

# Aus unserer

## Hausbäckerei

### BROT & TARTINES

#### Brotauswahl

In unserer Manufaktur «Brot & Delikatessen» stellen wir täglich frisch Brot, Brötchen und Brotspezialitäten nach traditionellem Handwerk her.

#### Wahlweise:

- mit zweierlei Dips & Oliven 9.90
- mit Avocado Dip 8.90
- mit Mallorquinische Aioli 6.30
- Curry-Frischkäse Dip 6.30

Tartine Mozzarella 11.00

Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Basilikumpesto

vegetarisch

Tartine Trilogie 11.90

Curry-Hähnchensalat, Wonnekraut & Rauchlachs, Spinat & Gorgonzola

Tartine Ziegenkäse 11.90

Ziegenkäse, Honigschmand, Bratbirne, Thymian, karamellisierte Nüsse

vegetarisch

Tartine „Nordic“ 11.90

Schnittlauch – Frischkäse, Kartoffeln, Rauchlachs, Radieschen

Tartine Croque Monsieur 11.00

Senf, Prosciutto, Emmentaler, Sauce Mornay



**HEISS GEGRILLT** für den kleinen oder grossen Hunger: Unsere Tartines aus hausgebackenem Sauerteigbrot. Reich und köstlich belegt – sind nicht nur hier im Kröpcke lecker, sondern auch mein Tipp zum Mitnehmen für zu Hause oder die Pause zwischendurch!

*Oliver Hodemacher*

### SCHAUMWEINE 0.1l 0.2l

2018 Riesling brut 9.20

Crémant,  
Bio Sekt- und Weingut Winterling,  
Pfalz, Deutschland  
Flasche: 54.00

2019 Pinot Rosé brut 9.90

Trad. Flaschengärung,  
Weingut Knab,  
Baden, Deutschland  
Flasche: 58.00

Prosecco Frizzante DOC 6.50

extra trocken  
Sektellerei & Weinhaus Duprès  
Flasche: 29.00

Rosato Frizzante 7.50

Sektellerei & Weinhaus Duprès  
Flasche: 32.00

Trauben Secco alkoholfrei 4.60 8.50

Sektellerei & Weinhaus Duprès  
Flasche: 23.00

### HOT & COOLE DRINKS

Scharfe Apfel-Schorle 5.90

Apfel-Schorle aufgefüllt mit Schweppes  
Ginger Beer

Hausgemachte Ingwer-Minz-  
Limonade 6.20

Aperol Spritz 8.70

Aperol, Prosecco, Mineralwasser,  
auf Eis

Hausgemachte Zitronenlimonade 4.90  
heiss oder kalt genießen

**Glühwein rot oder weiß**

**Creydt – Privatkellerei 0.3l 5.20**

### ROTWEIN 0.2l

2012 Marquês dos Vales 10.80

Grace Vineyard Tinto, trocken  
Cuvée aus Aragonez,  
Touriga National, Touriga Franca,  
Syrah & Cab. Sauvignon  
Vinho Regional Algarve, Portugal  
Flasche: 33.00

2018 Spätburgunder 10.80

„Tradition“, trocken  
Weingut Rudolf Fürst,  
Bürgstadt, Franken, Deutschland  
Flasche: 33.00

**Viel Besser als sein Ruf**

2022 Concerto Lambrusco 8.30

Reggina DOC  
Medici Ermete, Emilia Romagna,  
Italien  
Bio / 3 Gläser im Gambero Rosso  
Flasche: 28.50

2018 Château Trocard 9.60

Cuvée aus 70% Merlot, 15% Cab.  
Sauvignon, 15% Cab. Franc  
Bordeaux Supérieur AOC, Bordeaux,  
Frankreich  
Flasche: 31.00

2020 Cuvée Rouge, trocken 8.80

Cuvée aus Cab. Sauvignon,  
Cab. Franc, Cab. Dorsa & Syrah  
Weingut Stefan Meyer, Pfalz,  
Deutschland  
Flasche: 29.50

2020 Moody Lagoon 13.40

Cuvée aus Shiraz, Merlot,  
Cab. Sauvignon, Cab. Franc,  
Malbec, Petit Verdot  
Lighthouse Collection,  
Walker Bay WO, Benguela Cove,  
Südafrika  
Flasche: 45.00

### ALKOHOLFREI

#### Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola light, 0.2l 3.10  
Fanta, Sprite 0.3l 4.60

0.4l 5.90

Coca Cola Zero 0.33l 4.20  
Apfelschorle 0.3l 4.60

0.4l 5.90  
Schweppes Bitter Lemon, 0.2l 4.50  
Ginger Ale oder Tonic Water

#### Tafelwasser

spritzig oder still, 0.5l 5.50  
mit Zitrone und Minze, Karaffe 1.0l 7.80

#### Bad Brückenauer

##### Mineralquelle

spritzig oder naturell 0.25l 3.90  
medium oder naturell 0.5l 5.60

medium oder naturell 0.75l 7.20

Bionade 0.33l 4.60

Ingwer-Orange, Schwarze  
Johannisbeere-Rosmarin oder  
Holunder

Creydt Säfte – Aus dem Weserbergland 0.2l 4.50

Apfel, Traube rot, Tomate,  
Rhabarber, Apfel-Kirsch, Maracuja

Frisch gepresst 0.2l 5.60

Orangensaft oder Grapefruitsaft 0.4l 9.00

### BIER

#### Radeberger

Pilsner vom Fass oder Alsterwasser 0.2l 3.00

0.3l 4.40  
0.4l 5.90

#### Ur-Krostitzer

Schwarz vom Fass 0.3l 5.20

**Franziskaner Kellerbier Fl. 0.5l 4.90**

Schöfferhofer Hefeweizen 0.5l 6.50  
hell vom Fass

alkoholfrei und dunkel, Flasche 0.5l 6.50

Clausthaler 0.33l 4.90  
alkoholfrei

Malzbier 0.33l 4.60

## WEISSWEIN

2022 Riesling trocken, Weingut Pfeffingen, Pfalz, Deutschland Flasche 1.0l 29.00	8.20
2021 Riesling Hochgewächs, feinherb Weingut Albert Kallfelz, Mosel, Deutschland Flasche: 29.50	8.80
2022 Chardonnay & Weissburgunder, trocken Weingut Stefan Meyer, Pfalz, Deutschland Flasche: 28.50	8.50
2022 Silvaner, trocken Weingut Ilmbacher Hof, Franken, Deutschland Flasche 1.0l 29.00	7.80
2022 Weissburgunder Kabinett, trocken Weingut Knab, Baden/Kaiserstuhl, Deutschland Flasche: 30.50	10.70
2021 Sauvignon Blanc, trocken Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland Flasche: 30.50	10.90
2021 Grauburgunder Kabinett, trocken Weingut Knab, Baden/ Kaiserstuhl, Deutschland Flasche: 30.50	10.70
2022 Grüner Veltliner, trocken Weingut Axel Müller, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen, Deutschland Flasche 28.50	8.90

0.2l

8.20

8.80

8.50

7.80

10.70

10.90

10.70

8.90

2022 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland Flasche: 31.00	9.40
2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken Tierra del Vino de Zamora DO, Castilla-León, Spanien (3 Monate im Barrique) <b>Aktionspreis Flasche: 25.00</b>	8.90

## ROSÉWEIN

2022 Rosé Cuvée, trocken Cuvée aus 95% Spätburgunder & 5% Merlot Weingut Höfflin (Biolandbetrieb), Baden/Kaiserstuhl, Deutschland Flasche 29.50	8.80
2021 Clarette Rosé, trocken Weingut Knipser Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot Pfalz, Deutschland Flasche: 32.50	10.70

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN  
UNSERE WEIß – UND ROSÉWEINE  
AUCH ALS 0,1 l

0.2l

9.40

8.90

0.2l

8.80

10.70

## Leichte Salate einfach köstlich

UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN:  
ZU ALLEN SALATEN WÄHLEN SIE AUS  
UNSEREN TOPPINGS EINFACH IHRE  
LIEBLINGE AUS!

### SALATE

Tomaten-Avocadosalat Zwiebeln, Zitronenöl – Dressing <b>vegan</b>	10.90
Caesar Salat Romanasalat, Caesardressing, Kirschtomaten, Grana Padano, Croutons	10.90 15.90
Mesclunsalat Avocadocreme, Radieschen, Tomaten, Oliven, Sesam - Soja - Dressing, Elsässer Brot <b>vegan</b>	15.20
Lauwarmer Salat von bunten Möhren und geröstetem Sesam Zwiebeln, Knoblauch, Zitrone, Thymian, Rosmarin, Salbei, Rote-Beete-Mousse <b>vegetarisch</b>	15.80
Feldsalat Ente Birne, Granatapfelkerne, Pommery-Senfdressing, Scheiben von der gebratenen Entenbrust	19.90

### TOPPINGS

pochiertes Ei Freiland vom Oelkershof	2.90
Hähnchenspieß	5.20
gezupfter Ziegenkäse, 50 g	5.50
Burrata, 100 g	7.50
frische Avocado Zitrone, Olivenöl	7.80
gebratene Garnele, Stück	5.50
Frischlachs gegrillt, 100 g	12.50
Paderborner Hähnchenbrust, gebraten	10.80

## TATAR

Zu unseren Tatarspezialitäten (Tatar ist roh mariniertes Rindfleisch) servieren wir Brot aus unserer Hausbäckerei.

Tatar Tower 29.90

Beefsteak Tatar, Tatar "Emiliana", Tatar "Avocado", Butter

### Beefsteak Tatar

mild, medium oder feurig, Butter

kleine Portion 17.30  
Portion 23.80

### Tatar «Emiliana»

rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum, Limonen-Olivenöl, Grana Padano

kleine Portion 17.30  
Portion 23.80

### Tatar «Avocado»

Avocadocreame, Grana Padano, Elsässer Brot

kleine Portion 17.30  
Portion 23.80

**DER MÖVENPICK KLASSIKER SCHLECHTHIN** – nicht nur in der Schweiz! Unser rohes, mariniertes Rindfleisch: Perfektioniert über Jahre und in der Rezeptur unverändert. Wenn unsere Gäste etwas lieben, bleiben wir einfach ein bisschen stur. Wie wär's mit einem Tatar?  
*Oliver Hodemacher*

## SUPPEN

### Kartoffel-Trüffel-Suppe

vegetarisch

kleine Portion 6.20  
Portion 9.20

### Thai-Curry-Suppe

vegetarisch

kleine Portion 6.90  
Portion 9.90

Zu unseren Suppen empfehlen wir:

- Nürnberger Würstchen 3.90
- Hähnchenspieß 5.20
- Rauchlachs 5.20
- Ziegenkäse 4.90
- gebratene Garnele, Stück 5.50

Gebackener Ziegenkäse vegetarisch 16.90

Rote-Bete-Carpaccio, Honig-Senf Vinaigrette, Salatbouquet

### Rotkohl-Quiche

mit geräuchertem Tofu, Blattsalat, Joghurt-Dip vegetarisch 16.90

### Wild - Currywurst

-vom Jagdschloss Springe-

mit Pommes und Mango Currysauce

kleine Portion 10.50  
Portion 17.50

## HEISSE GETRÄNKE

### Schümli Kaffee

Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffee\*

einfach 3.30  
doppelt 4.30

### Café Americano

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso\*

4.50

### Espresso

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso\*

einfach 3.90  
doppelt 5.20

### Cappuccino Classic

mit Milch und Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso\*

4.80

### Cappuccino Möpi mit Sahne

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso\*

4.90

### Café au lait, große Tasse

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso\*

6.10

### Chai latte

5.90

### Latte Macchiato

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso\*

4.80

### Latte Macchiato XL

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso\*

6.10

### Café au Chocolat

Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso\*

7.20

### COCAYA Finest Hot Chocolate

Dunkle Schokolade mit geschlagener Sahne

5.30

mit Amaretto oder Baileys 7.50



\* Alle unsere koffeinhaltigen Kaffee-spezialitäten werden ausschliesslich mit Bio/Fairtrade Kaffeebohnen zubereitet.

Gerne auch lactosefreie Milch, Hafer oder Soja

## TEE

Ihr Lieblingstee von Eilles Tee 4.30

Feinster Tee aus bestem Hause für höchste Ansprüche – im Teeglas serviert:

### Schwarzer Tee

- **Friesische Mischung** aus Assam und Ceylon
- **Assam Special Broken** kräftig, würzig, und malzig
- **Earl Grey** mit dezentem Aroma der Bergamotte
- **Darjeeling** aus dem Himalaya mit blumiger Eleganz
- **English Select Ceylon Orange Pekoe**

### Grüner Tee

- **Sonne Asiens**, mit Lemonengras, Zitrusfrucht-Aroma
- **Grüntee Asia**, weiches Aroma, angenehm herbe Note
- **Grüner Tee mit Minze**, Pfefferminze mit Grüntee

### Kräutertee

- **Kräutergarten** Lemonengras, Fenchel, Rooibos, Kamille
- **Alpenhüttenkräuter** nach Schweizer Art
- **Rooibos Vanilla** Rooibos mit Vanillestückchen
- **Pfefferminze** Pfefferminze mit ätherischen Ölen
- **Kamillenblüten**

### Früchtetee

- **Sommerbeeren** mit Erdbeer-Himbeer, Apfelstückchen
- **Apfel Früchte** lieblich-spritziges Aroma saftiger Äpfel

## DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.90
Dazu empfehlen wir: 1 Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla	3.60
Kaiserschmarrn mit Kirschragout und Vanillesauce	11.50
Duett vom Mousse Zimt- & Mohnmousse, Zwetschgenragout und eine kleine Kugel Mövenpick Maple Walnuts Eiscreme	9.90
Crème Brûlée geschmorte Zwetschgen, Sesamcracker	8.50
Moelleux au Chocolat lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Mandelsauce, 1 kleine Kugel Coconut Crisp Eiscreme	13.60

## KÄSE

Kleine Käseauswahl vom Tölzer Kasladen, Butter, Chutney, Brot aus unserer Hausbäckerei	3 Sorten	15.50
---	----------	-------

## PANCAKES

2 Stück	<b>9.90</b>
3 Stück -wahlweise mit-	<b>11.90</b>
mit Beeren, Vanillecreme, Ahornsirup	
mit Banane, Schokosauce, Ahornsirup, Haselnüssen	
mit marinierten Kirschen, Vanillecreme, Schokospänen	

## DIGESTIF

	2cl	4cl
Feine Weinhefe Franz Keller	5.20	8.50
Kaiserstühler Kirschwasser Franz Keller	5.90	9.30
Kaiserstühler Williams Franz Keller	5.90	9.30
Calvados 5 Jahre Stéphane & Lucile Grandval, Frankreich	6.00	10.00
Calvados 10 Jahre Stéphane & Lucile Grandval, Frankreich	6.50	11.00
Mirabellenbrand	5.20	8.50
Waldhimbeer-Geist	5.20	8.50
Obstler aus Äpfeln & Birnen	5.10	8.40
Zwetschgenwasser	5.10	8.40
Grappa	5.80	9.80
Hennessy Cognac V.S.	8.20	15.20
Jubiläums Aquavit	5.00	
Linie Aquavit	5.00	
Für Butter und Brot aus unserer Hausbäckerei berechnen wir pro Person		2.50

## PASTA, CURRY &

### RISOTTO

Pasta Mafaldine Tomatensugo, Basilikum, Olivenöl, Grana Padano ohne Grana Padano <b>vegan</b>	14.20
Pasta Rigatoni Gorgonzola, Birne und Radicchio <b>vegetarisch</b>	14.20
Thai-Nudeln a la Kröpcke Penne Nudeln, Thai-Currysauce, Erbsen, Möhren, gebratene Garnelen	kleine Portion 15.90 Portion 21.90
Hähnchen Curry mit Kokos Limettenreis, Ingwer, Koriander, Chili, Cashewkerne	19.90
Steckrüben – Risotto Hartkäse Grana Padano	15.90

GANZ NACH IHREM GESCHMACK:  
ZU ALLEN PASTA-Gerichten  
WÄHLEN SIE AUS UNSEREN  
TOPPINGS:

### TOPPINGS

gezupfter Ziegenkäse, 50g	5.50
Hähnchenspieß	5.20
Burrata, 100g	7.50
gebratene Garnele, Stück	5.50
Frischlachs gegrillt, 100g	12.50
Paderborner Hähnchenbrust, gebraten	10.80

## FISCH

Gebratener Hoki Seehecht Spitzkohl, Reis, Thaisauce	kleine Portion 19.90 Portion 24.90
Gebratenes Lachsfilet Blattspinat, Kartoffelstampf, Senfsauce	kleine Portion 19.90 Portion 24.90
Gebratenes Zanderfilet Ratatouille, Röstkartoffeln, Senfsauce	kleine Portion 19.90 Portion 24.90
Gebratene Garnelen Limette, Chili, Koriander, Elsässer Brot	6 Stück 19.90 12 Stück 35.90
Kräftige Fischsuppe Zitronen-Aioli, Elsässer Brot	200ml 15.90 300ml 21.90

### Wein Tipp

2022 Spätburgunder Blanc de Noir, trocken Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland Flasche 0.75l 25.00	0.1l	4.40
Ganz weiß gekeltert, feinste Nussaromen gepaart mit einem Hauch Granatapfel, belebende und pffiffige Säure Empfehlung zu unseren Fischgerichten! <i>Sven Dey</i>		

## FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“ 22.90  
Kartoffel-Gurkensalat

### Unsere Empfehlung dazu:

1 Spiegelei vom Oelkershof 2.90  
2 Spiegeleier vom Oelkershof 5.80

Sauerbraten 22.90  
Rosinen, Wirsinggemüse, Röstkartoffeln

200g Entrecôte-Steak 28.50  
gebackene Kartoffelchips,  
Trüffelmayonnaise und Blattsalat

Gebratene Entenbrust 29.50  
Kirschkohl, Serviettenknödel,  
Cassissauce

Kalbsleberscheiben 24.90  
«Berliner Art»  
Kartoffelstampf, Apfel, Zwiebel

Geschmorte Ochsenbacken  
Erbsenpüree, gebackene Kartoffelchips  
kleine Portion 18.20  
Portion 24.90

Zürcher Geschnetzeltes 28.90  
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce,  
Rösti oder Pasta

## RÖSTI

Kartoffelrösti Rauchlachs 19.90  
Gurke-Meerrettich Dip

Kartoffelrösti Ziegenkäse &  
Bratbirne 17.90  
Chutney **vegetarisch**

Kartoffelrösti mit 3 Garnelen 19.90  
Blattspinat, Trüffel-Hollandaise

Kartoffelrösti mit Gemüse 16.90  
vom Markt  
Kräuter Schmand **vegetarisch**

## FLAMMEKUCHEN

Flammekuchen Speck 14.30  
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

Flammekuchen Käse 14.30  
Sauerrahm, 3erlei Käse **vegetarisch**

## TRADITIONELL

Schwäbisch-Hällische Maultaschen  
Wonnekraut, Meerrettich-Senfschaum  
1 Maultasche 12.90  
2 Maultaschen 16.90

## Heißverliebt

### vom Grill

WIR SERVIEREN ALLE GERICHTE MIT  
FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH  
UND BROT. BEILAGEN UND SAUCEN  
SERVIEREN WIR IHNEN SEPARAT BITTE  
WÄHLEN SIE AUS:

## RIND & SCHWEIN

Entrecôte-Steak  
150g 19.90  
250g 27.90

Teres Major – Metzgerstück  
vom Hohenloher Rind – das beste Stück  
aus dem Bug, das sich früher, wie heute  
der Metzger am liebsten selbst zur Seite  
legt...  
200g 19.90

Gegrilltes Spider Steak  
vom Duroc Schwein 250g 19.90

Gebackene Kartoffelchips  
mit 3 Saucen 7.10  
scharf mit 3 Saucen 7.50  
Trüffel und Parmesan 9.90

Pommes Frites 7.10  
mit 3 Saucen

## BEILAGEN

Gemischter Brotkorb 3.00

Brasserie Salat  
Blattsalate, Radieschen, Gurke,  
Karotten, Tomaten, Hausdressing  
kleine Portion 4.80  
Portion 8.90

gezupfter Ziegenkäse, 50g 5.50

Kartoffelstampf 6.30

Kartoffel-Gurkensalat 6.30

gebratene Kartoffeln 6.30

Rösti 7.80

Blattspinat 6.30

Marktgemüse 6.30

Wirsinggemüse 6.30

Wonnekraut 6.30

Möhrengemüse 6.30

Kirschkohl 6.30

## SAUCEN & BUTTER

Café-de-Paris-Butter, Chutney, je 3.50  
BBQ-Sauce, Chimichurri,  
Peperonata

## Food Lovers' Card

Mit Ihrer ganz persönlichen Gutschein-Karte  
genießen Sie bei uns bargeldlos.

DAS PERFEKTE GESCHENK FÜR  
ALLE GENIESSER!