



Ziegenbruchs

GASTRONOMIE

Hotel

Restaurant

Bierterrasse

Catering

Events

Eventmanagement

Unsere jährlichen Aktionen

Februar

Alpenländische Wochen

März

Schnitzelaktion

April

Burgerwoche

Mai/Juni

Täglich frischer Spargel

August

Sylter Wochen

September

Westfälische Küche

Oktober

Bayrische Spezialitäten

November/Dezember

Wild- und Gänsezeit
Grünkohl

1. und 2. Feiertag

Festliches Büffet

Silvesterabend

Umfangreiches
Kalt- und warmes Büffet

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Ziegenkäse

Milder Ziegenkäse mit Whisky-Honig

karamellisiert an Blattsalaten, Himbeerdressing 9,50

Garnelen im Knuspermantel

mit Curry-Dip und Baguette 8,50

Ofenkartoffeln

mit Tranchen vom Räucherlachs

Kartoffelcreme und Salatgarnitur 12,50

Ofenkartoffeln

mit Matjeshappen, Kartoffelcreme und Salatgarnitur 11,90

Chicken Wings mit Pommes frites und Whisky-BBQ-Dip 13,50

Suppen

Curry-Zitronengrass Suppe (VEGAN) 5,00

Rote Beete Suppe mit Creme fraîche Nockerl 5,50

Salate

Beilagensalat 4,50

Große Salatteller

mit vitaminreichen Blattsalaten, Tomaten, Ei, Paprika

*Gurken und Mais-Kidney-Bohnen-Mix, Himbeerdressing
dazu frisches Baguette* 9,50

... mit gebratener Hähnchenbrust 5,50

... mit 2 gebratenen Garnelenspießen 7,50

... mit französischen milden Ziegenkäse 5,50



Hotel
Restaurant
Bierterrasse
Catering
Events
Eventmanagement

Ziegenbruchs

GASTRONOMIE

Ofenfrische Flammkuchen

Champignon-Speck

mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Champignons u. Käse
9,50

Lachs-Ziegenkäse

mit Rahm, Lachs, Cranberries und Ziegenkäse überbacken
12,50

Tomate-Mozzarella

mit Rahm, Tomaten, Mozzarella und Rucola
9,50

Schnitzel-Klassiker

Schnitzel „Förster Liesel“

mit frischen Champignons in Sahnesauce
und Pommes frites, Salate der Saison
14,90

Texas-Schnitzel

Saftiges Schnitzel vom Schweinelachs
an Whisky-BBQ-Sauce mit Speck, Süßkartoffel-
Pommes und Salate der Saison
16,90

Hähnchenbrust im Knuspermantel

mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren,
dazu servieren Pommes frites, Salate der Saison
15,50

Umbestellung der Beilage auf Bratkartoffeln wird mit 1,50
berechnet und auf Süßkartoffel-Pommes mit 2,50

Unsere jährlichen Aktionen

Februar

Alpenländische Wochen

März

Schnitzelaktion

April

Burgerwoche

Mai/Juni

Täglich frischer Spargel

August

Sylter Wochen

September

Westfälische Küche

Oktober

Bayrische Spezialitäten

November/Dezember

Wild- und Gänsezeit
Grünkohl

1. und 2. Feiertag

Festliches Büffet

Silvesterabend

Umfangreiches
Kalt- und warmes Büffet



Hotel

Restaurant

Bierterrasse

Catering

Events

Eventmanagement

Unsere jährlichen Aktionen

Februar

Alpenländische Wochen

März

Schnitzelaktion

April

Burgerwoche

Mai/Juni

Täglich frischer Spargel

August

Sylter Wochen

September

Westfälische Küche

Oktober

Bayrische Spezialitäten

November/Dezember

Wild- und Gänsezeit

Grünkohl

1. und 2. Feiertag

Festliches Büffet

Silvesterabend

Umfangreiches

Kalt- und warmes Büffet

Ziegenbruchs

G A S T R O N O M I E

Blücher-Spieß

Medaillons vom Schweinefilet (300g)

**mit Speck, Zwiebeln und Paprika an einer pikanten
Whisky-BBQ-Sauce mit gegrillten Kartoffelscheiben**

21,50

Westernpfanne

**Streifen vom Schweinefilet und Rinderfilet
mit Zwiebeln, Champignons und Kidneybohnen
in einer tomatisierten Westernsauce, Röstinchen**

18,90

Filetsteak vom Angusrind

**mit Kräuterbutter, angeschwenkten
Pfannengemüse und Bratkartoffeln**

28,90

Gebratenes Lachsfilet

**auf mediterranem Gemüsebeet
und Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme**

18,50

Hähnchenbrust „Asiatisch“

**mit Cherrytomaten und Zuckerschoten
in einer leichten süßscharfen Chilisahnesauce
im Nudelnest**

15,50

Tagliarini „Vegetarisch“

**Frische Bandnudeln mit Kirschtomaten und Paprika in einer
hausgemachten Pestosauce, verfeinert mit Rucola und Parmesan**

12,50

„Hähnchen-Curry“

**Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust
in einer leichten Kokos-Curryrahm, Reistimbale
Salate der Saison**

14,50

Matjes „Nordische Art“

**mit Prinzessböhnchen im Speckmantel
und Bratkartoffeln**

14,90



Hotel

Restaurant

Bierterrasse

Catering

Events

Eventmanagement

Unsere jährlichen Aktionen

Februar

Alpenländische Wochen

März

Schnitzelaktion

April

Burgerwoche

Mai/Juni

Täglich frischer Spargel

August

Sylter Wochen

September

Westfälische Küche

Oktober

Bayrische Spezialitäten

November/Dezember

Wild- und Gänsezeit

Grünkohl

1. und 2. Feiertag

Festliches Büffet

Silvesterabend

Umfangreiches

Kalt- und warmes Büffet

Ziegenbruchs

G A S T R O N O M I E

BURGER

Hausburger

*200g reinstes Rindfleisch auf einem Home Style Bun,
mit herzhaftem Käse überbacken, Burgersauce, Tomaten,
Bacon, Gurkenrelish und Blattsalate der Saison*

Pommes frites

15,50

Crispy-Chickenburger „Asiatisch“

*200g reinste Hähnchenbrust auf einem Home Style Bun,
Sweet-Chili-Dip, Blattsalate und Curry Mango Sauce,*

Pommes frites

14,50

Veggi-Burger

*200g No-Beef-Burger auf einem Home Style Bun,
mit Burger-Sauce, Tomaten, Gurkenrelish*

und Blattsalaten belegt

Pommes frites

14,50

Für unsere kleinen Gäste

Jahrmarktpuffer mit Apfelkompott

5,50

Kleines Schnitzel mit Pommes frites

6,50

Chicken-Nuggets mit Pommes frites

6,50

Fischstäbchen mit Pommes frites

6,50

***Umbestellung der Beilage auf Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln
wird mit 1,50 berechnet und auf Süßkartoffel-Pommes mit 2,50***

***Infos für Speisen und Getränke mit Zusatzstoffen und Allergenen!
Lassen Sie sich bitte die Liste vom Service geben***



Hotel

Restaurant

Bierterrasse

Catering

Events

Eventmanagement

Unsere jährlichen Aktionen

Februar

Alpenländische Wochen

März

Schnitzelaktion

April

Burgerwoche

Mai/Juni

Täglich frischer Spargel

August

Sylter Wochen

September

Westfälische Küche

Oktober

Bayrische Spezialitäten

November/Dezember

Wild- und Gänsezeit

Grünkohl

1. und 2. Feiertag

Festliches Büffet

Silvesterabend

Umfangreiches

Kalt- und warmes Büffet

Ziegenbruchs

G A S T R O N O M I E

Dessert

Crème Brûlée mit Himbeeren

€ 5,50

Mousse au chocolate mit Vanillesauce im Weckglas

€ 3,00

**Brownie - warmer Schokoladenkuchen
mit Vanillesauce und Toffee-Karamell-Eiscreme**

€ 6,50

Kaiserschmarrn

**auf Wunsch mit Rosinen oder ohne Rosinen
dazu Vanillesauce und Vanilleeis**

6,90

Unsere Eissorten von Carte D'OR

Toffee Karamell (Vegan)

Bourbon Vanille

Schokolade

Haselnuss Praliné

Weisser Nugat

Erdbeer-Limette Sorbet

Zitronen Sorbet

Passionsfrucht Sorbet

Kugel Eis

1,50 €

wahlweise mit:

Sahne

0,50 €

Erdbeersauce

0,50 €

Amarena-Kirschsauce

0,50 €

Karamelsauce

0,50 €

Schokoladensauce

0,50 €

Krokant

0,30 €

Zuckersteusel

0,30 €

Crunchy-Müsli

0,30 €

Weißer Schokolade

0,30 €

Zartbitter-Schokolade

0,30 €