



Schlachthof

—RESTAURANT

Liebe Gäste, Liebe Freunde,

schön, dass wir heute Ihr Gastgeber sein dürfen.

Wir freuen uns, Sie im traditionellen „Restaurant Schlachthof“ im Herzen von Merzig begrüßen zu dürfen.

Wir möchten Altbewährtes pflegen, neue Akzente in punkto Gastlichkeit setzen und Ihnen schöne Momente der Entspannung und des Genießens bereiten.

Wir sind stets bemüht, jeden unserer Gäste zufrieden zu stellen. Sollte uns dies einmal nicht gelingen, bitten wir Sie, uns gerne darauf anzusprechen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne, angenehme Zeit und einen guten Appetit und freuen uns auf einen weiteren Besuch von Ihnen.

Mit freundlichen Grüßen

**Inh. Rimbach Selina & Thomas
mit Team**





Vorspeisen

Schafskäse <i>in Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln und Oliven überbacken</i>	6,90€
Tomatensuppe <i>mit Sahnahaube und Basilikum</i>	5,50€
Zwiebelsuppe <i>mit Weißbrot und Käse überbacken</i>	6,50€
Fränkische Käsesuppe <i>mit Brotwürfel</i>	6,50€
Schneckenpfännchen <i>6 Achatschnecken in Kräuterbutter</i>	6,90€
Garnelen (6 Stück) <i>in Knoblauch-Weißweinsud</i>	9,50€

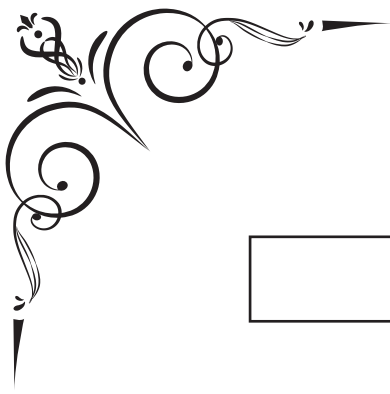
Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Soße <i>wahlweise mit Champignonrahm- oder Tomatensoße</i>	5,00€
Kinderschnitzel <i>mit Pommes Frites</i>	7,50€
Fischstäbchen oder Hähnchennuggets <i>mit Pommes Frites</i>	6,50€

Für den kleinen Hunger

Bayrischer Wurstsalat <i>nach pikanter Rezeptur mit Bratkartoffeln</i>	10,80€
Toast Hawaii <i>mit Ananas, Schinken und Käse überbacken</i>	9,00€
Damen Toast <i>mit Ragout fn, Kochschinken, Tomaten und Käse überbacken</i>	11,50€
Toast Schweinemedallions <i>mit Champignonrahmsoße und Käse überbacken</i>	12,50€





Hauptspeisen

Schnitzelvariationen

Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art **13,20€**
mit Pommes Frites und Beilagensalat

Paniertes Putenschnitzel Wiener Art **14,20€**
mit Pommes Frites und Beilagensalat

Wahlweise: Champignonrahmsoße, feurige Paprikasoße **+2,00€**
oder Pfefferrahmsoße

Schlachthof Schnitzel **15,90€**
*Schweineschnitzel mit Tomaten, gekochtem Schinken und Käse überbacken
dazu Pommes Frites und Beilagensalat*

Cordon Bleu vom Schwein **17,50€**
mit Pommes Frites und Beilagensalat

Leckeres vom Grill

250 gr. Rumpsteak **25,90€**
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat

350 gr. Rumpsteak **28,90€**
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat

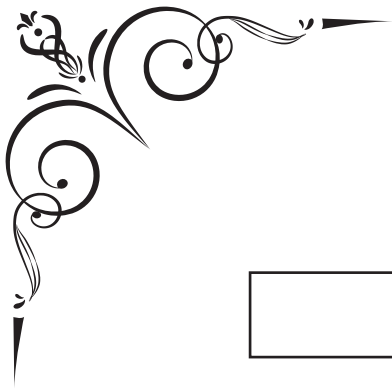
Wahlweise: Champignonrahmsoße, Pfefferrahmsoße **+2,00€**
Champignons und/oder Schmorzwiebeln **+3,00€**

Schlachthofteller **23,50€**
*Variation aus Rindersteak, Putenfilet und Schweinefiletmedaillons
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Bohnen im Speckmantel*

Schweinemedallions **17,90€**
mit Nudeln, Pfefferrahmsoße und Beilagensalat oder Bohnen im Speckmantel

Schweinefilet am Stück gebraten **21,90€**
mit Kräuterbutter, 2 pikanten Grillsoßen und Beilagensalat oder Grillgemüse





Fisch

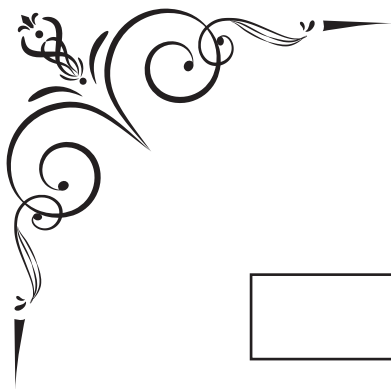
Zander Müllerin-Art <i>mit Nudeln und Beilagensalat</i>	21,90€
Lachssteak mit Zitronenbutter <i>mit Nudeln und Beilagensalat</i>	21,90€

Salate

Knackiger Fitness-Salatteller 🍴 <i>mit verschiedenen Rohkostsalaten, reichlich ausgarniert wahlweise Haus- oder Essig-Öl Dressing</i>	10,90€
Salat Pute <i>bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und frittierten Kartoffelspalten</i>	15,90€
Salat Schnitzel <i>bunter Salatteller mit panierten Schnitzelstreifen und Bratkartoffeln</i>	15,90€
Salat Garnelen <i>bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen</i>	16,90€
Salat Roastbeef <i>bunter Salatteller mit gebratenen Roastbeefstreifen</i>	17,90€

Liebe Gäste, pro Umbestellung erlauben wir uns 1,50€ zu berechnen.





Nudelgerichte

Tagliatelle „Cherrytomate“ 	11,90€
<i>mit Knoblauch, Olivenöl, frischem Basilikum und Beilagensalat</i>	
Wahlweise: <i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	+3,00€
<i>mit gebratenen Garnelen</i>	+4,00€

Vegetarische Gerichte

Paniertes Sellerieschnitzel	10,90€
<i>mit Pommes Frites und Beilagensalat</i>	
Wahlweise: <i>Champignonrahmsoße</i>	+2,00€
<i>Pfefferrahmsoße</i>	
<i>Paprikasoße</i>	
Tagliatelle mit Champignonrahmsoße	9,50€
Grillgemüse mit Schafskäse	10,50€

Unsere Empfehlung

„Merziger Igel“	14,90€
<i>Hausgemachter Hackbraten mit gebratenen Schmorzwiebeln, Bratenjus, Pommes Frites und Beilagensalat</i>	
Donnerstag ist Schnitzelabend!	12,50€
<i>Paniertes Schnitzel mit Soße nach Wahl, Pommes und Beilagensalat</i>	





Süßer Abschluss

Hausgemachtes Tiramisu	6,90€
Tagesdessert unseres Küchenchefs	5,50€
Bällchen Eis <i>Unsere Eissorten: Schokolade, Erdbeere, Vanille, Stracciatella, Salted Caramel und Haselnuss</i>	1,50€
Extra Sahne	+0,50€
Heiße Liebe <i>3 Bällchen Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	6,50€
Haselnuss-Becher <i>3 Bällchen Haselnusseis mit Sahne und Krokrant</i>	5,50€

Guten Appetit! ♥

Wir weisen darauf hin, dass durch die Art der Zubereitung all unsere Gerichte Stoffe von Allergenen enthalten können. Sollten Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene Stoffe benötigen, bringen wir Ihnen gerne unsere Übersichtsmappe.

Bei weiteren Fragen oder Informationen diesbezüglich, wird unser Küchenchef Sie sehr gerne persönlich beraten und aufklären.





Getränke

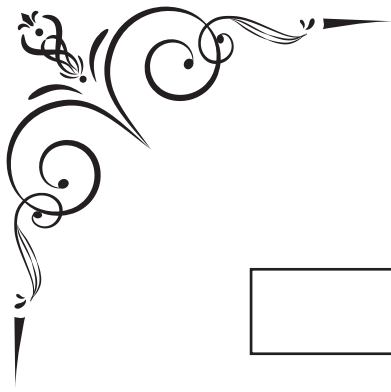
Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,25l	2,50€
Bitburger Pils vom Fass	0,40l	4,00€
Bitburger Flasche	0,33l	2,60€
Karlsberg Urpils Flasche	0,33l	2,60€
Benediktiner Weizen hell	0,50l	4,20€
Benediktiner Weizen dunkel	0,50l	4,20€
Benediktiner Weizen	0,50l	4,50€
<i>(mit Cola, Sprite oder Bananensaft)</i>		
Benediktiner Alkoholfrei	0,50l	4,20€
Bitburger 0,0 Alkoholfrei	0,33l	2,60€
Malzbier	0,33l	2,60€
Viez	0,20l	2,80€
	0,40l	4,50€

Softdrinks

Coca Cola (light/zero), Fanta, Sprite	0,20l	2,50€
	0,40l	3,80€
Spezi	0,20l	2,50€
	0,40l	3,80€
Mineralwasser	0,20l	2,50€
	0,40l	3,80€
	0,75l	5,00€
Bitter Lemon	0,20l	2,80€
Tonic Water	0,20l	2,80€
Saftschorle	0,20l	2,50€
	0,40l	3,80€
Apfelsaft	0,20l	2,80€
Orangensaft	0,20l	2,80€
Johannisbeersaft	0,20l	2,80€
Eistee	0,33l	3,00€
<i>Pfirsich oder Zitrone</i>		





Warme Getränke

Kaffee	2,40€
Espresso	2,20€
Cappuccino	2,80€
Latte Macchiato	3,00€
Tee (<i>versch. Sorten</i>)	2,20€

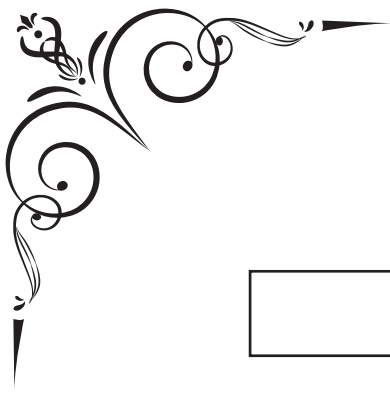
Aperitif

Lillet Wild Berry	<i>0,20l</i>	5,50€
Aperol Spritz	<i>0,20l</i>	5,50€
Hugo	<i>0,20l</i>	5,50€
Campari Orange	<i>4cl</i>	4,00€
Martini (<i>rot oder weiß</i>)	<i>4cl</i>	3,50€
Glas Cremant	<i>0,10l</i>	4,80€
Glas Sekt	<i>0,10l</i>	3,80€

Digestif

Williams	<i>2cl</i>	3,00€
Mirabelle	<i>2cl</i>	3,00€
Alte Pflaume	<i>2cl</i>	3,00€
Alte Mirabelle	<i>2cl</i>	3,00€
Ricard	<i>2cl</i>	3,50€
Ramazzotti	<i>4cl</i>	4,00€
Fernet Branca	<i>2cl</i>	3,00€
Sambucca	<i>2cl</i>	3,00€
Malteser	<i>2cl</i>	3,00€
Asbach	<i>2cl</i>	3,00€
Doktor	<i>2cl</i>	3,00€





Spirituosen

Wodka	2cl	2,50€
Jägermeister	2cl	2,50€
Jack Daniels	2cl	3,00€
Jacky Cola	2cl	4,50€
Asbach	2cl	3,00€
Asbach Cola	2cl	4,50€
Baileys	4cl	3,50€

Offene Weine

WEISSWEIN

Elbling <i>trocken, erfrischend, spritzig, mit feiner Würze</i>	<i>Krug 0,2l</i>	4,90€
Pinot Gris <i>Grauburgunder vollmundig, sinnlich, mit kräftigem Aroma</i>	<i>Krug 0,2l</i>	5,50€
Riesling <i>trocken, noble Säure</i>	<i>Krug 0,2l</i>	5,50€
Müller Thurgau <i>lieblich</i>	<i>Krug 0,2l</i>	4,90€

ROSÉ

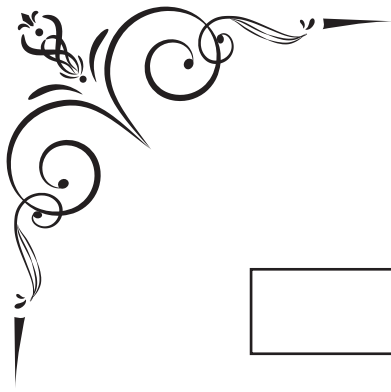
Ventoux Rosé <i>frisch, fruchtig, blumig</i>	<i>Krug 0,2l</i>	4,90€
--	------------------	--------------

WEINSCHORLE

weiß, rosé oder rot

Krug 0,2l **4,20€**





Offene Weine

ROTWEIN

Merlot <i>tiefrot, kraftvoll, fruchtig, komplexe Würze</i>	<i>Krug 0,2l</i>	5,50€
Côte du Ventoux <i>trocken, fruchtig, ausgewogen</i>	<i>Krug 0,2l</i>	5,50€
Languedoc <i>Mittelschwer, tiefdunkel, fruchtig, würzig</i>	<i>Krug 0,2l</i>	5,50€

Flaschen Weine

WEISSWEIN

Pinot Gris Grand Premier Cru Domaine	<i>0,75l</i>	19,50€
---	--------------	---------------

ROTWEIN

Côte du Rhône <i>Mittelschwer, fruchtig, feinwürzig</i>	<i>0,75l</i>	29,50€
Bordeaux Les Hauts de Golane <i>Barrique Ausbau, mittelschwer, Vanille & rote Früchte</i>	<i>0,75l</i>	19,90€

