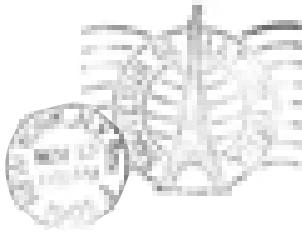




Vorspeisen



Tomatensuppe A,G,L **4,90€**

mit Croutons.

Gulaschsuppe A,G,L **5,90€**

mit Bauernbrot.

Markklösschensuppe A,G,L **5,90€**

Rinderbrühe mit Markklösschen und Einlage.

Buffalo Chicken Wings A,C,F,G,L,1,2 **6,50€**

Geteilte Hähnchenflügel, würzig-scharf mariniert,
dazu Kräuterschmand.

Mozzarella Sticks A,C,F,G,L,2 **6,50€**

echter Mozzarellakäse in einer Knusperpanade,
dazu Kräuterschmand.

Gambas Toscano A,G,L **8,90€**

Garnelen in Knoblauch-Olivenöl aromatisiert,
Tom.Sahne-Soße und leicht Pikant mit Kräutern gebraten
dazu Knobi Baguette.

Gegrillte Peperoni mit Schafskäse A,G,L **8,90€**

in Olivenöl, mit Schafskäse, Cherrytomaten, Oliven,
Knoblauch, dazu Knobi Baguette.

Gegrillte Peperoni mit Soße A,G,L **9,90€**

in Olivenöl, Cherrytomaten, Oliven,
Knoblauchsoße dazu Knobi Baguette.

Gegrillter Schafskäse A,G,L **9,90€**

mit Cherrytomaten, Oliven, Peperoni, Paprikawürfel,
Zwiebeln, Knoblauch und Knobi Baguette.

Knobi Baguette A,G,L **3,50€**

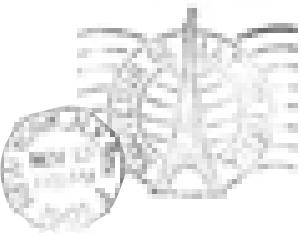
frisches Baguette mit Knoblauchpaste bestrichen.

Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Salate



Zu unseren knackigen Salaten servieren wir Brötchen und ein Dressing nach Wahl: **Senf-Honig-, Joghurt-, Essig- und Öl dressing.**



Beilagensalat A,C,G,H,1,2,3

3,00€

Gemischter Salat A,C,G,H,1,2,3

7,50€

Mozarella Salat A,C,G,H,1,2,3

12,90€

Gemischter Salat mit gebratenen Mozarellasticks, Frischen Paprikaringen, Zwiebelringen, Oliven, Peperoni und Croutons.



Schlemmer Salat A,C,G,H,1,2,3

12,90€

Gemischter Salat mit Schinken, Käse, Ei, Sonnenblumenkernen, Zwiebelringen, Paprikaringen, Oliven, Peperoni und Croutons.



California Salat A,C,G,H,1,2,3

14,90€

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, gegr. Ananas in Curry, Zwiebelringe, Croutons und frischen Früchten.



Fitness Salat A,C,G,H,1,2,3

14,90€

Gemischter Salat mit heißen Putenbruststreifen, Sonnenblumenkernen, Zwiebelringe, Paprikaringe, Oliven, Peperoni und Croutons.

Spezial Chefsalat „Angus“ A,C,G,H,1,2,3

18,90€

Blattsalat mit Rinderstreifen vom Angusrind, Frische Schafskäse-würfeln, Peperoni, Zwiebelringen, Paprikaringen und Oliven.



Scampi Salat A,C,G,H,1,2,3

18,90€

Gemischter Salat mit heißen Scampi, Sonnenblumenkernen, Zwiebelringen, Paprikaringen, Oliven, Peperoni und Croutons.

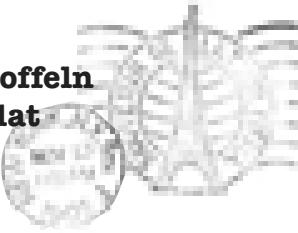
Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Zu unseren Schnitzel servieren wir wahlweise Pommes oder Texaskartoffeln
mit Schmand und einen Beilagensalat



Schnitzel mit Soße



	150gm Senior	300gm M	500gm XL	1 KG XXL
--	------------------------	-------------------	--------------------	--------------------

Schweine-Schnitzel mit Soße

A,C,F,G,1,2,3,4

Schweine-Schnitzel mit Soße	10,90€	14,90€	22,90€	39,90€
------------------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Putenschnitzel mit Soße

A,C,F,G,1,2,3,4

Putenschnitzel mit Soße	12,90€	16,90€	26,90€	49,90€
--------------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Rahm



Jäger



Zigeuner



Madagasker



Paprikarahm



Zwiebel-Rahm



Propeller
(Bratensoße)



Bombay



Knoblauch



**Beilagen:
Aufpreis**

**Texaskartoffel 0€
Reis 0€
Salat 0€
Kroketten 2€**

**Bratkartoffeln 2€
Salzkartoffeln 2€
Spätzle 2€
gebr. Gemüse 2€**

**MIT ODER
OHNE SPECK**

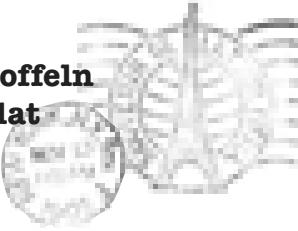
Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Zu unseren Schnitzel servieren wir wahlweise Pommes oder Texaskartoffeln mit Schmand und einen Beilagensalat



Schnitzel

Überbacken



Hawaii Schnitzel A,C,F,G,1,2,3,4

Schnitzel mit Schinken, Ananas, Käse überbacken.

M
16,90€

XL
24,90€

Mozzarella Schnitzel A,C,F,G,1,2,3,4

Schnitzel mit fr. Mozzarella, Rahmsoße, Pesto und Oliven überbacken.

16,90€

24,90€

Bolognese Schnitzel A,C,F,G,1,2,3,4

Schnitzel mit Bolognesesauce und Käse überbacken.

16,90€

24,90€

Camembert Schnitzel A,C,F,G,1,2,3,4

Schnitzel mit Camembert, Rahmsoße überbacken dazu Preiselbeeren.

19,90€

27,90€

Cordon Bleu A,C,F,G,1,2,3,4

Schnitzel gefüllt mit Schinken & Käse und dazu Jägersoße.

19,90€

27,90€

Schnitzel El Gréco A,C,F,G,1,2,3,4

Schnitzel mit Feta-Schafskäse, Rahmsoße, Oliven und Peperoni überbacken.

19,90€

28,90€



2KG SCHNITZEL MIT EINER SOSSE NACH WAHL DAZU POMMES

DU ISST IHN IN 60 MINUTEN
DANN IST ER GRATIS
+BILD AN DER "WALL OF FAME"



**50€ Gutschein
Zum Propeller Worms**



**SCHNITZEL
CHALLENGE**

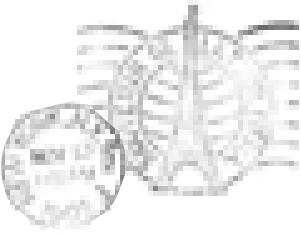
Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Zu unseren Steaks servieren wir wahlweise Pommes oder Brot und einen Beilagensalat.



Steakhouse



200gr. 400gr. 600gr. 800gr.

Kräuterbutter G 18,90€ 32,90€ 45,90€ 56,90€

Madagaskar A,C,F,G,1,2,3,4 19,90€ 34,90€ 46,90€ 58,90€
mit Pfefferrahmsoße

Knoblauchsoße A,C,F,G,1,2,3,4 20,90€ 34,90€ 46,90€ 58,90€

Knoblauch 20,90€ 34,90€ 46,90€ 58,90€
mit frischem Knoblauch

Pfälzer Art A,C,F,G,1,2,3,4 22,90€ 36,90€ 48,90€ 59,90€
mit gebratenen Zwiebeln in Kräutern.

Propelloo 22,90€ 36,90€ 48,90€ 59,90€
mit gebratene Champignons in Kräutern.

Grande XXXXXL A,C,F,G,1,2,3,4 79,90€
argentinisches Angus ab sofort
auch **1000gr.** schwer!
Wahlweise mit Kräuterbutter, Madagaskar,
Zwiebeln oder Knoblauch.



Spezialität des Hauses...

ANGUS Rinderstücke 500gm 29,90€
mit Fr.Knoblauch dazu Bratkartoffeln mit/ohne **Speck**
und Beilagensalat.



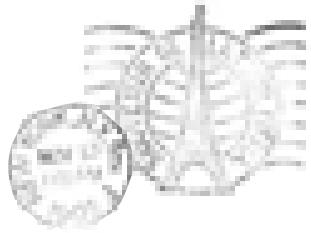
BBQ Rinderstücke 500gm 32,90€
A,C,F,G,1,2,3,4
Angusroastbeef mit BBQ-Honig Soße
dazu Texaskartoffeln und Beilagensalat.

Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Propeller Spezial



Propeller Teller A,C,F,G,1,2,3,4

Schweinelendchen, Putenfilet, Putenschnitzel, frische Champignonsoße, Pommes.

22,90€



Flugplatz Pfanne A,C,F,G,3

Rumpsteak, Putenfilet, Schweinelendchen, Putenschnitzel, Kräuterbutter und Speckbohnen, dazu Texaskartoffeln mit Schmand.

25,90€



Die Dreckschipp A,C,F,G,1,2,3,4

Bratkartoffeln, Paprika, Mais, Bohnen, Zwiebeln, Bacon, Schweinelende, Putensteak, Rumpsteak, Mettwürstchen und dazu eine deftige Bratensauce.

26,90€



Schweizer Sahne Steak A,C,F,G,1,2,3,4

Schweinelendchen in Cremige Sahne-Soße mit Käse überbacken dazu Kroketten und Beilagensalat.

19,90€

Käsespätzle A,C,F,G,1,2,3,4

im Pfannchen mit Röstzwiebeln.

10,90€

Bauern Bratkartoffeln A,C,F,G,1,2,3,4

mit Speck, Kräuter, Zwiebeln, Mettwürstchen dazu 1 Spiegelei.

10,90€

Holzfäller Steak

M
16,90€

XL
24,90€

mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes oder Texaskartoffeln mit Kräuterschmand und Beilagensalat



Rundflug Platte A,C,F,G,1,2,3,4

1 XL Rahmschnitzel, 1 XL Jägerschnitzel, 1 XL Zigeunerschnitzel, 1 XL Paprikaschnitzel und dazu Pommes Frites oder Texaskartoffeln mit Kräuter-Schmand und 4 Beilagensalat.

99,90€

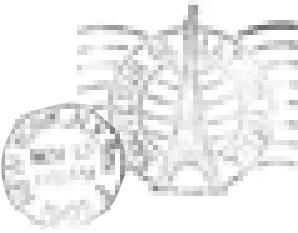


Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Fish 'n' Filets



Oslo Lachsfilet in Dillrahmsoße A,C,F,G,1,2,3,4
mit Basmatireis oder Salzkartoffeln dazu
Beilagensalat.

M 18,90€
XL 29,90€

Zanderfilet in Dillrahmsoße A,C,F,G,1,2,3,4
mit Basmatireis oder Salzkartoffeln dazu
Beilagensalat.

M 18,90€
XL 29,90€

Scampi Pfanne A,C,F,G,3
mit Basmatireis.

19,90€

Wir servieren alle Schweine- und Putenfilets mit **Speckbohnen** und einer **Soße nach Wahl**. Dazu Pommes oder Texaskartoffeln mit Schmand dazu Beilagensalat.

Schweinelende
A,C,F,G,1,2,3,4

	M	XL	XXL
Schweinelende	16,90€	26,90€	32,90€

Putenfilet A,C,F,G,1,2,3,4

	M	XL	XXL
Putenfilet	16,90€	26,90€	32,90€

Rahm



Jäger



Zigeuner



Madagasker



Paprikarahm



Zwiebel-Rahm



Propeller
(Bratensoße)



Bombay



Knoblauch

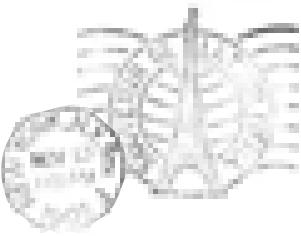


Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Burger & Co.



Veggie Burger mit Pommes A,C,F,G,1,2,3,4

mit Gemüse Patty, Brioche Bun, Coleslaw, sonnengereiften Tomaten, sauren Gurken, Zwiebeln, knackigem Salat und hausgem. Burger Sauce.

M
10,90€

XL
12,90€



Crunchy Chik'n Burger mit Pommes A,C,F,G,1,2,3,4

mit Crispy Chicken Patty, Brioche Bun, Coleslaw, sonnengereiften Tomaten, sauren Gurken, Zwiebeln, knackigem Salat und hausgem. Burger Sauce.

M
10,90€

XL
12,90€



Hamburger mit Pommes A,C,F,G,1,2,3,4

mit 100% Angusrind, Sesam Bun, sonnengereiften Tomaten, sauren Gurken, Zwiebeln, knackigem Salat und hausgem. Burger Sauce.

M
11,90€

XL
12,90€



Cheeseburger mit Pommes A,C,F,G,1,2,3,4

mit 100% Angusrind, Sesam Bun, überbackenem Käse, sonnengereiften Tomaten, sauren Gurken, Zwiebeln, knackigem Salat und hausgem. Burger Sauce.

M
12,90€

XL
14,90€

Extras:

Cheddar Käse 2€
geschm. Zwiebeln 2€
Coleslaw/Krautsalat 2€

Spiegelei 2€
knuspriger Bacon 2€
Jalapeños 2€



Currywurst A,C,F,G,1,2,3,4

30cm Starterwoscht

11,90€

50cm Könnerwoscht

15,90€

80cm Profiwoscht

20,90€

*Unsere Currywurst (Bratwurst) servieren wir mit Pommes.



A,C,F,G,1,2,3,4

Spareribs

M

12,90€

XL

19,90€

XXL

28,90€

eingelegt in Bullseye Barbecuesauce und Honigmarinade, dazu Texaskartoffeln mit Kräuterschmand.

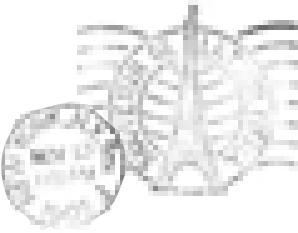


Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Puten Paradies



Putengeschnetzeltes A,C,F,G,1,2,3,4

Mit frischen Champignons in Rahmsoße, dazu Spätzle und Beilagensalat.

A,C,F,G,1,2,3,4

Putensteak vom Grill (Soße nach Wahl)

Mit Soße nach Wahl, Basmati Reis und dazu ein Beilagensalat.

14,90€

M 16,90€

XL 26,90€

Putenschnitzel (Überbacken) A,C,F,G,1,2,3,4

nach Art ihrer Wahl überbacken mit Pommes Frites und dazu ein Beilagensalat.

18,90€

XL 29,90€

Puten Cordon Bleu A,C,F,G,1,2,3,4

Schnitzel gefüllt mit **Schinken** & Käse, Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und dazu ein Beilagensalat.

18,90€

XL 29,90€



Pasta la Vista



Pastasorten zur Wahl: **Spaghetti** oder **Tagliatelle**

NAPOLI A,F,G,2,

mit fruchtiger Tomaten Soße.

8,90€

CARBONARA A,C,F,G,2,

mit Sahne, Schinken und Eigelb.

10,90€

BOLOGNESE A,C,F,G,1,2,3,4

mit hausgem. Bolognese Sosse und Parmesan.

10,90€

PILOT A,C,F,G,1,2,3,4

mit Tiger Garnelen **oder** Hähnchenbrustfilet **oder** Lachfilet, Weisswein, frisch gehackten Tomaten, Tomatensoße, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und natürlich Parmesan.

16,90€



Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Zu allen Currys servieren wir Reis.



Curry House



Chana Masala



Chana Masala A,F,G,M,N,1,2,3,4

14,90€

Kichererbsen und Kartoffel, gekocht mit versch. indischen Gewürzen, Knoblauch und Ingwer, serviert in einer Tomaten-Currysoße.



Mix Vegetables A,F,G,M,N,1,2,3,4

14,90€

Verschiedenes Gemüse, gekocht in hausgemachter Currysoße aus indischen Gewürzen mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln.



Vegetables in Coconut Curry A,F,G,M,N,1,2,3,4

15,90€

Verschiedenes Gemüse, gekocht in einer milden Soße aus Kokosnussmilch, Mandeln und Kokosraspeln und mit Kokoscreme verfeinert.



Bhaingan Bharta mit Erbsen A,F,G,M,N,1,2,3,4

14,90€

Eine Spezialität aus dem Punjab, einem Bundesstaat im Norden Indiens.

Im Tandoori-Ofen gebackene Auberginen mit Kartoffeln, gekocht in einer Soße aus leichten Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und gehackten Tomaten.



Daal Tadka A,F,G,H,M,N,1,2,3,4

12,90€

Ein sehr typisches indisches Gericht, welches in Indien zum alltäglichen Essen gehört.

Indische rote Linsen, auch "masoor moong Daal" genannt, werden im Wasser gekocht. Die Tadka (Gewürzsoße) aus vielen verschiedenen Gewürzen sowie indischen Peperonis, roten Chilis und Curryblättern wird separat gekocht und zum Schluss mit den Linsen vermengt.



Daal Makhani A,F,G,H,M,N,1,2,3,4

12,90€

Daal (Linsen) gehört zu den Grundnahrungsmitteln in Indien. Braune Linsen, gekocht in einer cremigen Soße aus Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und verschiedenen indischen Gewürzen, verfeinert mit Sahne und indischem Ghee (Butterschmalz).



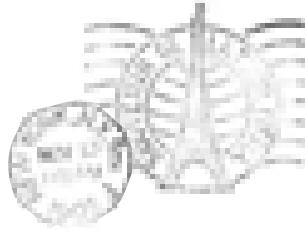
Bhindi Masala A,F,G,M,N,1,2,3,4

14,90€

Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Ingwer, frischen Kräutern und Zwiebeln gebraten.

Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

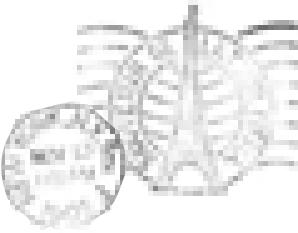


Vegane Currys

Zu allen Currys servieren wir Reis.



Curry House



Chicken Masala



Coco-Lime Chicken



Chilli Chicken



Chicken Masala A,F,G,M,N,1,2,3,4

15,90€

Zartes Hähnchenbrustfilet gekocht mit versch. indischen Gewürzen, Knoblauch und Ingwer, serviert in einer Tomaten-Curry-Soße.

Chicken Chana Masala A,F,G,M,N,1,2,3,4

15,90€

Hähnchenbrustfilet und Kichererbsen, gekocht in unserer hausgemachten Currysoße aus verschiedenen Gewürzen.

Coconut Lime Chicken A,F,G,M,N,1,2,3,4

16,90€

Eine außergewöhnliche Geschmacksexplosion aus „cremig und frisch“!

Hähnchenbrustfilet-Stücke werden in einer Soße aus Kokosnussmilch, Kokoscreme & Limettensaft gekocht.

Chicken Korma A,F,G,M,N,1,2,3,4

16,90€

Die "süße" Variante unseres Hähnchen-Currys.

Hähnchenbrustfilet-Stücke gekocht in einer milden, cremigen Soße aus Kokosnusscreme und versch. Gewürzen, mit Mandeln und Kokosraspeln serviert.

Mango Chicken A,F,G,M,N,1,2,3,4

16,90€

Verschiedenes Gemüse, gekocht in einer milden Soße aus Kokosnussmilch, Mandeln und Kokosraspeln und mit Kokoscreme verfeinert.

Chilli Chicken A,F,G,M,N,1,2,3,4

16,90€

Hähnchenbrustfilet-Stücke in Gewürzen mariniert und in Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Sojasoße und Chili gebraten.

Rinder Masala A,F,G,M,N,1,2,3,4

18,90€

In einer Joghurt-Gewürz-Mischung marinierte Rinderfilet, gekocht in einer würzigen Tomaten-Soße aus Ghee und vielen verschiedenen Gewürzen, serviert mit Sahne und Koriander.

Rinder Masala

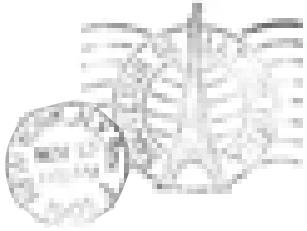


Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Hits for Kids



Harry Potter A,C,G,M

Hähnchenschnitzel mit Pommes und Ketchup

7,90€

Hermine A,C,G,M

Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup

7,90€

Arielle A,C,G,M

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup

6,90€

Donald Duck A,C,G,M

Chicken Nuggets (6er) mit Pommes und Ketchup

7,50€

Spongebob A,C,G,M

Spätzle mit Rahmsoße

6,90€

Basta! A,C,E,G,H,I

Spätzle mit Butter

4,90€

Jäger-Pommes A,C,E,G,H,I

4,90€

Kids Pommes A,C,E,G,H,I

mit Ketchup und Mayo

3,00€

Texaskartoffeln

mit Kräuterschmand

3,50€



Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der
letzten Seite der Speisekarte.

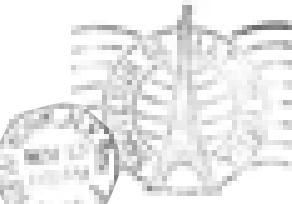


Desserts

Kuchen

fragen Sie gerne unsere Servicekräfte für unsere versch. Sorten!

3,90€



Kugel Eis mit Sahne A,C,E,G,H

1,90€



Trio A,C,E,G,H
gemischtes Eis mit Sahne

4,50€



Eiskaffee A,C,E,G,H
mit Vanilleeis und Sahne

4,50€



Warmer Apfelstrudel A,C,E,G,H
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne

7,50€



Warmer Apferringe A,C,E,G,H
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne

7,50€



Warme Marillenknödel A,C,E,G,H
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne

7,90€

Cup Danmark A,C,E,G,H
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne

7,90€

Kaiserschmarrn A,C,E,G,H
mit Vanille-Soße und Apfelmus.

8,90€



Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Desserts



Piper Becher A,C,E,G,H

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

6,90€



Cessna Becher A,C,E,G,H

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

6,90€



Schoko Soufflé A,C,E,G,H

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne.

7,90€

Hot Drinks



Kaffee 7

Tasse
4,00€

Cappuccino G,7

3,80€

Milchkaffee G,7

3,80€

Latte Macchiato G,7

3,80€

Espresso 7

2,00€

Espresso Doppio 7

3,80€

Heißer Kakao G

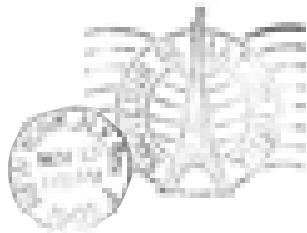
3,90€

versch. Teesorten

3,00€

**Schwarztee,
Pfefferminz,
Roibos Vanille,
Ingwer Orange**

**Grüner Tee,
Kamillen,
Früchte Tee,**



Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Softdrinks Alk-frei

0,21

0,41

Coca Cola 1,2,4,5,7

2,90€

3,90€

Cola Zero 1,2,4,5,7

2,90€

3,90€

Fanta 1,2,4,5,7

2,90€

3,90€

Spezi 1,2,4,5,7

2,90€

3,90€

Sprite 1,3,7,4

2,90€

3,90€

Eistee 4,7
Pfirsich/Zitrone

2,90€

3,90€

**Bitter Lemon/
Ginger Ale** 1,4,5

2,90€

3,90€



- Apfel
- Orangen 1,4

Nektare

- Kirsch 4
- Bananen
- Maracuja 4
- Trauben
- Johannisbeere 4
- KiBa 4



0,21

2,90€

0,41

3,90€

als Schorle Wasser

2,90€

2,90€

3,90€

3,90€



Wasserflasche 0,75l

6,90€

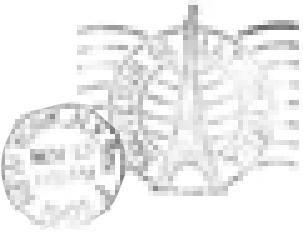
Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.





Bier



0,3L

3,50€

Pils A

Colabier A,1,2,7

Radler A,1,2,5

Radler Alk.Frei A,1,2,5

0,5L

4,50€



0,3L

3,90€

Hefeweizen A

Weizenradler A,1,2,5

Bananenweizen A,2,4

Kirschweizen A,2,4

Colaweizen A,1,2,7

0,5L

4,90€



Köstritzer A

Schwarzbier

0,5L

4,90€

Helles A

4,90€

Kristallweizen A

4,90€

Dunkelweizen A

4,90€

alkoholfreies Weizen A

4,90€



Karamalz Classic

Alk-frei A,1,2,5

0,3L

3,40€

Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Aperitifs

Aperol Spritzz A,1,2,5 **0,25l** 6,90€

Hugo A **0,25l** 6,90€

Lillet Wildberry A,1,5 **0,25l** 6,90€



Weinschorle A
(Weiss-Rosé-Rot) **0,25l** 3,50€
0,5l 5,50€

Apfelwein/ A
Apfelweinschorle **0,25l** 3,50€
0,5l 5,50€

Glas Sekt A **0,1l** 3,00€
trocken



F1. Sekt Riesling A **0,75l** 18,00€
trocken



Sekt Orange A,1,5 **0,1l** 3,00€
mit Orangensaft



Glas Prosecco A **0,1l** 6,90€
trocken



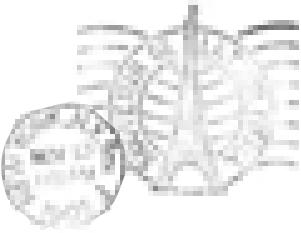
F1. Prosecco A **0,75l** 49,00€
trocken

Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



XXXL DRINKS



	1 Liter	2 Liter	3 Liter
Softdrink Bomber Cola, Cola Zero, Mezzo Mix usw.	8,00€	15,00€	22,00€
Pils Bomber	8,50€	16,00€	24,00€
Weizen Bomber	8,50€	16,00€	24,00€
Unsere Longdrinks sind mit allen Softgetränken als Mix erhältlich			
Asbach Mix	20,00€	35,90€	49,90€
Havana Mix	20,00€	35,90€	49,90€
Bacardi Mix	20,00€	35,90€	49,90€
Wodka Mix	20,00€	35,90€	49,90€
Jacky Mix	20,00€	35,90€	49,90€
Gin Mix	20,00€	35,90€	49,90€



Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Schnapps

2cl

2,90€

4cl

4,90€

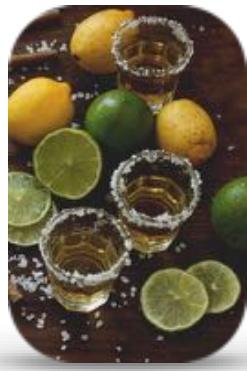
**Grappa****Fernet Branca****Sambuca****Jägermeister****Tequila****Baileys****Ficken Likör****Martini****Ramazotti****Amaretto****Williams Birne****Mango****Limonciello****Ouzo 12****Averna****Wodka****Mirabelle****Kokos**

Empfehlung des Hauses.....

Butter Scotch

3,90€

5,90€



Long drinks



Unsere Longdrinks sind mit allen Softgetränken als Mix erhältlich

**Campari Mix****0,2l**

4,70€

0,4l

7,80€

**Asbach Mix**

4,70€

7,80€

**Havana Mix**

4,70€

7,80€

**Bacardi Mix**

4,70€

7,80€

**Wodka Mix**

4,70€

7,80€

**Gin Mix**

4,70€

7,80€

Ficken Likör Mix

4,70€

7,80€

Jack Daniels Mix

4,90€

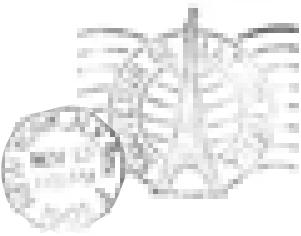
8,00€

Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



DINE with WEIN



halb
Trocken



Weißweine

Grand Sud	0,25l	6,50€
Chardonnay	0,5l	12,00€

Ein halb trockener Wein mit Aromen von exotischen Früchten. Am Gaumen rund & saftig, mit harmonischen Abgang.

halb
Trocken



Bidolli	0,25l	6,50€
Pinot Grigio	0,5l	12,00€

Er duftet betörend nach Pfirsich & Melone. Dieser Pinot Grigio hat einen wunderbaren Schmelz. Er ist vollmundig & hat eine knackige Säure.

Trocken



Riesling	0,25l	6,50€
	0,5l	12,00€

Klassisch fruchtiger Riesling - Mit Aromen von Marille und Quitte, balanciert von Zitronengras - Herrlich frisch!

Lieblich

Gewürz- traminer	0,25l	6,50€
	0,5l	12,00€

Aromatischer Weißwein mit Noten von Litschi, Rosen und exotischen Früchten. Vollmundig, weich und würzig im Abgang.

Rotweine

Primitivo	0,25l	6,50€
	0,5l	12,00€

In der Nase intensive Aromen von Pflaume, Schwarzkirsche & Vanille. Am Gaumen samtig ausbalanciert & fruchtig. Lang und intensiv im Abgang.

halb
Trocken



La Mordido	0,25l	6,50€
Tempranillo	0,5l	12,00€

Tempranillos antwort auf Primitivo. Am Gaumen füllig und sanft. Er zeigt Finesse und hat einen angenehmen Abgang mit Röstaromen.

Trocken



Port. Cuvee	0,25l	6,50€
	0,5l	12,00€

Ein mild-süßer Rotwein mit saftigen Aromen von Kirsche, Erdbeere und roten Waldbeeren. Weich, leicht und sehr zugänglich mit dezenter Säure.

Lieblich



Rosé

Bardolino	0,25l	6,50€
Chiaretto	0,5l	12,00€

Leicht, frisch und fruchtig elegante Erdbeer- & Pfirsichfrucht, fein balanciert. Als Aperitif oder Begleiter von leichten Speisen.



Portugieser	0,25l	6,50€
Weissherbst	0,5l	12,00€



Alle Preise inklusive 7% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.



Allergene

- A: Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl)
- B: Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- C: Eier und Eiererzeugnisse
- D: Fisch
- E: Erdnüsse und Erdnüsserzeugung
- F: Sojabohnen und Sojabohnenerzeugung
- G: Milch, Milcherzeugnisse oder Laktose
- H: Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugung *
- L: Sellerie und Sellerieerzeug
- M: Senf und Senferzeug
- N: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugung
- O: Schwefeldioxid und Sulfite
- P: Lupinen und Lupinenerzeug
- R: Weichtiere und Weichtiererzeug

* Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland Nüsse.



Unser **Hähnchen-, Puten- und Rindfleisch** ist **Halal**.

Zusatzstoffe

- 1: Farbstoff
- 2: Konservierungsstoffe
- 3: Geschmacksverstärker
- 4: Antioxidationsmittel
- 5: Süßungsmittel
- 6: Geschwärzt
- 7: Koffeinhaltig
- 8: Thein haltig
- 9: Süßstoff

Zusatzstoffe sind keine Schadstoffe, Rückstände oder Nahrungsgifte. Sie werden bewusst zugesetzt und gesetzlich strengstens kontrolliert. Nachfolgende Allergene sind zu 90% für das Auslösen von Lebensmittelunverträglichkeiten verantwortlich. Diese können als Zutat oder als Kreuzkontamination in unseren Speisen enthalten sein. Die Kennzeichnung der Allergene finden Sie auf unseren Speiseplänen. Gern hilft Ihnen auch unser Propeller Team weiter.