

## Gebrautes

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pils	€ 3.90	€ 6.30
Bitburger 0,0%	€ 3.90	
Radler 0,0 %	€ 3.90	€ 6.30
Kölsch	€ 3.90	
Köstritzer Schwarzbier	€ 3.90	
Köstritzer Kellerbier	€ 3.90	€ 6.30
Kandi Malz <sup>6</sup> alkoholfrei	€ 3.80	
Benediktiner Hefeweizen		€ 6.30
Benediktiner alkoholfrei		€ 6.30

## Softdrinks

	0,3 l	0,5 l
Coca-Cola <sup>6,7</sup>	€ 3.70	€ 5.90
Coca-Cola Zero <sup>6,7</sup>	€ 3.70	€ 5.90
Fanta	€ 3.70	€ 5.90
Sprite	€ 3.70	€ 5.90
Ice Tea <sup>6,7</sup>	€ 3.50	€ 5.70
Apfelschorle	€ 3.60	€ 5.80

	0,2 l
Schweppes Bitter Lemon <sup>9</sup>	€ 3.50
Schweppes Tonic Water <sup>9</sup>	€ 3.50

	0,25 l	0,75 l
Gerolsteiner Sprudel	€ 3.30	€ 7.30
Gerolsteiner Medium	€ 3.30	€ 7.30
Gerolsteiner Naturell	€ 3.30	€ 7.30

## Limonaden

Hausgemacht - garniert mit Limette und Minze

Erdbeere	0,4 l	€ 5.50
Himbeere-Waldfrucht	0,4 l	€ 5.50
Mango-Maracuja	0,4 l	€ 5.50

## 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
Kirschsaft	€ 3.30
Bananennektar	€ 3.30
Maracujasaft	€ 3.30

## Offene Weine<sup>8</sup>

	0,2 l
Riesling trocken	6.00 €
Weißburgunder trocken	6.60 €
Rotling trocken	6.40 €
Dornfelder trocken	6.20 €
Riesling halbtrocken	6.00 €
Rosé feinherb	6.40 €
Riesling lieblich	6.00 €
Riesling Spätlese lieblich	7.10 €
Riesling Auslese lieblich	7.40 €

## Flaschenweine<sup>8</sup>

WEINGUT DILLINGER, BERNKASTEL-KUES

Bernkasteler Badstube	€ 24.60
Riesling Kabinett trocken	
Dillingers Spätburgunder	€ 26.20
Blanc de Noir trocken	
Bernkasteler Badstube	€ 27.40
Riesling Spätlese lieblich	

WEINGUT JÖRG WEIRICH, BERNKASTEL-ANDEL

Bernkasteler Schloßberg	€ 25.00
Riesling Hochgewächs	
Riesling Auslese lieblich	€ 27.90

WEINGUT KOCHAN-PLATZ, LIESER

Kochan-Platz's Classic	€ 24.00
Riesling trocken	
„Platz an der Sonne“	€ 24.00
Rivaner trocken	
„Platz an der Mosel“	€ 24.70
Riesling Spätlese lieblich	
Grauer Burgunder	€ 24.90
Qualitätswein trocken	

WEINGUT PHILIPPS-ECKSTEIN, GRAACH

Saufbähnchenwein	€ 24.30
Riesling feinherb	
Weißburgunder	€ 24.50
Qualitätswein trocken	
Rosé	€ 24.50
Qualitätswein feinherb	
Graacher Domprobst	€ 25.20
Riesling Kabinett „Alte Reben“ lieblich	
Graacher Domprobst	€ 25.20
Riesling Kabinett trocken	
Bernkasteler Lay	€ 26.20
Riesling trocken	
Spätburgunder	€ 26.40
Qualitätswein trocken	
Graacher Domprobst	€ 26.40
Riesling Spätlese feinherb	

## Regionale Spirituosen

	2 d	4 d
Roter Weinbergspfirnsch	€ 3.70	€ 6.60
Traubenlikör rot / weiss	€ 3.70	€ 6.60
Trester	€ 3.60	€ 6.50
Obstler	€ 3.50	€ 6.40
Hefebrennd	€ 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 d	4 d
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)	0,4 l	€ 6.80
Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Rohrzucker		
Tequila Sunrise	0,4 l	€ 8.80
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Orange		
Mojito	0,4 l	€ 9.20
Rum, Limettensaft, Soda, Limette, Rohrzucker		
Malibu River	0,4 l	€ 9.40
Malibu, Maracujasaft, Grenadine, Limette, Minze		
Pink Cucumber	0,4 l	€ 9.60
Gin, Ingwersirup, Zitronensaft, Tonic Water, Himbeere, Gurke, Minze		
Solero Spritz	0,4 l	€ 9.60
Bacardi, Sekt, Maracuja- und Orangensaft, Ingwersirup, Orange		

## Longdrinks

	2 d	4 d
Wodka Lemon	€ 6.10	€ 7.80
Wodka Orange	€ 6.10	€ 7.80
Gin Tonic <sup>9</sup>	€ 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	0,2 l	€ 7.40
Sekt mit Aperol		
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 7.40
Sekt mit Lillet und Wild Berry		
Hugo	0,2 l	€ 7.40
Sekt mit Holundersirup und Minze		
Strawberry Mimosa	0,2 l	€ 7.40
Sekt mit Erdbeeren und Erdbeerpüree		
Limocello Spritz	0,2 l	€ 7.60
Sekt mit Limocello und Minze		
Mosel Spritz	0,2 l	€ 7.90
Sekt mit rotem Weinbergspfirnschlikör		
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 Geschwärztl.,  
 3 Geschwärztl.,  
 4 mit Phosphat,  
 5 gepökelt, 6 mit Farbstoffen,  
 7 koffeinhaltig, 8 Süßholzwurzel,  
 9 Chininhaltig,  
 10 Antioxidationsmittel  
 a glutenhaltiges Getreide (Weizen),  
 b Hülsenfrüchtl.,  
 c enthält Milchprodukte  
 d enthält Nüsse (Schalenfrüchte)  
 Eine Liste mit Allergenen kann  
 auf Wunsch eingesehen werden.  
 Wenden Sie sich hierzu an unsere  
 Servicemitarbeiter/-innen

## ALTER MOSELBAHNHOF

Alter Moselbahnhof Gastronomie GmbH  
 Gestade 19  
 54470 Bernkastel-Kues  
 Tel.: + 49 (0) 06531 6586

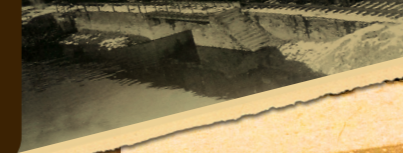
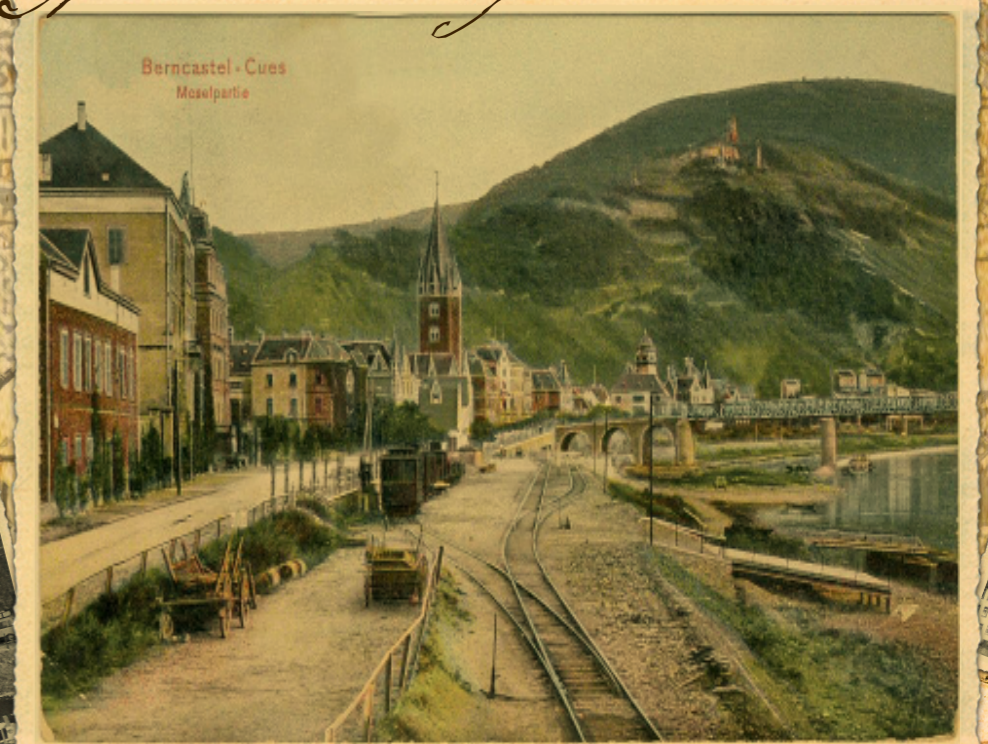
www.Alter-Moselbahnhof.com  
 eMail: info@alter-moselbahnhof.com  
 Sie finden uns auch auf Facebook!



# ALTER MOSELBAHNHOF

## BERNKASTEL-KUES

*Speise und Getränkekarte*



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

## FrISCHE Waffeln

- FrISCHE hausgemachte Waffel <sup>a,c</sup>
- 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 <sup>a,c</sup>

- Schwiegermutter's Käsekuchen € 4.90
- Urgroßmutter's Apfelkuchen <sup>2</sup> € 5.00
- Moselweintorte € 5.40
- Eisenbahner Torte € 5.40
- Schokotorte € 5.40
- Warmer Apfelstrudel <sup>2</sup> mit Vanilleeis und Sahne € 6.30

## Eiskarte <sup>c</sup>

- Kindereisbecher € 5.50  
2 Kugeln nach Wahl mit Sahne und einer kleinen Überraschung
- Gemischtes Eis € 6.20
- Eiskaffee <sup>7</sup> € 6.50
- Eisschokolade € 6.50
- Gemischtes Eis mit Sahne € 6.70
- Schoko Becher € 7.50  
Vanille- und Schokoeis, Schokosauce und Sahne
- Nuss Becher <sup>b</sup> € 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 <sup>b</sup> € 8.60  
Vanille- und Pralinéeis mit Pralinen, Karamellsauce, Eierlikör, Sahnelikör und Sahne

## Warme Getränke <sup>7,c</sup>

	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 <sup>7</sup>	€ 3.60
Earl Grey <sup>7</sup>	€ 3.70
Grüner Tee <sup>7</sup>	€ 3.50
Kamille	€ 3.50
Pfefferminze	€ 3.50
Insel der Sinne	€ 3.50
Roiboos Karamell	€ 3.50
Waldbeere	€ 3.50

## Flammkuchen

- FrISCHE hausgemachte Flammkuchen <sup>a,b</sup>
- mit Speck und Zwiebeln <sup>1,5</sup> € 13.10
  - mit Tomate, Hirtenkäse <sup>c</sup> und Oliven <sup>3</sup> € 13.20
  - mit Salami, Zwiebeln & Pepperoni <sup>1,5</sup> € 13.60
  - mit Thunfisch und Zwiebeln € 13.60
  - mit Spinat und Gorgonzola <sup>c</sup> € 14.60
  - mit Serrano Schinken, Parmesan <sup>c</sup>, Tomate, Rucola <sup>1,4,5</sup> € 15.80
  - mit Ziegenkäse <sup>c</sup>, Feigen, Walnüsse <sup>d</sup> und Honig € 15.90

**Flammkuchen des Monats!** € 15.50

## Vorspeisen

- Käsewürfel mit Brotvariation <sup>a,c</sup> € 6.20
- Griebenschmalz mit Brotvariation <sup>a,10</sup> € 6.40
- Spundekäs „Winzer Art“ mit Brotvariation <sup>a,c</sup> € 6.60
- Scampispieß an Bärlauchdip € 12.90  
mit Salatgarnitur <sup>c</sup>
- Räucherlachs auf Kartoffelrösti <sup>a,c</sup> € 14.80  
mit Salatgarnitur und Dill-Senfauce

## Suppen

- |                                                   | Vorspeise | Hauptgang |
|---------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Tomatensuppe mit Sahnehaube <sup>c</sup>          | € 4.80    | € 6.60    |
| Kartoffel-Knoblauchsuppe mit Speck <sup>5,c</sup> | € 5.10    | € 7.00    |
| Leberknödelsuppe <sup>1,4</sup>                   | € 5.30    | € 7.90    |
- Kraftbrühe mit Leberkloß & Maultaschen

## Salate der Saison

- Knackig frISCHE Gartensalate mit Honig-Senf-Balsamico-Dressing <sup>1,4,5,c</sup>**
- mit Käse und Schinken € 15.30
  - mit Thunfisch € 16.20
  - mit Tomate, Mozzarella & Pesto <sup>c</sup> € 16.20
  - mit Hähnchenstreifen € 18.10
  - mit Ziegenkäse & kand. Walnüssen <sup>c,d</sup> € 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, <sup>a,10</sup> Salatgarnitur dazu Brotvariation <sup>1,6,a,c</sup> € 29.50

## Vegetarisch

- Gefüllte Kartoffeltaschen <sup>2,c</sup> € 14.10  
mit Frischkäsefüllung und Bärlauchdip
  - Gratinierte Kartoffel <sup>c</sup> € 14.50  
Gefüllt mit Rahmchampignons und Sauce Hollandaise
- Veggie Burger >>> siehe Burger Karte**

**Alle vegetarischen Gerichte mit großer Salatgarnitur**

## Für unsere kleinen Gäste <sup>3</sup>

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

## Beilagen

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

## Aus Oma Elisabeths Küche

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

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

## Burger <sup>2,b,c</sup>

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)
- CHRISPY CHICKEN** € 18.90  
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Mango-Curry-Sauce, Gouda, Tomate und Salat
- 1-ST-CLASS BURGER** € 19.20  
Angus Rind mit Bacon, Käse, Trüffelmayonnaise Tomate und Rucola
- VEGGIE** € 18.90  
mit Ziegenkäse und Feigen, Preiselbeeren, Walnüssen <sup>d</sup> und Feldsalat

## Schnitzelkarte

UNSERE SCHNITZEL WERDEN AUS 100% SCHWEINEFLEISCH ZUBEREITET

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

## Aus dem Meer <sup>a,c</sup>

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

## Grillgerichte

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