

Speisekarte



Deichgraf

Glasbiere'schäft seit 1904

Essen gut, *alles gut!*

Glasbiere'schäft seit 1904

Seit 122 Jahren wird im Deichgraf mit "Glasbiere" 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 !***

Deftiges zum Herbst

große Kohlroulade

große Kohlroulade mit Speckstippe und
Salzkartoffeln

siebzehnneunzig €

Rinderroulade

Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl
und Klößen

einundzwanzigneunzig €

zarter Schweinebraten

zarter Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen

achtzehnneunzig €

Entenbrust

Entenbrust auf Orangensoße mit
Möhren und Salzkartoffeln

vierundzwanzigneunzig €

geschmorte Lammkeule

Lammkeule mit grünen Bohnen
und Rosmarin Kartoffeln

sechszwanzigneunzig €

Wir wünschen Ihnen guten Appetit !



Aktuelles

„ Flammfuchen “

Traditionell

mit Schmand, Speck und roten Zwiebeln

zwölfneunzig €

Tomate Mozzarella (vegetarisch)

mit Schmand, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola und Balsamico

dreizehnneunzig €

Räucherlachs Feta

mit Schmand, Räucherlachs, Fetakäse, Zwiebeln und Rucola

siebzehnneunzig€

Spezialität vom Fass

JETZT NEU

Budweiser Budvar Original

Helles, feinperliges Lager mit vollmundiger Tiefe, goldener Farbe und aromatischem Schaum

Aktien Zwick´l Kellerbier

Naturbelassen und bernsteinfarben mit angenehmen Malzaromen und äußerst süffig

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

zwölfneunzig €

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

dreizehnneunzig €

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

achtzehnneunzig €

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln
und Apfelringen

neunzehnneunzig €





„ Schnitzel Wiener Art “

Schnitzel Pommes

Schweine Schnitzel mit Pommes, Salatbeilage und
Zitronenecke

siebzehnneunzig €

Schnitzel Bratkartoffeln

Schweine Schnitzel mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und
Zitronenecke

achtzehnneunzig €

Schnitzel Pfeffersoße

Schweine Schnitzel mit grüner Pfeffersoße
und Kartoffelstampf

achtzehnneunzig €

Schnitzel Steinpilzrahm

Schweine Schnitzel mit Steinpilzsoße und Schweizer Rösti

neunzehnneunzig €

Schnitzel Champignon

Schweine Schnitzel mit Champignons in Rahmsoße
dazu Kroketten

achtzehnneunzig €

Schnitzel Braumeister

Schweine Schnitzel mit Röstzwiebeln, Setzei
und Bratkartoffeln

neunzehnneunzig €



„ Schnitzel Wiener Art “

Mächtiges Holzfällersteak

Holzfällersteak mit reichlich Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln

achtzehnfünfzig €

Kalbsschnitzel (aus Kalbsfilet)

Original Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat
und Wildpreiselbeeren auf Orangenscheibe

sechszwanzigneunzig €

„ 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 €





„ Fisch “

Rotbarschfilet

Rotbarschfilet (paniert) mit Kartoffelgurkensalat
an Salatbouquet

siebzehnneunzig €

„ Dessert “

Apfelstrudel

auf Vanillespiegel mit Sahne und Hohlhippe dazu Vanilleeis

siebenneunzig €

Apfelkühle

gebackene Apfelringe mit Zimt u. Zucker
an Vanilleeis und Sahne

siebenneunzig €

Schokotörtchen mit flüssigem Schokokern

dazu Walnusseis und Sahne

achtfünfzig €

Eisbecher

3 Kugeln Eis mit Sahne, Erdbeersauce
und Waffelröllchen

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	2,50 €
Kaffee Crema groß	2	3,30 €
Latte Macchiato	2	4,00 €
Milchkaffee	2	3,90 €
Cappuccino	2	3,90 €
Espresso	2	2,30 €
Espresso doppelt	2	3,90 €
Espresso Macchiato	2	2,90 €

„ Tee “

Schwarztee (Darjeeling)	2,70 €
Früchtetee	2,70 €
Kräutertee (Pfefferminze)	2,70 €
Grüner Tee	2,70 €
Kamille	2,70 €
andere Sorten vorhanden	2,70 €

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 Zero 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 €
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 €
Budweiser Budvar Original	3,70 €	5,60 €
Bayreuther Helles	3,50 €	5,20 €
Bayreuther Landbier Dunkel	3,50 €	5,20 €
Radler (Sprite), Alster (Fanta)	3,50 €	5,20 €
Gespritztes (Fassbrause), Diesel (Cola)		
Maisel's Hefe Weizen Hell (saisonal)		5,60 €

„ Flaschenbiere “

Maisel's Hefe Weizen Hell (saisonal)	5,60 €
Maisel's Weizen Dunkel	5,20 €
Maisel's Kristall Weizen	5,20 €
Berliner Weisse Rot / Grün (fertig)	4,20 €



„ 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	5,90 €
Grauburgunder	0,2l	6,90 €
<u>Rosé</u> Spätburgunder rosé	0,2l	6,90 €

**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	8,90 €
Havanna Club Cola	7,90 €
Aperol Spritz	7,90 €
Aperol Tonic	7,90 €
Screwdriver (Wodka Orange)	7,90 €
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 €

