

Speisen- und Getränkekarte

Alle unsere Gerichte gibt es auch
warm verpackt zum Mitnehmen!
(Info zur Bestellung siehe Rückseite)



ÖFFNUNGSZEITEN:

Werktags ab 17.30 Uhr – Küche ab 18.00 Uhr
Sonn- und Feiertags 12.00 - 15.00 Uhr – Küche 12.00 - 14.30 Uhr
und ab 17.30 Uhr – Küche ab 18.00 Uhr



Unser vegetarischer Tipp!

EC-Zahlung (PIN) ab 25 Euro Rechnungsbetrag – Keine Kreditkartenzahlung

www.zwickel.info

Allergene und Zusatzstoffe:

Eine Speisekarte mit den detaillierten Angaben zu allen unseren Artikeln halten wir für Sie bereit – Bitte fragen Sie uns!

Suppen, in der Löwenkopfterrine serviert



Tomatencrèmesuppe 4,20 €
mit Sahnehaube

Hausgemachte Rindsbouillon 4,20 €
mit vielerlei Gemüse

Zwiebelsuppe 5,10 €
unsere hausgemachte,
im Ofen mit Käse gratiniert

Käsesuppe 5,20 €
mit Brotcroûtons

Fischsuppe mit Käsecroûton 8,50 €
mit viel Fisch und Meeresfrüchten: oh, là là!

Nordhessische Kartoffelsuppe 5,10 €
mit Zwiebeln, Speckwürfeln,
Croûtons und einem Schlag Sauerrahm

**Nordhessische Kartoffelsuppe
mit Lyonerscheiben** 6,60 €

Entrées

Knoblauchbaguette 3,20 €
knuspriges Baguette, mit unserer
hausgemachten Kräuterbutter überbacken

Tomatenbaguette 4,70 €
mit Olivenöl nappiert, mit Basilikum
und mit Mozzarella leicht übergrillt

Bruschetta 4,20 €
gegrillte Weissbrotscheiben mit
gehackten Tomaten, Kräutern
und einem Hauch Balsamessig

Champignonpfännchen 5,40 €
mit Dürffleisch und Tomaten-
würfeln in Kräuterbutter und
mit einem Schuss altem Balsamico
gross 8,10 €

Schafskäse gebacken 6,70 €
mit Peperoni, Oliven,
frischen Tomaten, Knoblauch
und Kräutern der Provence
gross 9,80 €

Gegrillte Champignonköpfe 6,80 €
mit Schafskäse gefüllt und
mit Knoblauchbutter überbacken
gross 9,80 €

Champignonköpfe Chèvre 7,40 €
mit Ziegenkäse gefüllt, in
Tomatenjus mit frischem Basilikum
gross 10,80 €

Garnelentöpfchen 8,70 €
mit mediterranen Kräutern
und Knoblauch-Crostino

Antipasto Misto 9,50 €
mit Schafs-, Ziegen- und Munsterkäse,
Artischocke, Oliven, getrockneten Tomaten,
Peperoni und Peperoniwurst

Tomaten mit Mozzarella 7,70 €
mit frischem Basilikum,
kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig

1/2 Dtzd. Schnecken 6,70 €
mit unserer leckeren Kräuterbutter,
im Steingutpfännchen überbacken
zusätzlich mit Roquefort 7,70 €

Schnecken auf Elsässer Art 8,70 €
mit Knoblauch in Riesling-Sahne,
in der Deckel-Kasserolle

Schneckenragoût 11,00 €
mit Pfifferlingen und Artischocken,
mit frischem Parmesan gratiniert

... oder darf es eines unserer Salat- oder
Pastagerichte als Vorspeise sein?
Fragen Sie unsere Bedienung,
die Ihnen gern weiterhelfen werden.

Salate

Unsere Dressings wahlweise:

KNOBLAUCHSAHNE (Hausdressing), KRÄUTER-VINAIGRETTE,
HIMBEERESSIG-VINAIGRETTE, BALSAMICO-VINAIGRETTE

Dazu unsere leckeren Bratkartoffeln...?

(mit Speck und Zwiebeln) 4,20 €

Salatteller (KNOBLAUCHSAHNE)  8,40 € Blattsalate der Saison und Rohkostsalate	Salat Paysan (KRÄUTER-VINAIGRETTE) 10,50 € Blattsalate der Saison mit kurz gerösteten Streifen vom Schweinerücken mit Apfelspalten, und Walnüssen, in Calvados geschwenkt
Specksalat (KNOBLAUCHSAHNE) 8,40 € Blattsalate der Saison mit knusprigen Brotcroûtons und ausgelassenen Speckwürfeln	Salat Boeuf (KNOBLAUCHSAHNE) 11,50 € gebratene Streifen von der Rinderhüfte auf frischen Markt- und Rohkostsalaten mit Roquefort
Salat Brebis (KRÄUTER-VINAIGRETTE)  9,30 € mit sommerlichen Würfeln von Schafskäse, Gurke, Paprika und Tomate mit Oliven	Salat Canard (KNOBLAUCHSAHNE) 14,00 € Tranchen vom Entenbrustfilet mit Himbeeren und Sherry auf Bouquet von frischen Blatt- und Rohkostsalaten
Toskanischer Brotsalat 9,30 € mit Schinken- und Käsestreifen, Tomaten, Zwiebeln und Oliven in Balsamico-Knoblauch-Sahne	Salat Gamba (KNOBLAUCHSAHNE) 13,50 € Garnelen in Knoblauch auf Bouquet von frischen Markt- und Rohkostsalaten
Salat Chèvre (KNOBLAUCHSAHNE)  10,50 € 3 würzige Ziegenkäse-Crostini auf Bouquet von Blatt- und Rohkostsalaten: bitte beachten Sie dabei, dass unser Ziegenkäse ein Naturerzeugnis mit kräftigem Aroma ist	Fischvariation (BALSAMICO-VINAIGRETTE) 15,00 € Salatbouquet der Saison mit dreierlei Fischfilets
Salat Zwickel (KNOBLAUCHSAHNE) 10,50 € Blattsalate der Saison und Rohkostsalate mit Stücken von der Putenbrust und gerösteten Walnusskernen	Grillsalat (KNOBLAUCHSAHNE) 14,00 € 3 kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute dazu Grilltomate und Kräuterbutter auf Salatbouquet der Saison

Rustikales und Mehr

Unser Beilagensalat wird mit Knoblauch-Sahne angerichtet – gerne auch mit Kräuter-Vinaigrette.

3 Spiegeleier mit unseren frischen Bratkartoffeln und Salat 9,50 € faschd wie dehemm!	Zwickel-Doppel 11,00 € für die Unentschlossenen: Rindfleisch- und Wurstsalat auf einem Teller, dazu unsere hausgemachten Bratkartoffeln, wählen Sie klassisch sauer oder mittel-scharf
Wurstsalat mit frischen Bratkartoffeln 9,50 €	Frittierte Hühnerflügel 10,00 € Kross gebackene Hühnerflügel in Kräuterbutter mit Knoblauch und kleinem Salatbouquet (längere Zubereitungszeit)
Omelette  9,50 € mit frischen Champignons und Salat	Froschschenkel 14,00 € auf provenzalische Art oder mit Knoblauch und Petersilie (längere Zubereitungszeit)
Lyonerteller 9,50 € mit Kräutern gefülltes und überbackenes Stück vom Lyonerring mit Bratkartoffeln	
Rindfleischsalat mit frischen Bratkartoffeln 11,00 € wählen Sie klassisch sauer oder mittel-scharf	

Aus dem Ofen



PFANNERLEI

Lyonerpfanne 9,50 €

unser Klassiker: Scheiben vom Lyonerring mit Bratkartoffeln und frischen Champignons, in der Stielkasserolle mit Käse überbacken

Putenpfanne 13,30 €

zart gebratene Streifen von der Putenbrust auf Bratkartoffeln und gemischten Gemüsen, mit Sauce Hollandaise im Ofen überbacken, in der Pfanne serviert

Ragoûtpfanne 15,30 €

saftiges Schweinerückensteak mit geviertelten Champignons und Ragoût Fin überbacken, dazu Käsekartoffeln und knackiges Gemüse, in der Pfanne serviert

Grillpfanne 17,40 €

3 kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Grilltomate, Speckbohnen und Käsekartoffeln

ALLES IN FORM

Combinazione „al forno“ 9,30 €

Spaghetti und Tagliatelle mit unserem hausgemachten Bolognese-Sugo, mit Käse überbacken

Kartoffelgratin  9,30 €

mit frischem Spinat und Sahne-Sauce, mit Käse überbacken

VOM BLECH

Flammkuchen „gratiné“  ab 8,00 €

unser hausgemachter, nach Ihrer Wahl belegt:

Bitte Wahlzettel ausfüllen!

Pizza  ab 8,00 €

unsere hausgemachte, nach Ihrer Wahl belegt:

Bitte Wahlzettel ausfüllen!

Riesenzpizza / Riesenflammkuchen  ab 17,00 €

Ø 45 cm

Bitte Wahlzettel ausfüllen!

Fragen Sie nach unserem hausgemachten scharfen Pizzaöl!

Pasta

Dazu frisch geriebenen Parmesan oder Edamer...? 1,00 €

Spaghetti all' Arrabbiata 8,50 €

mit Speckwürfeln in einer scharfen Tomatensauce

Spaghetti alla Bolognese 8,80 €

mit unserem hausgemachten Bolognese-Sugo

Spaghetti Spinaci  8,80 €

mit frischem Spinat in einer feinen Wein-Sahne-Sauce

Spaghetti alla Verdura  8,80 €

mit frischen Gemüsen in tomatisiertem Olivenöl und einem Hauch Knoblauch

Tagliatelle Zwickel  9,30 €

weisse und grüne Bandnudeln in einer sahnigen Roquefortsauce

Tagliatelle à la Chef 9,70 €

mit Putenbruststreifen und Zucchinischeiben in pikanter Tomatensauce

Tagliatelle Maiale Ubriaco 10,20 €

mit Streifen vom Schweinerücken und Broccoliröschen in Whiskysahne

Spaghetti Gourmand 11,50 €

mit Streifen aus der Rinderhüfte und Champignons, in Cognac-Sahne geschwenkt

Tagliatelle Salmone 11,50 €

weisse und grüne Bandnudeln mit frischem Lachs in Riesling-Sahne

Spaghetti Écrevisse 13,00 €

mit Flusskrebsschwänzen in Weissweinsahne mit Hummerbutter

Hot-Chili-Garnelen 11,80 €

mit Tagliatelle und mediterranem Basilikumgemüse

Fleisch



Unser Beilagensalat wird mit Knoblauch-Sahne angerichtet – gerne auch mit Kräuter-Vinaigrette.

Das Zwickel-Steak

(Rohgewicht) 200g 16,90 €
(Rohgewicht) 300g 20,90 €

Eine saftige Scheibe von der Rinderhüfte mit Bratkartoffeln und Salat, dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter, frische gebratene Champignons und Zwiebelringe

Rinderhüfte „alla Pizzaiola“

(Rohgewicht) 200g 16,90 €
(Rohgewicht) 300g 20,90 €

in einer pikanten Tomatensauce mit Kapern, Sardellen und Oliven, dazu Spaghetti und Salat

Rinderhüftsteak mit Pfifferlingen

(Rohgewicht) 200g 18,90 €
(Rohgewicht) 300g 22,90 €

in Weissweinsahne, dazu Blumenkohl, Broccoliröschen und Spaghetti

Rindergeschnetzeltes 14,50 €
in Roquefort-Sahne mit Bratkartoffeln und Salat

Gekochte Rinderbrust 13,50 €
mit Meerrettichsahne, Bratkartoffeln und Salat

Zürcher Geschnetzeltes 13,50 €
vom Schweinerückenfilet, mit frischen Champignons in Weissweinsahne, dazu Tagliatelle und Salat

Schnitzel

vom Schweinerücken mit hausgemachter Panade, dazu Bratkartoffeln und Salat
„Wiener Art“ 11,00 €
mit Rahm- oder Zigeuner-Sauce 13,00 €

Schnitzel „alla Parmigiana“ 14,00 €
mit Bolognese-Sugo und Parmesan im Ofen gratiniert, dazu Spaghetti und Salat

Schweinerückensteak 13,00 €
mit Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln und Salat

Schweinerückensteak auf Sauce Béarnaise 13,80 €
mit Bratkartoffeln und Salat

Cordon-Bleu „Klassisch“ 15,00 €
vom Schweinerücken, in leichtem Tomatenjus mit Spaghetti und Salat

Cordon-Bleu „Alsace“ 15,50 €
vom Schweinerücken, mit deftigem Munsterkäse und gekochtem Schinken gefüllt, dazu knackiges Béarnaise-Gemüse und Salat

Putensteak „Café de Paris“ 14,50 €
in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Bratkartoffeln und Salat

Putenbrustfilet „Rosmarin“ 14,50 €
mit getrockneten Tomaten, Rosmarin und blanchiertem Knoblauch in Weisswein, dazu Spaghetti und Salat

Entenbrustfilet „à la Maison“ 18,00 €
Rosa gebratene Scheiben von der Entenbrust in Rotwein-Jus mit altem Balsamico, dazu Broccoliröschen und ein kleiner Kartoffelgratin

Fisch



Lachssteak auf Champagnersahne 16,00 €
mit Spaghetti und Salat

Zanderfilet 15,00 €
dazu Brokkoli-Röschen, überzogen mit Sauce Hollandaise, und Kartoffelspalten

Unsere zusätzlichen Salat- und Gemüsebeilagen (als Einzelbestellung + 1,00 €)

Beilagensalat mit KNOBLAUCH-SAHNE 3,70 €
(KRÄUTER-VINAIGRETTE auf Nachfrage)

Rohkostsalat mit KNOBLAUCH-SAHNE 4,20 €
(KRÄUTER-VINAIGRETTE auf Nachfrage)

Nur Essig und Öl...?
Wir bringen Ihnen die Zutaten an den Tisch!

Pasta 3,70 €
(Spaghetti oder Tagliatelle)

Bratkartoffeln 4,20 €
(mit Speck und Zwiebeln)

Gemüse (aus der Pfanne) 4,50 €

Kartoffelgratin 5,20 €



Umbestellung pauschal 1 €

Für jüngere Gäste

Dazu Ketchup...? 0,50 €

Stibitzki-Teller (lass Dir einen Teller geben und nimm einfach etwas von Deinen Eltern)	0,00 €
Kleine Portion Spaghetti mit Tomatensauce	4,30 €
Kleine Portion Spaghetti mit Bolognese-Sugo	5,30 €
Portion Bratkartoffeln mit 1 Spiegelei	5,20 €

Kleine Pizza mit Schinken oder Salami oder kleiner Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	5,00 €
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	7,50 €
Kleines Rahm-Schnitzel oder Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln von der Putenbrust	8,50 € + 1,50 €
Fischstäbchen mit Bratkartoffeln	5,50 €

Für ältere Gäste

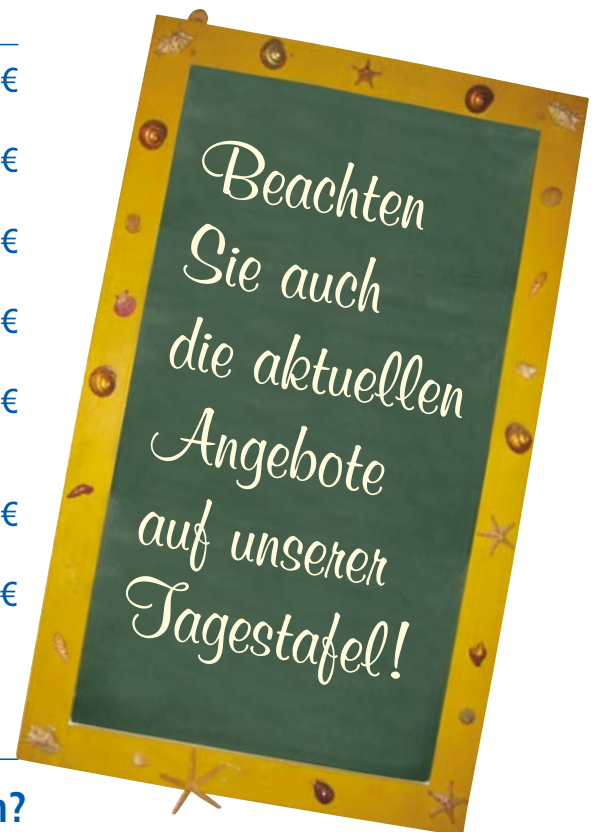
Unsere Portionen sind Ihnen zu üppig?

KEIN PROBLEM!

Wir zaubern Ihnen gern ausgewählte Speisen etwas kleiner auf den Teller. Fragen Sie uns einfach!

Süßes

Himbeer-Becher Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	5,50 €
Kirsch-Becher Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehaube	5,50 €
Dame Blanche Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahnehaube	5,50 €
Heisser Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,00 €
Süßer Flammkuchen kleiner Flammkuchen mit Vanilleeis und wahlweise Schattenmorellen, Himbeeren oder Apfel-Zimt	6,00 €
1 Bällchen Vanilleeis mit Schlagsahne	1,50 €
Crème brûlée die hausgemachte mit Bourbon-Vanille	3,50 €



Liebe Gäste



Haben Sie einen Sonderwunsch?

Fragen Sie unsere Bedienungen, die sich bemühen werden, Ihre Vorstellungen auf den Teller zu bringen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass je nach Sonderwunsch und Geschäftsbetrieb nicht jederzeit alles möglich ist.

Wartezeiten? ...lassen sich leider nicht immer vermeiden, weil alle unsere Gerichte aus frischen Zutaten à la minute zubereitet werden. Wir versuchen aber, Sie bereits bei Ihrem Eintreffen über zu erwartende aussergewöhnliche Verzögerungen zu informieren.

Weine offen



Weissweinschorle 0,20 l 3,50 €

Weiss

Château Anniche 0,20 l 4,50 €

Bordeaux Blanc AOC 0,10 l 2,95 €

frisch und elegant, mit Aromen
von Zitronenschale und weißen Blüten

Auxerrois 0,20 l 4,60 €

„Wehrer Rosenhang“ 0,10 l 3,00 €

Gregor Frank, Perl

(Saar, Deutschland)

mineralischer Körper mit würzigen Aromen

Grauer Burgunder 0,20 l 4,90 €

„Nenniger Schlossberg“ 0,10 l 3,15 €

Gregor Frank, Perl

(Saar, Deutschland)

saftig und old-fashioned: ein Gedicht

Riesling 0,20 l 6,30 €

„Urgestein“ 0,10 l 3,85 €

Markus Molitor,

Bernkastel-Kues

(Rheinland-Pfalz, Deutschland)

eleganter Riesling von den Steillagen
der mittleren Mosel

Rosé

Domaine Montrose, 0,20 l 4,60 €

Vin de Pays d'Oc 0,10 l 3,00 €

(Languedoc, Frankreich)

Cabernet Sauvignon und Grenache, herb und würzig mit feiner Säure

Pinot Noir 0,20 l 4,70 €

Gregor Frank, Perl 0,10 l 3,05 €

(Saar, Deutschland)

Spätburgunder und Dornfelder, fruchtig und feinherb



Rot

Merlot 0,20 l 4,30 €

unser Hauswein – 0,10 l 2,85 €
mild und ausgewogen

Bardolino DOC 0,20 l 4,60 €

(Veneto, Italien) 0,10 l 3,00 €

jugendliches Fruchtaroma, frisch und duftig

Château Anniche 0,20 l 5,00 €

1ères Côtes De Bordeaux 0,10 l 3,20 €

AOC

reifes Fruchtbouquet mit Aromen von roten
und schwarzen Kirschen, seidenweich und elegant

Flaschenweine (0,75 l)



Rosé

Domaine Montrose,
Vin de Pays d'Oc
(Languedoc, Frankreich) 16,80 €

Pinot Noir
Gregor Frank, Perl
(Saar, Deutschland) 17,50 €

Rot

Merlot 15,70 €

Bardolino DOC (Veneto, Italien) 16,80 €

Château Anniche
1ères Côtes De Bordeaux AOC 18,30 €

Weiss

Château Anniche
Bordeaux Blanc AOC 16,40 €

Auxerrois „Wehrer Rosenhang“
Gregor Frank, Perl
(Saar, Deutschland) 16,80 €

Grauer Burgunder
„Nenniger Schlossberg“
Gregor Frank, Perl
(Saar, Deutschland) 17,90 €

Riesling „Urgestein“
Markus Molitor, Bernkastel-Kues
(Rheinland-Pfalz, Deutschland) 23,10 €

Liebe Weinfreunde!

Unsere Rotweine werden bei konstant 18° C gelagert und haben daher zu jeder Jahreszeit die optimale Trinktemperatur.



Crémant

Crémant d'Alsace

Glas	0,10 l	4,00 €
Flasche	0,75 l	25,00 €



Apéritifs



Martini rot	5 cl	3,10 €
Martini weiss	5 cl	3,10 €
Pastis	2 cl	3,10 €
Campari	2 cl	3,60 €
Campari-Soda		5,20 €
Tequila sunrise		6,20 €
Wodka-Lemon		5,20 €
Aperol-Spritz		5,20 €



Biere

vom Fass

(auf der Terrasse
im Krug 0,4 l)



Zwickel hefetrüb	0,30 l	2,30 €
Bruch Nr. 1	0,30 l	2,30 €
Krögenbräu „Blechhammer“ Schwarzbier	0,30 l	2,60 €

Hefe (Flasche)

Weihenstephan Hefe hell	0,50 l	3,50 €
mit Cola oder Limo		+ 0,60 €

alkoholfrei (Flasche)

Weihenstephan alkoholfrei	0,50 l	3,50 €
mit Cola oder Limo		+ 0,60 €
Gründel's Alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Malzbier	0,33 l	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

(Auf der Terrasse als 0,4 l)

Glas Wasser		0,50 €	Spezi	0,30 l	3,00 €
Mineralwasser	0,30 l	2,00 €	Sprite	0,30 l	3,00 €
Mineralwasser	Flasche 0,70 l	4,50 €	Fanta	0,30 l	3,00 €
Mineralwasser „medium“	Flasche 0,70 l	4,50 €	Orangina gelb	0,25 l	2,80 €
Evian „still“	Flasche 0,50 l	4,50 €	Orangina rot	0,25 l	2,80 €
Cola	0,30 l	3,00 €	Bitter Lemon	0,30 l	3,20 €
Cola light	Flasche 0,33 l	3,50 €			

Säfte



(Auf der Terrasse als 0,4 l)

Apfelsaft naturtrüb	Glas 0,30 l	3,20 €	Orangensaft	Flasche 0,20 l	2,60 €
Apfel-Schorle	Glas 0,30 l	2,70 €	Orangenschorle	Glas 0,40 l	4,00 €
			Kirschsafft	Flasche 0,20 l	2,80 €
			Kirsch-Schorle	Glas 0,40 l	4,20 €

Heisse Getränke

Eine grosse Tasse heisses Wasser	1,00 €	Eine grosse Tasse geschäumte Milch	1,50 €
Kaffee	2,10 €	Latte Macchiato	3,60 €
Espresso	2,10 €	Latte Macchiato Siroppo mit Haselnuss- oder Karamelsirup	4,00 €
Espresso Macchiato	2,30 €	Latte Macchiato Bailey's mit einem schönen Schuss Sahnelikör	4,90 €
Milchkaffee	3,00 €	Tee	
Schokolade	2,30 €	Bitte Teeliste durchstöbern	
Heisse Milch von glücklichen Kühen mit Kakao von Sarotti®			
Schokolade mit Sahnehaube	3,30 €	Glühwein	grosse Tasse 0,2 l 4,50 €
Cappuccino	2,60 €	Mit unserem Merlot und Gewürzen frisch für Sie zubereitet	
Der Echte: geschäumte Milch und Espresso			
Cappuccino mit Sahnehaube	3,60 €		

Eaux-de Vie



Obstbrände

von Pâpidoux		
Calvados	2 cl	3,70 €
von Pascall, Fougerolles (Haute-Saône)		
Mirabelle	2 cl	3,70 €
Williams	2 cl	3,70 €
Vieille Prune	2 cl	3,70 €
von Bott Frères, Ribeauvillé (Alsace)		
Marc de Gewurztraminer	2 cl	4,90 €
Eau-de-Vie de Mirabelle „Grande Réserve“	2 cl	5,40 €



Grappa

Grappa di Chardonnay	2 cl	4,00 €		
Grappa di Moscato v. Terre Antiche	2 cl	4,50 €	Grappa di Barbera v. Terre Antiche	2 cl 5,00 €

Whisky

Glennfiddich	2 cl	4,50 €
Glennfiddich mit Cola	2 cl	5,10 €



Spirituosen

Ouzo	2 cl	3,30 €	Ramazotti	2 cl	3,30 €
Tequila weiss	2 cl	3,30 €	Jägermeister	2 cl	2,80 €
Wodka	2 cl	2,70 €	Sambuca	2 cl	2,80 €
Linie	2 cl	4,00 €	Bailey's	4 cl	5,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,30 €	Marsala	2 cl	1,70 €
Doktor	2 cl	3,30 €			

ZWICKEL
D U D W E I L E R
B E E T H O V E N S T R A S S E

**HOLT'S
EUCH AB!!!**

SCHÖN WARM VERPACKT!

Bestellung: täglich ab 18.00 Uhr
unter **06897/76 52 15**

Fragen Sie nach unseren leckeren
Flaschenweinen!

Ab Bestellsumme 50,- €
eine Flasche Rotwein gratis!

www.zwickel.info

www.zwickel.info