

Speisekarte



Deichgraf

Glasbiere'schäft seit 1904

Essen gut, *alles gut!*

Glasbiere'schäft seit 1904

Seit 122 Jahren wird im Deichgraf mit "Glasbier" bewirtet was am Anfang des 20. Jahrhunderts keine Selbstverständlichkeit war.

Damals war es durchaus üblich, sich im Biergarten seine eigenen Gläser mitzubringen.

Hier im Deichgraf wurde also von Anfang an auf gepflegte Gastlichkeit geachtet.

Sie können bei uns in Bar, mit EC Karte oder Kreditkarten zahlen !

EC / Kredit - karten Zahlung ab 20 € !

Der Verzehr mitgebrachter Speisen und Getränke ist nicht gestattet !

Spezialitäten

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln
und Apfelringen

neunzehnneunzig €

Zusätzlich zur normalen Karte,
Mo. - Fr. ab 16 Uhr auch diese Karte
Samstag ganztägig

Schnitzel Pfeffersoße

Schweine Schnitzel mit grüner Pfeffersoße
und Kartoffelstampf

siebzehnfünfzig €

Hirschgulasch (nur Hirsch)

Edel Hirschgulasch mit Maronen an Kroketten dazu
Wildpreiselbeeren auf Orangenscheibe

zweiundzwanzigfünfzig €

Entenbrust

Entenbrust mit Rotkohl und Klößen

dreiundzwanzigneunzig €

Spezialität vom Fass

Berliner Berg - Berliner Rotes

Unser Rotbier: Leicht süße Malznote und fruchtige Hopfenblume

Wir wünschen Ihnen guten Appetit !



Alle Speisen können bis 1 Stunde vor Schließzeit
bestellt werden !

„ Suppen “

Kartoffelsuppe

Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

sechsfünfzig €

„ frische Salate “

gemischter Salatteller

siebenneunzig €

Salat Schafskäse

gemischter Salatteller mit gebackenem Schafskäse

elfneunzig €

Salat Hähnchenbrust

bunter gemischter Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust

vierzehnneunzig €

„ Vorspeisen “

Gebackener Camembert

an Wildpreiselbeeren mit Brot, Butter und Salatbouquet

zwölffünfzig €



„ Hauptgerichte “

Zwei Berliner Currywürste (ohne Darm)

mit scharfen Zwiebeln und Pommes Frites

dreizehnzwanzig €

Fränkischer Leberkäse

Fleischkäse mit Setzei und Kartoffelsalat

dreizehnneunzig €

Königsberger Klopse (aus Kalb u. Rind)

Königsberger Klopse mit Kapernsoße an
Kartoffelstampf und Salat

achtzehnneunzig €

gebratene Blutwurst

mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Apfelmus

vierzehnneunzig €

Champignon Rahm Hähnchen

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsoße
an Salzkartoffeln

siebzehnneunzig €

Cheeseburger

Burger mit saftigem Rindfleisch, Cheddar Käse,
hausgemachte Burgersoße und roten Zwiebeln an Pommes Frites

siebzehnfünfzig €

Cordon bleu

Cordon bleu mit Pommes Frites an Salatbouquet

achtzehnneunzig €



„ Schnitzel Wiener Art “

Schnitzel Pommes

Schweine Schnitzel mit Pommes, Salatbeilage und Zitronenecke

siebzehnneunzig €

Schnitzel Bratkartoffeln

Schweine Schnitzel mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Zitronenecke

achtzehnneunzig €

Schnitzel Rahmpaprika

Schweine Schnitzel mit Paprikarahmsauce und Salzkartoffeln

siebzehnfünfzig €

Schnitzel Pfeffersauce

Schweine Schnitzel mit grüner Pfeffersauce und Kartoffelstampf

siebzehnfünfzig €

Schnitzel Steinpilzrahm

Schweine Schnitzel mit Steinpilzsauce und Schweizer Rösti

achtzehnneunzig €

Schnitzel Tomatensauce

Schweine Schnitzel mit Tomatensauce, Oliven, Kapern und Champignon dazu Nudeln

siebzehnneunzig €



„ Schnitzel Wiener Art “

Schnitzel Champignon

Schweine Schnitzel mit Champignons in Rahmsauce
dazu Kroketten

achtzehnneunzig €

Schnitzel Braumeister

Schweine Schnitzel mit Röstzwiebeln, Setzei
und Bratkartoffeln

neunzehnfünfzig €

Mächtiges Holzfällersteak

Holzfällersteak mit reichlich Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln

siebzehnneunzig €

Kalbsschnitzel (aus Kalbsfilet)

Original Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat
und Wildpreiselbeeren auf Orangenscheibe

fünfundzwanzigneunzig €

„ Fisch “

Rotbarschfilet

Rotbarschfilet (paniert) mit Kartoffelgurkensalat
an Salatbouquet

siebzehnneunzig €

„ Vegetarisch “

Veggi Burger

Burger mit saftigem rotelinsen Patty (vegetarisch),
mit Schafskäse und Zaziki an Pommes Frites

fünzfünfundfünfzig €

Folienkartoffel

an Salatbouquet mit Kräuterquark

elfneunzig €

Gemüseschnitzel

mit Zaziki an Pommes Frites und Salatbeilage

vierzehnneunzig €

„ Dessert “

Apfelstrudel

auf Vanillespiegel mit Sahne und Hohlhippe dazu Vanilleeis

siebenneunzig €

Apfelküchle

gebackene Apfelringe mit Zimt u. Zucker

an Vanilleeis und Sahne

sechsnunzig €

Schokotörtchen mit flüssigem Schokokern

dazu Walnusseis und Sahne

siebenneunzig €

Informationen zu Allergenen-Inhaltsstoffen finden sie in einer separaten Karte.

Fragen sie unser Service Personal.

Wir behalten uns vor für Verpackungsmaterial 0,50 € zu Berechnen !

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !



„ Kaffee “

Kaffee Crema klein	2	2,40 €
Kaffee Crema groß	2	3,20 €
Latte Macchiato	2	3,80 €
Milchkaffee	2	3,80 €
Cappuccino	2	3,80 €
Espresso	2	2,20 €
Espresso doppelt	2	3,70 €
Espresso Macchiato	2	2,80 €

„ Tee “

Schwarztee (Darjeeling)	2,50 €
Früchtetee	2,50 €
Kräutertee (Pfefferminze)	2,50 €
Grüner Tee	2,50 €
Kamille	2,50 €
andere Sorten vorhanden	2,50 €

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) Chinin haltig, 4) mit Zuckercouleur,
5) mit Konservierungsstoffen 6) mit Süßstoff, enthält eine Phenylalalinquelle

„ Alkoholfreie Getränke “

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Coca Cola 1,2,5	3,50 €	4,80 €
Coca Cola light 1,2,5,6	3,50 €	4,80 €
Fanta 1,5,6	3,50 €	4,80 €
Sprite 5,6	3,50 €	4,80 €
Spezi 1,2,5,6	3,50 €	4,80 €
Fassbrause	3,50 €	4,80 €
Apfelschorle	3,50 €	4,80 €
Rhabarberschorle	3,50 €	4,80 €
Bad Brambacher Vita Tropic		4,80 €
Apfelsaft naturtrüb	3,50 €	4,80 €
Orangensaft	3,50 €	4,80 €
Rhabarbernektar	3,50 €	4,80 €
Gerolsteiner Still / Sprudel	0,25l	3,00 €
Gerolsteiner Still / Sprudel	0,5l	4,50 €
Gerolsteiner Still / Sprudel	0,75l	5,90 €
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,50 €

„ frisch gezapftes Bier “

8 Sorten Bier vom Fass

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
König Pilsener	3,50 €	4,80 €
		<u>0,5l</u>
Schultheiss - Pils	3,50 €	5,20 €
Bayreuther Aktien Zwick'l Kellerbier	3,70 €	5,60 €
Jever - Pils	3,50 €	5,20 €
Berliner Berg Rotes	3,70 €	5,60 €
Bayreuther Helles	3,50 €	5,20 €
Bayreuther Landbier Dunkel	3,50 €	5,20 €
Winterbock dunkel (saisonal)	3,90 €	5,60 €
Maisel's Hefe Weizen Hell		5,60 €
Radler (Sprite), Alster (Fanta)	3,50 €	5,20 €
Gespritztes (Fassbrause), Diesel (Cola)		

„ Flaschenbiere “

Maisel's Weizen Dunkel	5,20 €
Maisel's Kristall Weizen	5,20 €
Berliner Weisse Rot / Grün (fertig)	3,90 €



„ Alkoholfreie Biere “

	<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>
Bayreuther Hell alkoholfrei		5,20 €
Maisel's Weizen alkoholfrei		5,20 €
Radler alkoholfrei		5,20 €

„ Saft “

Mumm Piccolo	0,2l	6,50 €
Mumm	0,75l	24,50 €
Fürst von Metternich	0,75l	28,00 €

„ unsere Weine aus der Pfalz “

<u>Rot</u> Dornfelder trocken	0,2l	5,90 €
<u>Weiß</u> Riesling trocken	0,2l	5,40 €
Grauburgunder	0,2l	6,50 €
<u>Rosé</u> Spätburgunder rosé	0,2l	6,50 €

**Weitere Weine finden Sie in unserer
WEINKARTE,
Fragen Sie bitte einfach unsere Bedienung.**

*Alle unsere Weine kommen aus einer
kleinen exklusiven Winzerei aus der Pfalz.*



„ Longdrinks “

4cl Schnaps

Jacky Cola - Jack Daniel's Cola	8,50 €
Havanna Club Cola	7,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
Aperol Tonic	7,50 €
Screwdriver (Wodka Orange)	7,50 €
Gin Tonic (Bombay Gin)	7,90 €

„ Schnäpse “

	2cl	4cl
Averna / Ramazotti / Amaretto	3,00 €	5,00 €
Jägermeister	3,00 €	5,00 €
Jack Daniels		6,50 €
Tullamor Dew		5,50 €
Chivas Regal 12	4,80 €	

„ unsere Hauseigenen Schnäpse “

Kartoffelschnaps	3,00 €	5,00 €
Kartoffelkräuter, Jagdtropfen	3,00 €	5,00 €
Haselnusslikör <i>aus Kartoffelschnaps</i>	3,00 €	5,00 €
Feigenlikör <i>aus Kartoffelschnaps</i>	3,00 €	5,00 €
Lakritzikör <i>aus Kartoffelschnaps</i>	3,00 €	5,00 €
Apfel-, Zwetschgen-, Birnenbrand, Marille	3,00 €	5,00 €
Hollunderblütenlikör	3,00 €	5,00 €
Birne doppelt gebrannt (Spezialität)	4,80 €	6,50 €
alte Marille (Spezialität)	4,80 €	6,50 €
Wodka <i>aus Kartoffeln wie früher (alte Tradition)</i>	3,00 €	5,00 €

