



Kleine Speisen

„Stadion“

Belegte Brötchen ^a nach Angebot 2,50€

Frikadellen ⁸ Brötchen ^a 3,50€

„Dampfriemen“ 150gr

Riesen Bockwurst, Schwein ^{3,4,8} 3,50€

mit Brötchen ^a ^B und Senf

als Paar 6,50€

„Päärle Wiener“

ein Paar vom Schwein ^{3,4,8} 3,50€

mit Brötchen ^a ^B und Senf

„Feuerwurst“

Chili Rindswurst rein Rind im Saitling ^{3,4,8} 3,50€

mit Brötchen ^a ^B und Senf

als Paar 6,50€

„Bratwurst Grob“ 150gr ^{3,8}

Schwein, mit Brötchen ^a ^B und Senf oder Soße 3,50€

als Paar 6,50€

„Curry Wurst“ ^{3,4,6,8}

mit Brötchen ^a 4,50€

als Paar 8,50€

+ Beilagen – Pommes 2,00€

Brötchen ^a extra 0,50€

Toast/Sandwich ^a

„Kegler Toast“ ^c 9,00€

S - Filet - Scheibchen, Champignons, Rahmsoße, Gouda ⁱ ^c

„Miami Double“ 9,50€

Schinken, Gouda dazu Knobi - Dip ⁶ ^c

Kleine Speisen

Pommes/Spätzle

Portion Pommes	3,00€
mit Ketchup, Mayo oder Sauce	
Pommes & Cheese	4,50€
mit Cheddar – Mozzarella – Käse Knobi – Dipp	g
Portion Spätzle	3,50€
mit Bratensauce oder Rahmsauce	
Käsespätzle	7,50€
mit Cheddar – Mozzarella – Käse und Sahne	

Peperoni/Champignons/Schafskäse

Peperoni vom Grill	7,50€
mit Knoblauch & Meersalz dazu Weisbrot	B a
„Fuerte“ Champignon - Pfanne	8,50€
mit Butter, Knoblauch & Zwiebeln dazu Weisbrot	B a
„auch Vegan mit Olivenöl“	
Gebackener Schafskäse	9,50€
mit Oliven – Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika	
Peperoni und Oregano dazu Weisbrot	B a

Flammkuchen a

„Elsässer Art“	6,00€
mit Creme fraiche	g, Speck - Würfel und Zwiebeln
„Celta Vegano“	6,50€
mit Tomaten – Sauce, Mais, Paprika, Zwiebeln	
„Celta Vegetario“	6,50€
mit Creme fraiche	g, Mais, Paprika, Zwiebeln
„Iberischer Art“	7,00€
Creme fraiche, Schafskäse, Knoblauch, Peperoni und Zwiebeln	g
„Milano“	7,50€
mit Tomaten – Sauce, Schinken, Paprika,	
Champignons, Mozzarella - und Cheddar	g

Weitere Speisen

Burger

„VfL – Club – Burger“ 9,50€
180gr Rindfleisch, Sesambrötchen BK, grüner Salat
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Cheddar & Mozzarella
Ketchup, Senf und Mayonnaise 2,3,4,11 Ca
serviert mit Pommes frites

Schnitzel Einfach Klein Groß
Schwein, Oberschale, Soße & Brötchen 6,50€ 9,50€

Chicken Nuggets

„Elfer“ 11,00€
11 Chicken Nuggets mit Pommes, Pueblo Sauce a g c 8

Gemüse Pfanne Vegan

VfL „Sport“ mit Reis 11,00€
Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Champignon & Tomatensoße

Hits for Kids

„VfL – Kids - Club – Burger“ 7,80€
120gr Rindfleisch, Burger - Brötchen BK, grüner Salat
Tomate, Gurke, Cheddar & Mozzarella
Ketchup, Senf und Mayonnaise 2,3,4,11 Ca
serviert mit Pommes frites und Capri – Sun & Eis

„Ronessi“ Hähnchen – Nuggets mit Pommes a8c
und Capri – Sun & Eis 8,80€

„Halabbe“ Schnitzel (vom Schweinelachs) a8c
Spätzle, Rahmsoße
und kleiner Salat vom Buffet
und Capri – Sun & Eis g 9,80€

Kalte Speisen

Wurstsalate 8

„Hoggema“	7,50€
mit Essig & Öl, Gurke, Tomate und Zwiebeln dazu Brötchen	a
auch mit Pommes frites	9,00€
„De Schweizer“	8,50€
mit Käsestreifen (Gouda) mit Essig & Öl, Gurke, dazu Brötchen	a
auch mit Pommes frites	10,00€
„Iberia“	9,50€
mit Schafskäse und Peperoni, Zwiebeln dazu Brötchen	a
auch mit Pommes frites	11,00€

Salate/ Salatteller

„Vorspeisesalat“ vom Salat - Buffet	3,00€
VfL – Salat „Sport“ vom Salat - Buffet frei nach eurer Wahl zusammen gestellt	8,00€

Salatteller Spezial

Richte Dir Deinen Grundlagen – Salat
am Salat - Buffet reiche das in die Küche
wir toppen das entsprechend nach Wunsch
wie folgt:

Salat „Juventus“ Kochschinken 3,4, Gouda, Zwiebeln & Ei	9,50€
Salat „Benfica“ Schafskäse, Peperoni & Zwiebeln	10,50€
Salat „Tuna“ Tunfisch, Zwiebeln & Ei	11,50€
Salat „Atletico“ gebratene Hähnchenbrust - Streifen Knoblauch & Zwiebeln	11,50€

und wir servieren dann an den Tisch!

Menüs:

**zu den Menüs stellen wir
einen Vorspeisesalat vom Salat - Buffet
und eine Beilage zur Wahl:
Spätzle, Pommes, Herzoginnen - Kartoffel,
Gemüse – Reis, frisches Brötchen
oder Bratkartoffeln (mit Aufpreis 1,00€)**

Schnitzel

vom Schwein, Oberschale, paniert AC, aus der Pfanne 8

	Klein	Groß
„Wiener Art“ ohne Sauce mit Zitrone <small>C</small>	9,00€	12,00€
Traditionell Bratensoße <small>GCi</small>	10,00€	13,00€
Jägerschnitzel frische Champignons, Speck, Zwiebel Bratensoße <small>Gic</small>	11,00€	14,00€
„Knobi“ - Schnitzel Bratensoße, frischer gedünsteter Knoblauch <small>i c</small>	11,00€	14,00€
Paprikaschnitzel Gemüse – Fond – Sauce, Paprika, passierte Tomaten <small>i c</small>	11,00€	14,00€
Zwiebelschnitzel gedünstet Zwiebel, Bratensoße <small>Gic</small>	11,00€	14,00€
Rahmschnitzel Bratensoße, Creme fraiche, Sahne <small>GCi</small>	11,00€	14,00€
Champignon – Rahm – Schnitzel <small>i c</small> Gemüsefond - Sauce, Creme fraiche, Sahne <small>GCi</small> Champignons	12,00€	15,00€
Käse- Rahm – Schnitzel Pfanne und Ofen Gouda, Creme fraiche, Sahne, Bratensoße <small>Gi</small>	12,00	15,00€

Veganes – Gemüse - Schnitzel

	Klein	Groß
„Naturell“ ohne Soße	9,00€	12,00€
Paprika Style	11,00€	14,00€

Gemüse – Fond – Sauce mit Paprika, passierte Tomaten i

Cordon bleu

vom Schwein, paniert A B, aus der Pfanne
gefüllt mit Kochschinken 3,4 und Gouda c8

!Achtung 1 – 2 Holzspieße im Fleisch!

„Natürlich“ mit Zitrone 10,00€ 15,00€

„Tradition“ mit Bratensoße i 11,00€ 16,00€

„Rahn“ 11,50€ 16,50€
mit Rahmsoße: Bratensoße, Creme fraiche, Sahne G i

„Champ“ 12,50€ 17,50€
mit Champignons- Rahm – Sauce i
Gemüsefond - Sauce, Butter, Sahne G i frischen Champignons

„Double Cheese“ Topping Champ 13,50€ 18,50€
überbacken mit Käse, Cheddar und Mozzarella

„Rehakles“ (Schafskäse, Knoblauch 14,50€ 19,50€
Füllung) anbei Peperoni und Oliven und Knobiquark G

Schweinelachs (mager) 8

Käse – Steak 7,50€ 11,50€
vom Grill und Ofen
überbacken mit Gouda c

Steak „Champion“ 10,50€ 14,50€
von Grill
mit Champignon – Rahm - Sauce
Gemüsefond - Sauce, Creme fraiche, Sahne G c i
und frischen Champignons

Trappersteak vom Grill
 (Eingelegte Schweinenacken) 8

	Klein	Groß
„Naturell“ mit Kräuterbutter <small>g</small>	7,00€	10,00€
„Müller Art“ gedünsteten Zwiebeln	8,00€	11,00
„Bavaria“ mit frischem Paprika, Tomatenmark, Gemüsefond - Sauce <small>i</small>	9,00€	12,00€
„Kurpfalz“ geschmorte Zwiebeln, Bratensoße <small>i</small>	9,00€	12,00€

Schweine Filet 8

Filet „Rustikal“ vom Grill, gedünsteten Zwiebeln, Speck <small>6</small>	13,00€	16,00€
Lende „Champion“ vom Grill, unter Champignon – Rahmsauce <small>i c g</small> Gemüsefond - Sauce, Creme fraiche, Sahne, & frische Champignons	14,00€	17,00€
Lende „Käsemantel“ Grill und Ofen, Gouda und Rahmsoße extra <small>c</small>	14,50€	17,50€

Hähnchen 8

Geschnetzeltes „Rahn“ Bratensoße, <small>g c i</small> Sahne, Creme fraiche	11,00€	14,00€
„Barka“ Hähnchenstreifen, Bratensoße, Paprika, Tomatenmark, Knoblauch, Sahne, Creme fraiche <small>6 c i</small>	12,00€	15,00€
„Olympiakos“ Hähnchen – Kebab, Schafskäse <small>c i</small> Knoblauch Peperoni anbei Knobiquark <small>c g</small>	13,00€	16,00€

Spieße vom Grill 8

	Klein	Groß
Spieß „Naturell“ vom Schwein mit Kräuterbutter, Zwiebelringe, Knobiquark g	8,00€	12,00€
Trapper am Spieß vom Schwein mit Paprika – Zwiebel – Knoblauch - Sauce i	9,00€	13,00€
Spieß „Rhein fire“ vom Schwein mit rauchiger BBQ – Sauce, frischen Zwiebeln und Gurke 6	11,00€	15,00€
Spieß „Olympiakos“ vom Schwein Schafskäse c Knoblauch, anbei Knobiquark g	12,00€	16,00€
Lendenspieß „Round Cheese“ vom Schwein, Cheddar und Mozzarella + Pueblo Dip g	13,50€	17,50€

Rumpsteak

vom Grill 8

ca. 300gr

Roastbeef

19,00€

Rumpsteak „Naturell“ dazu Kräuterbutter G	21,00€
Rumpsteak „Holzfäller“ mit Zwiebeln, Speck 6 i frische Champignons	22,00€
Rumpsteak „Fürster“ Champignons, Speck, Zwiebel Bratensoße i 6	22,00€
Rumpsteak „Gala“ gedünsteten Knoblauch, Bratensoße G C i	22,00€
Rumpsteak „Kurpfalz“ geschmorte Zwiebeln, Bratensoße G C i	22,00€

nur -medium

„Speziales“

„Hattrick“ 18,50€
Trappersteak Schweinelachssteak **vom Grill**, gedünstete Zwiebeln
Kräuterbutter, Zitrone Schweine – Schnitzel aus der **Pfanne**,
dazu Bratensoße ig8c

„Tripel“ 19,50€
kleines Stück Rumpsteak, Hähnchen – Streifen & Peperoni
und Schweine – Filet, **alles vom Grill**
Kräuterbutter, Knobiquark und Zwiebeln g8

Vorspeisesalat vom Buffet
dazu wählen Sie Ihre Beilage

Eis/Dessert

Eis

Schoko
Vanille g
Erdbeere Eis
je Kugel 1,20€
& Sahne g 0,80€

Gemischtes Eis mit Sahne g 3,90€
Schoko Vanille Erdbeere

Schoko – Becher mit heißen Waldbeeren
und Sahne g 4,50€

Apfelstrudel a 1 Stück warm
mit Vanille – Eis und Sahne g 4,90€

Getränke – Karte

Alkoholfreie Getränke

		0,3l	0,5l
Soft Drinks			
Coca Cola 9		2,40€	3,70€
Cola Zero 9 11		2,40€	3,70€
Fanta		2,40€	3,70€
Spezi 9		2,40€	3,70€
Zitronenlimonade		2,40€	3,70€
Zitronenlimonade	Flasche 0,7l	3,50€	
Red Bull 9 14	Dose 0,25l	3,00€	

Säfte:

Apfelsaft	2,50€
Orangen- Saft	2,80€
Schwarze Johannes – Beere	2,80€
Grapefruit - Saft	2,80€
Maracuja – Saft	2,80€

Saftschorle:

A- Schorle	2,20€	3,30€
O- Schorle	2,40€	3,70€
Johannes – Beere – Schorle	2,40€	3,70€
Grapefruit – Saft – Schorle	2,40€	3,70€
Maracuja – Saft – Schorle	2,40€	3,70€

Mineralwasser:

Griesbacher Classic	0,75l	3,30€
Griesbacher Medium	0,75l	3,30€
Griesbacher Still	0,75l	3,30€
Griesbacher Classic	0,25l	2,20€
Teinacher Medium	0,25l	2,20€
Teinacher Still	0,25l	2,20€

Weine alkoholfrei:

Chardonnay blanc	0,25l	3,50€		
als Schorle	0,3l	2,50€	0,5l	3,90€
Pinot Noir Rose	0,25l	3,50€		
als Schorle	0,3l	2,50€	0,5l	3,90€

Alkoholfreie Biere aus der Flasche

Erdinger Hefeweizen	0,5l	3,30€
Mönchshof Naturtrüb		3,30€
Mönchshof Naturradler		3,30€

Cocktails Alkoholfrei:

Coconut Kiss	4,00€
Orange, Apfelsaft	
Kokos, Grenadine Sahne g	

Virgin Colada	4,00€
Orangen- Maracuja - Ananassaft	
Sahne g und Kokos	

VfL´s Sommertraum	4,00€
Orangen- Apfel- Zitronensaft	
Frozen Beeren Grenadine	

VfL´s „Florida“	4,00€
Orangen- Ananas- Zitronen-Saft	
Grenadine	

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee 9	2,20€
Pott Kaffee 9	2,90€
Tee	2,20€
Schwarzer Darjeeling	
Grüner	

Aufguss mit	2,20€
Pfefferminze,	
Hagebutte,	
Früchte,	
Kräuter	
Waldfrucht	

Schwarzer Tee mit Rum	3,50€
-----------------------	-------

Alkoholische Getränke

		0,3l	0,5l	1,0l
Biere vom Faß				
Hefeweizen	Felsgold	2,60€	3,90€	7,50€
Pils	Felsgold	2,50€	3,80€	7,00€
Export	Felsgold	2,40€	3,70€	6,50€
Schwarzbier	Köstritzer	2,90€		
Radler		2,20€	3,50€	6,50€
Cola – Bier/Weizen		2,40€	3,70€	7,00€

Biere aus der Flasche	0,5l
Export Felsgold	2,80€
Hefeweizen dunkel	3,30€
Kristallweizen	3,30€
Kellerbier	3,30€

Qualitätsweine

	Viertele 0,25l
Müller Thurgau Baden	2,90€
Freischütz halbtrocken 5	
Riesling Baden	3,60€
Neuenbürger Stiftsberg trocken 5	
Grauer Burgunder	3,60€
Ruppertsberger Pfalz 5	
Portugieser Weißherbst	3,60€
Decker Pfalz 5	
Dornfelder	3,90€
Ruppertsberger Pfalz 5	
Schwarzriesling Baden	3,90€
Kürnbacher Stiftsberg 5	
Spätburgunder Baden	3,90€
Durbacher 5	

Weinschorle mit:

Müller	2,20€	3,60€
Riesling	2,50€	3,90€
Weißenburgunder	2,50€	3,90€
Spätburgunder	3,00€	4,20€

Glühwein	Glas	3,00€
----------	------	-------

Cocktails / Spezials:

Cuba Libre „El Spezial“ 4,50€
mit Havanna Rum 7 Jahre, Zitrone und Coke 9

Aperol Spritz 4,00€
Prosecco, Orangen und Eis

Yellow – Card 4,50€
Rum, O-Saft,
Grapefruitsaft und Ananassaft

Chilled Berry Cocktail 4,00€
Lillet blanc and Wild Berry frozen Beeren

Pina Colada 5,00€
Rum, Ananassaft, Kokos und Sahne 9

Sex on the Field 5,00€
Wodka, Zitronen- Orangen- Apfelsaft
Grenadine

Spirituosen Shots 2cl:

Heidelberger Melonenschnaps	2,50€
Williams Christ Birne Weis	2,80€
Ouzo Polimari	2,20€
Malteser Aquavit	2,00€
Underberg Flacon	2,00€

Spirituosen Drinks 4cl:

Ramazzotti Eis und Zitrone 3,00€

Baileys on Ice 3,00€

Long Drinks mit 4cl

Asbach Cola 9	4,00€
Bacardi Cola 9	4,00€
Jack Daniels Cola 9	4,50€
Wodka O- Saft	4,00€
mit Red Bull 9 14	4,50€

Extras:

Sauce
Kräuterbutter
Zwiebeln
Käse
jeweils 1,50€

Inhaltsstoffe & Allergene

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst
- 14 Taurin

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse