**Einzelflasche Pils & Alt**  
0,33 Stubbi = 0,92 + Pfand 0,08€  
**Fass mit bayrischem Fassanstich:**  
**10 l = 25,50 Euro + 50,- Euro Pfand**

### ALKOHOLFREI

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Coca Cola, Coca Cola zero	3,20	5,00
Fanta, Sprite	3,20	5,00
Tafelwasser, spritzig	2,70	4,00

Brohler Mineralwasser	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
Still	2,60	6,80
Medium	-	6,80
Malzbier	2,60	

### Saftschorlen

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Apfel	3,20	5,00
Johannisbeere	3,40	5,20
Rhabarber	3,40	5,20

Apfelparadies Fam. Schumacher		
Tönisvorst, naturtrübe Apfelschorle	<b>0,33 l</b>	
Gelb- süß und süffig	3,80	
Rot- säuerlich und spritzig	3,80	

### SPIRITUOSEN

	<b>2cl</b>	
Gleis 1- unser Hauslikör mit Anis & Lakritz		2,40
Schluffi- Wodka & Feige		2,60
Stuffkamp		2,40
Killepitsch		3,20
Ramazotti		3,80
Williamsbirne		3,40
Jubiläums- Aquavit		3,40
Vodka		2,60
Jägermeister		2,90
Ouzo		2,40
Korn		2,40
Baileys		3,20

### KAFFEE & TEE

Cafe Crema	2,70
Cappuccino	2,90
Espresso	2,70
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,60
Tee, verschiedene Sorten	2,70



Der Nordbahnhof um 1900

# NORD BAHNHOF

## SPEISENKARTE





**Suppen** €

- Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen 5,20
- Passierte Kartoffelsuppe  5,20

**Kalte Speisen**

- Happen mit frischem Schweinemett auf Stangenbrot 2,00
- Happen mit Tatar\* auf Stangenbrot 2,40
- Hausgemachtes Griebenschmalz mit Brot 4,50
- Hausbrot mit frischem Schweinemett, Gewürzgurke und Zwiebeln 4,50
- Blutwurst am Stück mit Zwiebeln, Brot und Butter 6,50
- 2 Bockwürstchen mit Kartoffelsalat 10,50
- Strammer Heinrich:  
Hausbrot mit frischem Schweinemett, 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat 10,50
- Strammer Max:  
Hausbrot mit gekochtem Schinken, 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat 10,50
- Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce 12,50
- Gutsherrenschnitte:  
angemachtes Tatar\* auf Hausbrot mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat 13,50
- Roastbeefschnittchen mit Bratkartoffeln und Remouladensauce 16,50
- Angemachtes Tatar\* mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Brot und Butter 16,50

Fast alle Gerichte auch als kleine Portion erhältlich. -1,00 Euro

\* Tatarspezialitäten ab 17 Uhr

Soweit es möglich ist, verwenden wir ausschließlich naturreine Lebensmittel. Einige Produkte sind mit geringen Mengen an Konservierungsstoffen versehen. Nähere Informationen dazu, sowie zu den Allergenen erhalten Sie gerne an der Theke.

**Deftiges** €

- Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln 11,50
- 5 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 11,50
- „Himmel und Ähd“:  
gebratene Blutwurst, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott 12,50
- „Hoppel-Poppel“:  
Bratkartoffeln mit gebratener Blutwurst, Speck, Schinken, Spiegelei und Salatteller 12,80
- Brauhaus-Platte:  
Kasseler vom Grill, gebratene Blutwurst, 3 Nürnberger Rostbratwürstchen, Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree 15,50
- Gepökelttes Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 17,50
- Große gebackene Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 17,50



Kartoffelsalat und Kartoffelpüree sind hausgemacht

**Fisch**

- Eingelegter Brathering mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 9,50
- Heringsstipp im Steintopf mit Bratkartoffeln 13,50
- Lachsfilet vom Grill mit Pesto, überbackenen Kartoffeln und Salatteller 19,50

**Vom Grill** €

- „Lokführerspieß“:  
3 Schweinefilets am Spieß mit Pfefferrahmsauce, hausgemachten Kroketten und Salatteller 16,90
- Schweinefiletspitzen „Gyros-Art“ mit Kräuterquark, Pommes frites und Krautsalat 15,50
- Cheeseburger (180 gr.) mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Cheddar-Käse, Gewürzgurke und Pommes frites 13,50
- Hamburger (180 gr.) mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Gewürzgurke und Pommes frites 13,50
- „Steak Tatar“\*: englisch oder medium angebratenes Rindertatar mit hausgemachter Café de Paris-Mayonnaise, Pommes frites und Salatteller 17,50
- Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites, Currydip und Salatteller 14,80
- Kleines Rumpsteak (170g) mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatteller 20,50
- Rumpsteak (220g) mit Pfeffersauce, Pommes frites und Bohnen im Speckmantel 24,50

**Salate**

- Ofenkartoffel mit Kräuterquark und frischen Salaten der Saison  8,90
- Gebratene Hähnchenbruststreifen auf großem, bunten Salat mit Joghurt-Dressing und Stangenbrot 12,50
- Kleines Schweineschnitzel mit frischen Salaten der Saison und Kartoffelsalat 12,50
- Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Kernen, Himbeerdressing und Stangenbrot  13,80

**Klassiker** €

- Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salatteller 14,50
- Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und Salatteller 15,50
- Rahmschnitzel mit Spätzle und Salatteller 14,90
- Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Pommes frites und Salatteller 15,50
- Apfelfannekuchen mit Zimt und Zucker  9,90
- Speckpfannekuchen mit Salatteller 12,50
- Deutsches Beefsteak „à la Meyer“ mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln, Spiegelei und Salatteller 12,50
- Käse-Spätzle mit Bergkäse, Knusperzwiebeln und Salatteller  12,80
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter  10,50

**Dessert**

- Apfelkühle mit Vanillesauce 5,80
- hausgemachte Crème brûlée 6,50
- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 6,50
- Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne 6,80
- Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis 6,50



Das Eis wird in unserer eigenen, kleinen Eismanufaktur hergestellt.

