

*Biengarten
Spietz*

Gastronomie seit 1705

Vorspeisen

Frische Tomatensuppe m. Kräutercroutons (vegan)

Fresh tomato soup with croutons, tomatensoep met croutons **6,90 €**

Gulaschsuppe

Gulash soup, Gulash soep **7,90 €**

Bruschetta Trilogie (3 Stück; Thunfischcreme, Tomate, Oliventapenade)

3 pieces tuna cream, tomato, olive tapenade, 3 stuks tonijncreme, tomaat, olijventapenade **7,90 €**

Ziegenkäse gratiniert mit Honig, Walnusskernen, Rucola & Baguette

Goat cheese gratinated with honey, walnuts, rocket & baguette

Geitenkaas gegratineerd met honing, walnoten, rucola en stokbrood **11,90 €**

Rinder Carpaccio mit Parmesan, Pinienkerne, Rucola & Baguette

Beef carpaccio with parmesan, pine nuts and rocket

Rundercarpaccio met parmezaan, pijnboompitten en rucola **12,90 €**

Vitello Tonnato vom Kalb, Thunfischcreme, Rucola, Kräuterquark & Baguette

Vitello Tonnato veal, rocket, Baguette and herb quark

Vitello Tonnato van Kalfsvlees, rucola, Stokbrood en kruidenquark **13,90 €**

6 Gambas in Knoblauchöl mit Rucola & Baguette

6 king prawns with garlic oil, rocket and baguette

6 garnalen in knoflookolie, rucola met baguette **18,90 €**

Gemischte Vorspeisenplatte mit Vitello Tonnato, Bruschetta, gratinierter Ziegenkäse,

2 Gambas, Rundercarpaccio, gebratenem Gemüse, Dip & Baguette

mixed appetizer plate with vitello tonnato, bruschetta, prawns, goat cheese, beef carpaccio

grilled vegetables

gemengde voorgerechtplaat met vitello tonnato, bruschetta, garnalen, rundercarpaccio

geitenkaas, gegrilde groenten **24,90 €**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach der gesonderten Allergen und Unverträglichkeitentabelle.

Salate

Großer gemischter Salatteller

mit Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurkenscheiben, Möhren

Large variety of seasonal salads, tomatoes and cucumber and carrots

Grote gemengde salade met seizoensgebonden bladsalades, tomaten, komkommer plakjes, wortel

mit gegrilltem Gemüse

with grilled vegetables, met gegrilde groenten 15,90 €

mit Honig & Walnüssen gratiniertem Ziegenkäse, Paprika & Oliven

with goat cheese gratinated with honey, walnuts, paprika, olives

met geitenkaas gegratineerd met honing, walnoten, paprika, olijven 17,90 €

mit Gambas

with king prawns

met gambas 18,90 €

mit Hähnchenbrustfilet, Champignons & Zwiebeln

with roasted chicken breast, champignons & fried onions

met geroosterde kipfilet, champignon en gebakken uien 17,90 €

mit Rindersteakstreifen, Champignons & Zwiebeln

with beefsteak strips, champignons & fried onions

met biefstuk, champignons en gebakken uien 18,90 €

mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln

with tuna, olives and onions

met tonjin, olijven en uien 15,90 €

mit Lachsfilet

with Salmon

met Zalm 18,90 €

Alle Salate servieren wir mit Baguette und Kräuterquark sowie Dressing nach Wahl.

Essig-Öl-, Senf-Honig-, Joghurt- Dressing oder ohne Dressing:

Fragen Sie nach unserem Olivenöl & Balsamico-Essig.

All salads mentioned above are served with warm baguette, herb curd and dressings of

your choice: Vinegar and oil dressing, honey-mustard dressing, yogurt dressing

Alle salades serveren wij met stokbrood en kruidenkwark en een dressing naar keuze.

Ofenkartoffeln

Große Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatbouquet

Large baked potato with sour cream and salad bouquet

Grote gebakken aardappel met zure room en een grote salade **11,50 €**

mit gegrilltem Gemüse

with grilled vegetables, met gegrilde groenten **16,90 €**

mit Hähnchenbrustfilet, Champignons & Zwiebeln

with roasted chicken breast, champignons & fried onions

met geroosterde kipfilet, champignon en gebakken uien..... **18,90 €**

mit Rindersteakstreifen, Champignons & Zwiebeln

with beefsteak strips, champignons & fried onions

met biefstuk, champignons en gebakken uien **19,90 €**

mit Lachsfilet

with Salmon

met Zalm **19,90 €**

mit Gambas

with king prawns

met gambas..... **19,90 €**

Hauptspeisen

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern, (mit Speck & Zwiebeln) im Pfännchen serviert

Fried potatoes with 2 fried eggs, served in a pan

Gebakken aardappelen met 2 gebakken eieren, geserveerd in een pan **11,90 €**

Leberkäse & Spiegelei mit Bratkartoffeln (mit Speck & Zwiebeln) im Pfännchen serviert

Leberkäse with fried potatoes and fried egg, served in a pan

Leberkäse met gebakken aardappelen en gebakken ei, geserveerd in een pan..... **15,90 €**

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat

Allgäu cheese spaetzle with fried onions and salad, served in a pan

Allgäuer kaasspätzle met gebakken uitjes en salade, geserveerd in een pan..... **15,90 €**

Knusprig gebratene Schweinshaxe

mit Starkbiersauce, Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) und Weißkrautsalat (Zubereitungszeit ca. 30 Min.)

Crispy fried knuckle of pork with strong beer sauce, potatoes and coleslaw

Krokant gebakken varkensvlees met sterk bier saus, aardappelen en koolsalade **20,90 €**

Rheinischer Sauerbraten mit Pommes Frites und Apfelmus

Rhenish sauerbraten with french fries and apple sauce

Rijnlandse sauerbraten met frites en appelmoes..... **22,90 €**

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Apfelmus

Rhenish sauerbraten with red cabbage, potatoe dumplings and applesauce

Rijnlandse sauerbraten met rode kool, aardappel dumplings en appelmoes..... **23,90 €**

Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites

Curry sausage with homemade curry sauce and french fries

Currywurst met zelfgemaakte curry saus en frietjes **12,90 €**

Übacher Down Town Burger

mit saftigem Patty vom Angus-Rind, Bacon, Allgäuer Bergkäse

gebr. Zwiebeln, Tomaten, Burgersauce und Pommes Frites

Übacher Down Town Burger with juicy beef, bacon, Allgäuer cheese, fried onions, tomato, burgersauce and french fries

Übacher Down Town Burger met een sappige Angus beef patty, bacon en Allgäuer bergkaas

gebruikt Uien, tomaten, burgersaus en friet **18,90 €**

Veggie Burger

mit saftigem Gemüse-Patty, Allgäuer Bergkäse, gebr. Zwiebeln, Tomaten, Burgersauce und Pommes Frites

Burger with vegetarian patty, Allgäuer cheese, fried onions, tomato, burgersauce and french fries

Veggie burger met groentepasteitje, bergkaas, uien, Tomaten, burgersaus en frietjes **18,90 €**

Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce, Paprikarahmsauce oder Cognac-Pfefferrahmsauce

mit Pommes Frites und Salat

Chicken breast with mushroomsauce, paprika cream sauce or cognac pepper cream sauce and french fries and salad

Kipfilet met champignon sauce, paprika roomsaus of cognac peper roomsaus en frietjes en salad.. **21,90 €**

Schnitzel „Wiener Art“

mit Wildpreiselbeeren, Zitrone, Braten Sauce, Pommes Frites und Salat

Schnitzel Viennese style with cranberries, lemon, jus and french fries

Schnitzel Wiener Art met veenbessen, citroen, bruine saus en frietjes..... **18,90 €**

Schnitzel mit Champignonrahmsauce, Paprikarahmsauce oder Cognac-Pfefferrahmsauce

mit Pommes Frites und Salat

Schnitzel with mushroomsauce, paprika cream sauce or cognac pepper cream, french fries and salad

Schnitzel met champignon sauce, paprika roomsaus of cognac peper roomsaus, frietjes en salad .. **20,90 €**

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Wildpreiselbeeren, Zitrone, Braten Sauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Salat

Schnitzel Viennese with cranberries, lemon, jus and fried potatoes

Schnitzel Wiener met veenbessen, citroen, bruine saus en gebakken aardappels **26,90 €**

Fleischpfännchen

mit Rindersteak, Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen & Sauce Hollandaise

Meat pan with beef steak, pork fillet & chicken breast fillet, potatoes, bacon beans, hollandaise sauce

Vlees pan met biefstuk, varkensfilet & kipfilet met aardappelen, spekbonen hollandaise **24,90 €**

Schweinefilet im Speckmantel

mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Pfeffersoße

Pork fillet wrapped in bacon with green beans, fried potatoes and pepper sauce

Varkensfilet omwikkeld met spek met sperziebonen, gebakken aardappelen en pepersaus **21,90 €**

Lachsfilet mit Tagliatelle und Blattspinat an Zitronen-Weißweinsauce

Salmon fillet with tagliatelle spinach in lemon-white wine sauce

Zalmfilet met tagliatelle en bladspinazie in citroen- en witte wijnsaus **24,90 €**

Steakvariationen

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat

Rump steak with herb butter and french fries and salad

Rump steak met kruidenboter en frietjes en salade

ca. 200 Gramm 28,90 €

ca. 300 Gramm 33,90 €

Rumpsteak

mit Speck, gebr. Zwiebeln, Champignons, Pommes Frites und Salat

Rump steak with bacon and fried onions, mushrooms, french fries and salad

Rump steak met spek en gebakene uien en champignons, frietjes en salade

ca. 200 Gramm 30,90 €

ca. 300 Gramm 35,90 €

Rumpsteak

mit Champignonrahmsauce oder Cognac-Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat

Rump steak with mushroom cream sauce or cognac pepper cream sauce, french fries and salad

Rumpsteak met champignon roomsaus of cognac peper roomsaus, frietjes en salade

ca. 200 Gramm 30,90 €

ca. 300 Gramm 35,90 €

Gerne servieren wir Ihnen das Steak auch mit einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm.

Aufpreis: +2,50€

We can also serve you the rump steak with a baked potato with sour cream.

Surcharge: +2.50€ Ook serveren wij u graag de rumpsteak met een gepofte aardappel met zure room.

Toeslag: +2,50€

Dessert

Crème Brûlée 3,90 €

Cheesecake 3,90 €

Mousse au Chocolat 3,90 €

Dessert-Trilogie (Crème Brûlée, Cheesecake & Mousse au Chocolat)

Trilogy of desserts, own composition possible

Trilogie van desserts, uw eigen combinatie mogelijk 10,90 €

Beilagen und Saucen

Kräuterquark

Herb quark, Kruiden kwark 2,50 €

Kräuterbutter

Herb butter, Kruidenboter 2,00 €

Braten Sauce

Brown sauce - bruin saus 3,00 €

Cognac-Pfeffer- Champignonrahm- oder Paprikarahmsoße

Cognac pepper cream sauce, Mushroom cream sauce, Paprika cream sauce
cognac peper roomsaus, champignon roomsaus, paprika roomsaus 3,00 €

Sauce Hollandaise

Sauce hollandaise, hollandaise saus 3,00 €

Portion Pommes, Kroketten oder Bratkartoffeln

French fries, frietjes, croquettes, kroket, fried potatoes, aardappelen 4,90 €

Beilagensalat

Garnish salad, garnering salade 5,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Pommes rot-weiß, mit Mayo und Ketchup

French fries with ketchup and mayonnaise
Fritjes met maionnaise/kerriesaus 4,90 €

Kl. Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Mayo & Salatbouquet

Schnitzel Viennese style with cranberries, lemon, jus and french fries
Schnitzel Wiener Art met veenbessen, citroen, bruine saus en frietjes 14,90 €

Kinderteller Rimburger Wäldchen

Chicken Nuggets, Pommes, Mayo und Ketchup 10,90 €

Heißgetränke

Kaffee Creme	2,80 €
Große Tasse Kaffee Creme	3,30 €
Milchkaffee	3,40 €
Cappuccino	3,30 €
Espresso	2,80 €
Espresso mit Milchschaum	3,20 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Latte Macchiato	3,40 €
Schokochino	3,50 €
Kakao	2,80 €
mit Sahne	3,50 €

Alkoholische Heißgetränke

Pharisäer Kaffee mit 4 cl Rum und Sahne	6,70 €
Rüdesheimer Kaffee mit 4 cl Weinbrand und Sahne	6,70 €
Tee mit 4 cl Rum	6,70 €

PURETee

Pfefferminze, Kamille Kräuter Früchte Darjeeling, Rooibos, Grün Lemonmyrte	2,80 €
Heiße Zitrone	3,50 €

Säfte Granini

Orangen-, Bananen-, Kirsch-, Apfel-, Maracuja- oder Johannisbeersaft

0,2 Liter	3,20 €
0,3 Liter	4,40 €

Fruchtsaftschorle

0,2 Liter	2,90 €
0,3 Liter	3,90 €
0,5 Liter	5,50 €

Erfrischungsgetränke

Tafelwasser

0,2 Liter	2,20 €
0,3 Liter	3,00 €
0,5 Liter	4,50 €

Gerolsteiner Still / Medium

0,25 Liter	2,90 €
0,75 Liter	6,90 €

Cola, Cola Light, Orangen- & Zitronenlimonade, Apfelschorle

0,2 Liter	2,40 €
0,3 Liter	3,30 €
0,5 Liter	5,00 €

Eistee Zitrone

0,2 Liter	2,50 €
0,3 Liter	3,50 €
0,5 Liter	5,30 €

Energydrink

0,2 Liter	2,50 €
0,3 Liter	3,50 €
0,5 Liter	5,30 €

Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

0,2 Liter	2,50 €
0,3 Liter	3,50 €
0,5 Liter	5,30 €

Bierspezialitäten

Ständig 11 Biere frisch vom Fass

Bitburger Premium Pils 4,8 % auch als Radler, Schuss oder Alster

0,2 Liter	2,20 €
0,3 Liter	3,30 €
½ Maß	5,00 €
1 Maß	9,90 €

TH-König Zwickl Kellerbier 5 %

0,3 Liter	3,30 €
½ Maß	5,00 €
1 Maß	9,90 €

Bitburger Eifelbräu Helles Landbier 5 %

0,3 Liter	3,30 €
½ Maß	5,00 €
1 Maß	9,90 €

Gaffel Kölsch 4,8 %

0,2 Liter	2,20 €
0,3 Liter	3,30 €
0,4 Liter	4,20 €
1 Maß	9,90 €

Benediktiner Hell 5 %

0,3 Liter	3,30 €
½ Maß	5,00 €
1 Maß	9,90 €

Benediktiner Weissbier naturtrüb 5,4 %

0,3 Liter	3,30 €
½ Maß	5,00 €
1 Maß	9,90 €

Benediktiner Weißbier 5,4 % mit Himbeer- oder Waldmeistersirup

0,25 Liter	3,20 €
½ Maß	5,50 €
1 Maß	9,90 €

Bolten Alt 4,8 %

0,2 Liter	2,20 €
0,3 Liter	3,30 €
½ Maß	5,00 €
1 Maß	9,90 €

Köstritzer Schwarzbier 4,8 %

0,3 Liter	3,30 €
½ Maß	5,00 €
1 Maß	9,90 €

Köstritzer Schwarzbier Kirsche 2,8%

0,33 Liter	3,40 €
------------------	--------

Leffe Brune/dunkles Klosterbier 6,5 %

0,25 Liter	3,90 €
0,5 Liter	7,50 €

Alkoholfreie Biere

Bitburger 0,0 % Premium Pils vom Fass

0,2 Liter	2,20 €
0,3 Liter	3,30 €
½ Maß	5,00 €
1 Maß	9,90 €

Benediktiner Weissbier Alkoholfrei

0,5 Liter	5,00 €
-----------------	--------

Kandi Malz

0,3 Liter	3,30 €
0,5 Liter	5,00 €

Bitburger 0,0% Grapefruit

0,33 Liter	3,40 €
------------------	--------

Bitburger Fassbrause Zitrone oder Orange

0,33 Liter	3,40 €
------------------	--------

Gaffel Fassbrause Apfel

0,33 Liter	3,40 €
------------------	--------

Aperitif

Sekt Freixenet

0,1l 3,90 €

Lillet Wild Berry

5cl Lillet Blanc, 10cl Schweppes Russian Wild Berry 6,90 €

Aperol Spritz

4cl Aperol Aperitivo, Sekt, Spritzer Soda 6,90 €

Rosato

4cl Aperitivo Ramazotti Rosato, Sekt, Spritzer Soda 6,90 €

Longdrink

alle mit 4 cl

Korn-Cola 5,50 €

Vodka Energy / Vodka Orangensaft 5,50 €

Gin-Tonic 5,90 €

Bacardi-Cola 5,90 €

Ballantine's-Cola 5,90 €

Jim-Beam-Cola 5,90 €

Jack Daniels-Cola 6,90 €

Weißwein

Pinot Blanc Weißburgunder

Trocken

Weingut Bollig-Fischer / Mosel,

0,25 Liter 7,90 €

0,75 Liter 22,90 €

Minheimer Kapellchen Bacchus

Lieblich, feinfruchtig, süß

Weingut Bollig-Fischer / Mosel

0,25 Liter 7,90 €

0,75 Liter 22,90 €

Grauburgunder

Feines Sortenaroma, weich u. rund im Geschmack

Weingut Schaurer / Pfalz

0,25 Liter 7,90 €

0,75 Liter 22,90 €

Chardonnay, Spätlese trocken

Spätlese, trocken

Weingut Schaurer / Pfalz

0,25 Liter 7,90 €

0,75 Liter 22,90 €

Hauswein Weiß

Chardonnay Spätlese feinherb,

Vollreif u. gehaltvoll, feine Frucht, im Holzfass gereift u. mit goldener Kammerpreismünze prämiert

Weingut Schaurer / Pfalz

0,25 Liter 6,90 €

1 Liter 25,90 €

Weinschorle weiß, rosé oder rot

0,2 Liter 4,20 €

Rosé

Blanc de Noir

Bio EcoVin Spätburgunder, Duft von Beerenobst, am Gaumen Erdbeer- und Himbeernoten, Frische und langanhaltender Abgang. Trocken.

Bio Weingut HUF Ingelheim / Mainz

0,25 Liter 7,90 €

0,75 Liter 23,90 €

Rotling

Weingut Josef Bollig Weinschröterhof / Mosel

0,25 Liter 7,90 €

0,75 Liter 22,90 €

Hauswein Rose

St. Laurent Rose, feinherb, fruchtig, mit goldener Kammerpreismünze prämiert

Weingut Schaurer / Pfalz

0,25 Liter 6,90 €

1 Liter 25,90 €

Rotwein

Spätburgunder Edition

Halbtrocken, feinherb

Weingut Pau / Pfalz

0,25 Liter 7,90 €

0,75 Liter 22,90 €

Pau „der süße Rote“

Weingut Pau / Pfalz

0,25 Liter 6,90 €

1 Liter 25,90 €

Hauswein Rot

„Cuvee aus Drei“, Komposition v. Merlot, Cabernet Sauvignon u. Syrah

Samtig, feine Tanine, mit silberner Kammerpreismünze prämiert

Weingut Schaurer / Pfalz

0,25 Liter 6,90 €

1 Liter 25,90 €

Spirituosen

Prinz Obstler 2 cl	2,20 €
Prinz Marille 2 cl	2,20 €
Prinz Alte Marille oder Alte Haselnuss 2 cl	4,00 €
Grappa Barolo 2 cl	2,50 €
Grappa Chardonnay Il Nonino 2 cl	4,00 €
Korn, Doppelkorn 2 cl	2,20 €
Malteser 2 cl	2,50 €
Jubiläumsaquavit 2 cl	3,00 €
Mariacron 2 cl	2,20 €
Bacardi 2 cl	2,50 €
Bailey´s 2 cl	3,00 €
Eisenbahner, Kabänes 2 cl	2,50 €
Killepitsch 2 cl	3,00 €
Jägermeister 2 cl	2,50 €
Ramazotti 4 cl	4,50 €
Underberg 2 cl	2,20 €
Gin 2 cl	2,50 €
Rum 2 cl	2,50 €
Metaxa 2 cl	2,50 €
Cointreau / Grand Marnier 2 cl	3,30 €
Vodka 2 cl	2,20 €
Tequila 2 cl	2,50 €
Ouzo 2 cl	2,50 €
Sambuca 2 cl	2,50 €
Jim Beam 4 cl	4,50 €
Ballantine´s Finest 4 cl	5,00 €
Jack Daniels 4 cl	5,50 €