



Getränkete

SCHLÜFFKEN
SEIT 2018

Spezialitäten aus unserer
hauseigenen Brauerei
Mit Volldampf gebraut

Schlüffken Alt	0,25 l	2,60
	0,5 l	5,00
Schlüffken Pils	0,3 l	3,20
	0,5 l	5,00
Schlüffken Weizen	0,5 l	5,00
Unsere Saisonbiere:	0,25 l	3,00
	0,5 l	5,00
Summer Ale (Sommer)		
Märzen Festbier (Herbst)		
Festbier (Winter)		
Schlüffken Pils alkoholfrei	0,25 l	2,60
Schlüffken Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,00

WEINE

	0,25 l
Grauer Burgunder	
Kaiserstuhl Baden, Königschaffhausen	6,20
Lugana	
Veneto IGT, Weingut Lenotti	7,20
Les Grains Merlot	
IGP Mediterranée Rosé	
France	6,20
Rosso Passo	
Merlot- Sangiovese, Veneto IGT	6,20

**Schlüffken Biere für zu Hause
an der Theke erhältlich:**
Kiste Pils & Alt
 20x 0,33l = 16,90€ + Pfand 3,10€
Einzelflasche Pils & Alt
 0,33 Stubbi = 0,92 + Pfand 0,08€
Fass mit bayrischem Fassanstich:
 10 l = 25,50 Euro + 50,- Euro Pfand

ALKOHOLFREI

	0,3l	0,5l
Coca Cola, Coca Cola zero	3,20	5,00
Fanta, Sprite	3,20	5,00
Tafelwasser, spritzig	2,70	4,00

Brohler Mineralwasser	0,25l	0,75l
Still	2,60	6,80
Medium	-	6,80
Malzbier	2,60	

Saftschorlen

	0,3l	0,5l
Apfel	3,20	5,00
Johannisbeere	3,40	5,20
Rhabarber	3,40	5,20

Apfelparadies Fam. Schumacher	
Tönisvorst, naturtrübe Apfelschorle	0,33 l
Gelb- süß und süffig	3,80
Rot- säuerlich und spritzig	3,80

SPIRITUOSEN

	2cl
Gleis 1- unser Hauslikör mit Anis & Lakritz	2,40
Schluffi- Wodka & Feige	2,60
Stuffkamp	2,40
Killepitsch	3,20
Ramazotti	3,80
Williamsbirne	3,40
Jubiläums- Aquavit	3,40
Vodka	2,60
Jägermeister	2,90
Ouzo	2,40
Korn	2,40
Baileys	3,20

KAFFEE & TEE

Cafe Crema	2,70
Cappuccino	2,90
Espresso	2,70
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,60
Tee, verschiedene Sorten	2,70



Der Nordbahnhof um 1900

NORD BAHNHOF

SPEISENKARTE





Suppen	€
Rinderkraftbrühe mit Pfannekuchenstreifen	5,50
Passierte Kartoffelsuppe	5,50

Kalte Speisen

Happen mit frischem Schweinemett auf Stangenbrot	2,00
Happen mit Tatar* auf Stangenbrot	2,40
Hausgemachtes Griebenschmalz mit Brot	4,50
Hausbrot mit frischem Schweinemett, Gewürzgurke und Zwiebeln	4,50
Blutwurst am Stück mit Zwiebeln, Brot und Butter	6,50
2 Bockwürstchen mit Kartoffelsalat	10,50
Strammer Heinrich: Hausbrot mit frischem Schweinemett, 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat	10,50
Strammer Max: Hausbrot mit gekochtem Schinken, 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat	10,50
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	13,50
Gutsherrenschnitte: angemachtes Tatar* auf Hausbrot mit 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat	13,50
Roastbeefschnittchen mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	16,50
Angemachtes Tatar* mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Brot und Butter	16,50

Fast alle Gerichte auch als kleine Portion erhältlich. -1,00 Euro

* Tatarspezialitäten ab 17 Uhr

Soweit es möglich ist, verwenden wir ausschließlich naturreine Lebensmittel. Einige Produkte sind mit geringen Mengen an Konservierungsstoffen versehen. Nähere Informationen dazu, sowie zu den Allergenen erhalten Sie gerne an der Theke.

Deftiges	€
Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	11,50
5 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,50
„Himmel und Ähd“: gebratene Blutwurst, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott	12,80
„Hoppel-Poppel“: Bratkartoffeln mit gebratener Blutwurst, Speck, Schinken, Spiegelei und Salatteller	13,50
Brauhaus-Platte: Kasseler vom Grill, gebratene Blutwurst, 3 Nürnberger Rostbratwürstchen, Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree	15,50
Gepökelttes Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,50
Große gebackene Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	17,50



Kartoffelsalat und Kartoffelpüree sind hausgemacht

Salate

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und frischen Salaten der Saison	8,90
Gebratene Hähnchenbruststreifen auf großem, bunten Salat mit Joghurt-Dressing und Stangenbrot	12,80
Kleines Schweineschnitzel mit frischen Salaten der Saison und Kartoffelsalat	13,50
Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Kernen, Himbeerdressing und Stangenbrot	14,20

Vom Grill	€
„Lokführerspieß“: 3 Schweinefilets am Spieß mit Pfefferrahmsauce, hausgemachten Kroketten und Salatteller	16,90
Schweinefiletspitzen „Gyros-Art“ mit Kräuterquark, Pommes frites und Krautsalat	15,50
Cheeseburger (180 gr.) mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Cheddar-Käse, Gewürzgurke und Pommes frites	13,50
Hamburger (180 gr.) mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Gewürzgurke und Pommes frites	13,50
Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites, Currydip und Salatteller	14,80
Rumpsteak (220g) mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatteller	23,50
Rumpsteak (220g) mit Pfeffersauce, Pommes frites und Bohnen im Speckmantel	24,50

Neu!

Barbecue Spareribs mit Pommes frites und Krautsalatgarnitur	17,90
Argentinische Rinderfiletstreifen vom Grill (180g) mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salatteller	20,50
Veggie-Burger mit Tomate, , karamellisierten Zwiebeln, Cheddar-Käse, Gewürzgurke und Pommes frites	13,50

Fisch

Eingelegter Brathering mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	10,50
Heringsstipp im Steintopf mit Bratkartoffeln	14,50
Lachsfilet vom Grill mit Pesto, überbackenen Kartoffeln und Salatteller	20,50

Klassiker	€
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salatteller	14,50
Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites und Salatteller	15,50
Rahmschnitzel mit Spätzle und Salatteller	14,90
Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Pommes frites und Salatteller	15,50
Apfelpfannekuchen mit Zimt und Zucker	9,90
Speckpfannekuchen mit Salatteller	12,50
Deutsches Beefsteak „à la Meyer“ mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln, Spiegelei und Salatteller	13,50
Käse-Spätzle mit Bergkäse, Knusperzwiebeln und Salatteller	12,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	10,50

Dessert

Apfelkühle mit Vanillesauce	5,80
hausgemachte Crème brûlée	6,50
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	6,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	6,80
Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis	6,50



Das Eis wird in unserer eigenen, kleinen Eismanufaktur hergestellt.

