



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,G8}		4,50€
mit Brötchen _a		
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 c	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 g	
„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 C a}
serviert mit Pommes frites

<u>Schnitzel Einfach</u>	Klein	Groß
Schwein, Oberschale, Soße & Brötchen _B	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 C a}
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	8,00€
frei nach eurer Wahl zusammen gestellt	

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

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 ^{A C}, aus der Pfanne ⁸

	Klein	Groß
„Wiener Art“ ohne Sauce mit Zitrone ^c	9,00€	12,00€
Traditionell Bratensoße ^{GC i}	10,00€	13,00€
Jägerschnitzel frische Champignons, Speck, Zwiebel Bratensoße ^{G i c}	11,00€	14,00€
„Knobi“ - Schnitzel Bratensoße, frischer gedünsteter Knoblauch ^{i c}	11,00€	14,00€
Paprikaschnitzel Gemüse – Fond – Sauce, Paprika, passierte Tomaten ^{i c}	11,00€	14,00€
Zwiebelschnitzel gedünstet Zwiebel, Bratensoße ^{G i c}	11,00€	14,00€
Rahmschnitzel Bratensoße, Creme fraiche, Sahne ^{GC i}	11,00€	14,00€
Champignon – Rahm – Schnitzel ^{i c} Gemüsefond - Sauce, Creme fraiche, Sahne ^{GC i} Champignons	12,00€	15,00€
Käse- Rahm – Schnitzel Pfanne und Ofen Gouda, Creme fraiche, Sahne, Bratensoße ^{G i}	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“ mit Rahmsoße: Bratensoße, Creme fraiche, Sahne ^G i	11,50€	16,50€
„Champ“ mit Champignons– Rahm – Sauce i Gemüsefond - Sauce, Butter, Sahne ^G i frischen Champignons	12,50€	17,50€
„Double Cheese“ Topping Champ überbacken mit Käse, Cheddar und Mozzarella	13,50€	18,50€
„Rehakles“ (Schafskäse, Knoblauch Füllung) anbei Peperoni und Oliven und Knobiquark ^G	14,50€	19,50€

Schweinelachs (mager) ⁸

Käse – Steak vom Grill und Ofen überbacken mit Gouda ^c	7,50€	11,50€
Steak „Champion“ von Grill mit Champignon – Rahm - Sauce Gemüsefond - Sauce, Creme fraiche, Sahne ^{G C} i und frischen Champignons	10,50€	14,50€

Trappersteak vom Grill (Eingelegte Schweinenacken) ⁸

	Klein	Groß
„Naturell“ mit Kräuterbutter _g	7,00€	10,00€
„Müller Art“ gedünsteten Zwiebeln	8,00€	11,00
„Bavaria“ mit frischem Paprika, Tomatenmark, Gemüsefond - Sauce _i	9,00€	12,00€
„Kurpfalz“ geschmorte Zwiebeln, Bratensoße _i	9,00€	12,00€

Schweine Filet ⁸

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

Hähnchen ⁸

Geschnetzeltes „Rahn“ Bratensoße, _{g c i} Sahne, Creme fraiche	11,00€	14,00€
„Barka“ Hähnchenstreifen, Bratensoße, Paprika, Tomatenmark, Knoblauch, Sahne, Creme fraiche _{6 c i}	12,00€	15,00€
„Olympiakos“ Hähnchen – Kebab, Schafskäse _{c i} Knoblauch Peperoni anbei Knobiquark _{c g}	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

Rumpsteak „Holzfäller“
mit Zwiebeln, Speck ^{6 i} frische Champignons

Rumpsteak „Förster“
Champignons, Speck, Zwiebel Bratensoße ^{i 6}

Rumpsteak „Gala“
gedünsteten Knoblauch, Bratensoße ^{g c i}

Rumpsteak „Kurpfalz“
geschmorte Zwiebeln, Bratensoße ^{g c i}

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, Hühnchen – 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 g	2,20€
Pott Kaffee g	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€
Neuenburger 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€
Weißherbst	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 Glutenthaltiges 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