

Gebrautes

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pils	€ 3.90	€ 6.00
Bitburger 0,0%	€ 3.90	
Radler 0,0 %	€ 3.90	€ 6.00
Kölsch	€ 3.90	
Köstritzer Schwarzbier	€ 3.90	
Köstritzer Kellerbier	€ 3.90	€ 6.00
Kandi Malz ⁶ alkoholfrei	€ 3.80	
Benediktiner Hefeweizen		€ 6.00
Benediktiner alkoholfrei		€ 6.00

Softdrinks

	0,3 l	0,5 l
Coca-Cola ^{6,7}	€ 3.70	€ 5.60
Coca-Cola Zero ^{6,7}	€ 3.70	€ 5.60
Fanta	€ 3.70	€ 5.60
Sprite	€ 3.70	€ 5.60
Ice Tea ^{6,7}	€ 3.50	€ 5.40
Apfelschorle	€ 3.60	€ 5.50
Schweppes Bitter Lemon ⁹	€ 3.50	
Schweppes Tonic Water ⁹	€ 3.50	

	0,25 l	0,75 l
Gerolsteiner Sprudel	€ 3.30	€ 7.00
Gerolsteiner Medium	€ 3.30	€ 7.00
Gerolsteiner Naturell	€ 3.30	€ 7.00

Limonaden

Hausgemacht - garniert mit Limette und Minze

Erdbeere	0,4 l	€ 5.20
Himbeere-Waldfrucht	0,4 l	€ 5.20
Mango-Maracuja	0,4 l	€ 5.20

Aus dem Saftladen

auch als Schorlen erhältlich in 0,3 l und 0,5 l

	0,2 l
Apfelsaft	€ 3.20
Orangensaft	€ 3.20
Traubensaft	€ 3.30
Johannisbeernektar	€ 3.30
Kirschsafte	€ 3.30
Bananennektar	€ 3.30
Maracujasaft	€ 3.30

Offene Weine⁸

	0,2 l
Riesling trocken	5.90 €
Weißburgunder trocken	6.50 €
Rotling trocken	6.30 €
Dornfelder trocken	6.10 €
Riesling halbtrocken	5.90 €
Rosé feinherb	6.30 €
Riesling lieblich	5.90 €
Riesling Spätlese lieblich	7.00 €
Riesling Auslese lieblich	7.30 €

Flaschenweine⁸

WEINGUT DILLINGER, BERNKASTEL-KUES

Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett trocken	€ 24.10
Dillingers Spätburgunder Blanc de Noir trocken	€ 25.70
Bernkasteler Badstube Riesling Spätlese lieblich	€ 26.90

WEINGUT JÖRG WEIRICH, BERNKASTEL-ANDEL

Bernkasteler Schloßberg Riesling Hochgewächs	€ 24.50
Riesling Auslese lieblich	€ 27.40

WEINGUT KOCHAN-PLATZ, LIESER

Kochan-Platz's Classic Riesling trocken	€ 23.50
„Platz an der Sonne“ Rivaner trocken	€ 23.50
„Platz an der Mosel“ Riesling Spätlese lieblich	€ 24.20
Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	€ 24.40

WEINGUT PHILIPPS-ECKSTEIN, GRAACH

Saufbähnchenwein Riesling feinherb	€ 23.80
Weißburgunder Qualitätswein trocken	€ 24.00
Rosé Qualitätswein feinherb	€ 24.00
Graacher Domprobst Riesling Kabinett „Alte Reben“ lieblich	€ 24.70
Graacher Domprobst Riesling Kabinett trocken	€ 24.70
Bernkasteler Lay Riesling trocken	€ 25.70
Spätburgunder Qualitätswein trocken	€ 25.90
Graacher Domprobst Riesling Spätlese feinherb	€ 25.90

Regionale Spirituosen

	2 cl	4 cl
Roter Weinbergspfirsich	€ 3.70	€ 6.60
Traubenlikör rot / weiss	€ 3.70	€ 6.60
Trester	€ 3.60	€ 6.50
Obstler	€ 3.50	€ 6.40
Hefebrand	€ 3.50	€ 6.40
„Willi“	€ 3.50	€ 6.40
Mirabellenbrand	€ 3.50	€ 6.40
Kirschwasser	€ 3.50	€ 6.40
„Wurzelpeter“	€ 3.50	€ 6.40

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Wodka	€ 3.30	€ 6.10
Jägermeister	€ 3.40	€ 6.30
Gin	€ 3.50	€ 6.40
Malteser	€ 3.50	€ 6.40
Baileys	€ 3.50	€ 6.40
Mariacron	€ 3.50	€ 6.40
Ramazzotti	€ 3.60	€ 6.60
Fernet Branca	€ 3.50	€ 6.40
Jubiläums Aquavit	€ 3.50	€ 6.40
Jack Daniels	€ 4.10	€ 7.40

Cocktails

Ipanema (alkoholfrei) Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Rohrzucker	0,4 l	€ 6.80
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine, Orange	0,4 l	€ 8.80
Mojito Rum, Limettensaft, Soda, Limette, Rohrzucker	0,4 l	€ 9.20
Malibu River Malibu, Maracujasaft, Grenadine, Limette, Minze	0,4 l	€ 9.40
Pink Cucumber Gin, Ingwersirup, Zitronensaft, Tonic Water, Himbeere, Gurke, Minze	0,4 l	€ 9.60
Solero Spritz Bacardi, Sekt, Maracuja- und Orangensaft, Ingwersirup, Orange	0,4 l	€ 9.60

Longdrinks

	2 cl	4 cl
Wodka Lemon	€ 6.10	€ 7.80
Wodka Orange	€ 6.10	€ 7.80
Gin Tonic ⁹	€ 6.20	€ 7.90
Bacardi Cola	€ 6.20	€ 7.90
Bacardi Orange	€ 6.20	€ 7.90
Campari Soda	€ 6.00	€ 7.70
Campari Orange	€ 6.10	€ 7.80
Weinbrand Cola	€ 6.10	€ 7.80
Jack Daniels Cola	€ 6.90	€ 8.60

Spritziges

Glas Sekt	0,1 l	€ 5.60
Aperol Spritz Sekt mit Aperol	0,2 l	€ 7.40
Lillet Wild Berry Sekt mit Lillet und Wild Berry	0,2 l	€ 7.40
Hugo Sekt mit Holundersirup und Minze	0,2 l	€ 7.40
Strawberry Mimosa Sekt mit Erdbeeren und Erdbeerpüree	0,2 l	€ 7.40
Limoncello Spritz Sekt mit Limoncello und Minze	0,2 l	€ 7.60
Mosel Spritz Sekt mit rotem Weinbergspfirsichlikör	0,2 l	€ 7.90
Saufbähnchen Riesling Sekt trocken	0,375 l	€ 14.30
Perfekt als Urlaubsmitbringsel mit Historie des Saufbähnchens		
Saufbähnchen Riesling Sekt trocken	0,75 l	€ 26.90

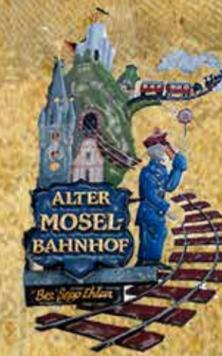
ZUSATZSTOFFE:
1 Konservierungsstoffe,
2 geschwefelt,
3 geschwärzt, 4 mit Phosphat,
5 gepökelt,
6 mit Farbstoffen,
7 koffeinhaltig, 8 Sulfite,
9 Chininhaltig, 10 Antioxidationsmittel
a glutenhaltiges Getreide (Weizen),
b Hülsenfrüchte,
c enthält Milchprodukte
Eine Liste mit Allergenen kann auf Wunsch eingesehen werden.

ALTER MOSELBAHNHOF

Alter Moselbahnhof Gastronomie GmbH
Gestade 19
54470 Bernkastel-Kues

Tel.: + 49 (0) 06531 6586

www.Alter-Moselbahnhof.com
eMail: info@alter-moselbahnhof.com
Sie finden uns auch auf Facebook!



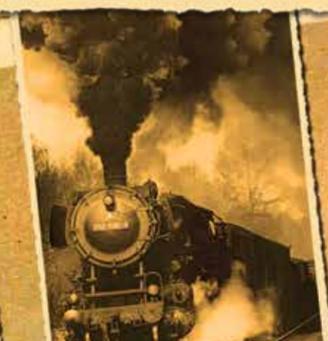
ALTER MOSELBAHNHOF

BERNKASTEL-KUES

Speise und Getränkekarte



Bernkastel - Kues
Moselpark
Diese Karte ist gültig ab März 2024



Bei unserem Wein und Sekt handelt es sich um deutsche Weinerzeugnisse. Angaben zum Alkoholgehalt gibt Ihnen gerne unser Personal.

FrISCHE Waffeln

- FrISCHE hausgemachte Waffel ^{a,c}
- mit Puderzucker und Sahne € 6.10
 - mit Sauerkirschen und Sahne € 7.30
 - mit frischen Erdbeeren und Sahne € 7.50 (nach Saison)
 - mit Vanilleeis, Eierlikör, Schokosauce und Sahne € 8.10

Kuchen ^{a,c}

- Schwiegermutter's Käsekuchen € 4.80
- Urgroßmutter's Apfelkuchen ² € 4.90
- Moselweintorte € 5.30
- Eisenbahner Torte € 5.30
- Schokotorte € 5.30
- Warmer Apfelstrudel ² mit Vanilleeis und Sahne € 6.20

Eiskarte ^c

- Kindereisbecher € 5.50
2 Kugeln nach Wahl mit Sahne und einer kleinen Überraschung
- Gemischtes Eis € 6.20
- Eiskaffee ⁷ € 6.50
- Eisschokolade € 6.50
- Gemischtes Eis mit Sahne € 6.70
- Schoko Becher € 7.50
Vanille- und Schokoeis, Schokosauce und Sahne
- Nuss Becher ^b € 8.00
Vanille- und Nusseis, Nüsse, Haselnussauce und Sahne
- Erdbeer Becher (nach Saison) € 8.10
Vanille- & Erdbeereis mit Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne
- Schwarzwald Becher € 8.10
Vanille- und Schokoeis mit Kirschen, Kirschwasser, Schokoladensauce und Sahne
- Pralinen Becher ^b € 8.60
Vanille- und Pralinéis mit Pralinen, Karamellsauce, Eierlikör, Sahnelikör und Sahne

Warme Getränke ^{7,c}

	einfach	doppelt
Tasse Kaffee	€ 3.20	€ 5.90
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 3.30	€ 6.00
Cappuccino	€ 3.80	€ 7.40
Cappuccino koffeinfrei	€ 3.90	€ 7.50
Cappuccino mit Sahne	€ 4.00	€ 7.60
Milchkaffee	€ 3.80	€ 7.40
Espresso	€ 3.20	€ 5.90
Latte Macchiato	€ 4.00	
Warme Schokolade mit Sahne	€ 4.10	€ 7.30
Irish Coffee	€ 7.20	
Russische Schokolade	€ 7.10	

„Keo“ Teesorten

	groß
Darjeeling ⁷	€ 3.50
Earl Grey ⁷	€ 3.60
Grüner Tee ⁷	€ 3.40
Kamille	€ 3.40
Pfefferminze	€ 3.40
Insel der Sinne	€ 3.40
Roiboos Karamell	€ 3.40
Waldbeere	€ 3.40

Flammkuchen

- FrISCHE hausgemachte Flammkuchen ^{a,b}
- mit Speck und Zwiebeln ^{1,5} € 13.10
 - mit Tomate, Hirtenkäse und Oliven ³ € 13.20
 - mit Salami, Zwiebeln & Pepperoni ^{1,5} € 13.60
 - mit Thunfisch und Zwiebeln € 13.60
 - mit Spinat und Gorgonzola € 14.60
 - mit Serrano Schinken, Parmesan, Tomate, Rucola ^{1,4,5} € 15.80

Flammkuchen des Monats! € 15.30

Vorspeisen

- Käsewürfel mit Brotvariation ^{a,c} € 6.20
- Griebenschmalz mit Brotvariation ^{a,10} € 6.40
- Spundekäs „Winzer Art“ mit Brotvariation ^{a,c} € 6.60
- Scampispieß an Bärlauchdip € 12.90
- Räucherlachs auf Kartoffelrösti ^{a,c} mit Salatgarnitur und Dill-Senfsauce € 14.80

Suppen

- | | Vorspeise | Hauptgang |
|--|-----------|-----------|
| Tomatensuppe mit Sahnehaube ^c | € 4.80 | € 6.60 |
| Kartoffel-Knoblauchsuppe mit Speck ^{5,c} | € 5.10 | € 7.00 |
| Leberknödelsuppe ^{1,4} Kraftbrühe mit Leberkloß & Maultaschen | € 5.30 | € 7.90 |

Salate der Saison

- Knackig frISCHE Gartensalate mit Honig-Senf-Balsamico-Dressing**
- mit Käse und Schinken ^{1,4,5,c} € 15.30
 - mit Thunfisch € 16.20
 - mit Tomate, Mozzarella & Pesto ^c € 16.20
 - mit Hähnchenstreifen € 18.10
 - mit Ziegenkäse & kand. Walnüssen ^{c,d} € 18.40
 - mit geräuchertem Lachs € 19.80
 - mit Streifen vom Rumpsteak € 22.70

Dazu servieren wir Ihnen frisches Baguette!

Winzerplatte für 2 Personen

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM GEMÜTLICHEN GLAS WEIN

- Käse- und Wurstvariation mit Griebenschmalz, ^{a,10} Salatgarnitur dazu Brotvariation ^{1,6,a,c} € 29.50

Vegetarisch

- Gefüllte Kartoffeltaschen ^{2,c} mit Frischkäsefüllung und Bärlauchdip € 14.10
- Gratinierte Kartoffel ^c € 14.50
Gefüllt mit Rahmchampignons und Sauce Hollandaise
- Veggie Burger >>> siehe Burger Karte

Alle vegetarischen Gerichte mit großer Salatgarnitur

Für unsere kleinen Gäste ^a

- 1/2 Flammkuchen nach Wahl ^c € 7.20
- Spaghetti ^a mit Tomatensauce € 8.10
- Chicken Nuggets ² mit Pommes Frites € 8.30
- Kinderschnitzel ² mit Pommes Frites € 10.40

Beilagen

- Kleiner Beilagensalat € 6.10
- Portion Ketchup / Mayonnaise € 0.70

Aus Oma Elisabeths Küche

- Hausmacher Sülze ^{1,4,5} € 15.90
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce
- Gebratene Blut- & Leberwurst € 16.40
mit Winzergräwes ^{1,4,a,c}
- Pfälzer Saumagen ^{1,4,a,c} € 16.40
auf Winzergräwes
- Kaltes Roastbeef ⁵ € 17.60
rosa gebraten, mit Bratkartoffeln und Remouladensauce
- Gegrilltes Kassler ^{1,4,5,a,c} € 18.00
mit dicken Bohnen und Bratkartoffeln
- Winzergräwes ^{1,4,5,a,c} € 18.60
mit gegrilltem Kassler, dazu Leberkloß und Rostbratwürstchen ⁴
- Winzer Burger -> siehe Burgerkarte

Winzergräwes ist ein traditionelles, moselländisches Gericht aus Stampfkartoffeln mit Sauerkraut und Speck

Burger ^{2,b,c}

GERICHTE WERDEN MIT HAUSGEMACHTEM KRAUTSALAT UND POMMES FRITES SERVIERT

- BBQ LOVER € 18.80
Angus Rind mit Bacon, glasierten Zwiebeln, Frischkäse, BBQ-Sauce und Salat
- CESAR BURGER € 18.80
Hähnchenbrustfilet mit Knoblauchmayonnaise, Parmesan, Tomate und Rucola
- AMB BURGER € 18.90
Angus Rind mit Bacon, Cheddar, glasierten Zwiebeln, Homemade-Sauce und Salat
- DER MOSELANER € 18.90
Gegrilltes Kassler im Krustenbrot mit Bacon, glasierten Zwiebeln, Krautsalat und Honig-Senf-Sauce dazu Winzergräwes (keine Pommes Frites)
- CRISPY CHICKEN € 18.90
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Mango-Curry-Sauce, Cheddar, Tomate und Salat
- 1-ST-CLASS BURGER € 19.20
Angus Rind mit Bacon, Käse, Trüffelmayonnaise Tomate und Rucola
- VEGGIE € 18.90
Ziegenkäse mit Feigen, Preiselbeeren, Walnüssen & Feldsalat

Schnitzelkarte

UNSERE SCHNITZEL WERDEN AUS 100% SCHWEINEFLEISCH ZUBEREITET

- Schnitzel „Wiener Art“ ^{2,a} € 18.50
mit Pommes Frites
- Schnitzel mit Rahmchampignons € 20.20
und Pommes Frites ^{2,a,c}
- Schweineschnitzel „Eisenbahner Art“ ^{5,a,c} € 21.70
mit Pfeffersauce, Dicken Bohnen und Bratkartoffeln
- Kröstchen nach Art des Hauses ^{a,c} € 22.90
Schweineschnitzel auf Toast mit Rahmchampignons, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken an Salatgarnitur

Aus dem Meer ^{a,c}

- Gebratenes Rotbarschfilet ⁵ € 18.20
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
- Gebratenes Zanderfilet € 18.90
auf Winzergräwes (Stampfkartoffeln, Sauerkraut, Speck)
- Gegrillte Riesengarnelen ^a € 20.80
an Spaghetti „aglio e olio“

Grillgerichte

- „Biker Frühstück“ ² € 16.80
ca. 200 g Currywurst mit Pommes Frites mit hausgemachten Krautsalat
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet ^{2,a,c} € 17.70
- mit Kräuterbutter und Pommes Frites
- € 18.90
- mit Spaghetti ^a & Gorgonzolasauce
- Schweinerückensteak ^c € 22.10
- an gefüllter Folienkartoffel mit Kräuterschmand
- € 22.60
- mit Rahmchampignons & Kroketten
- Rumpsteak ^{2,c} € 27.30
- „Classic“ Pommes Frites und Kräuterbutter
- € 29.60
- „AMB“ mit Pfeffersauce, dicken Bohnen und Bratkartoffeln