

Speisen- und Getränkekarte



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 6,00 €
mit Dürffleisch und Tomaten-
würfeln in Kräuterbutter und
mit einem Schuss altem Balsamico
gross 9,00 €

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 9,00 €
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

Specksalat (KNOBLAUCHSAHNE) 9,00 €
Blattsalate der Saison mit knusprigen
Brotcroûtons und ausgelassenen
Speckwürfeln

Salat Brebis (KRÄUTER-VINAIGRETTE)  9,50 €
mit sommerlichen Würfeln von Schafskäse,
Gurke, Paprika und Tomate mit Oliven

Toskanischer Brotsalat 9,50 €
mit Schinken- und Käsestreifen,
Tomaten, Zwiebeln und Oliven in
Balsamico-Knoblauch-Sahne

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

Salat Zwickel (KNOBLAUCHSAHNE) 10,90 €
Blattsalate der Saison und Rohkostsalate
mit Stücken von der Putenbrust und
gerösteten Walnusskernen

Salat Paysan (KRÄUTER-VINAIGRETTE) 11,50 €
Blattsalate der Saison mit kurz gerösteten
Streifen vom **Eifeler Landschwein** 
mit Apfelspalten, und Walnüssen,
in Calvados geschwenkt

Salat Boeuf (KNOBLAUCHSAHNE) 12,40 €
gebratene Streifen von der Rinderhüfte
auf frischen Markt- und Rohkostsalaten
mit Roquefort

Salat Canard (KNOBLAUCHSAHNE) 14,40 €
Tranchen vom Entenbrustfilet mit
Himbeeren und Sherry auf Bouquet von
frischen Blatt- und Rohkostsalaten

Salat Gamba (KNOBLAUCHSAHNE) 14,40 €
Garnelen in Knoblauch auf Bouquet von
frischen Markt- und Rohkostsalaten

Fischvariation (BALSAMICO-VINAIGRETTE) 14,90 €
Salatbouquet der Saison mit dreierlei Fischfilets

Grillsalat (KNOBLAUCHSAHNE) 14,90 €
3 kleine Steaks von Rind, **Eifeler Landschwein**
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!

**Wurstsalat
mit frischen Bratkartoffeln** 9,50 €

Omelette  9,50 €
mit frischen Champignons und Salat

Lyonerteller 10,00 €
mit Kräutern gefülltes und
überbackenes Stück vom Lyonerring
mit Bratkartoffeln

**Rindfleischsalat mit
frischen Bratkartoffeln** 11,00 €
wählen Sie klassisch sauer oder lieblich-pikant

Zwickel-Doppel 11,00 €
für die Unentschlossenen:
Rindfleisch- und Wurstsalat
auf einem Teller, dazu unsere
hausgemachten Bratkartoffeln,
wählen Sie klassisch sauer
oder lieblich-pikant

Frittierte Hühnerflügel 10,00 €
Kross gebackene Hühnerflügel
in Kräuterbutter mit Knoblauch
und kleinem Salatbouquet
(längere Zubereitungszeit)

Froschschenkel 12 Stück 16,50 €
auf provenzalische Art
(längere Zubereitungszeit)

Aus dem Ofen



PFANNERLEI

Lyonerpfanne 9,90 €

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

Putenpfanne 13,40 €

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

Ragoûtpfanne 16,40 €

saftiges Steak vom **Eifeler Landschwein** mit geviertelten Champignons und Ragoût Fin überbacken, dazu Käsekartoffeln und knackiges Gemüse, in der Pfanne serviert

Grillpfanne 18,40 €

3 kleine Steaks von Rind, **Eifeler Landschwein** und Pute mit Grilltomate, Speckbohnen und Käsekartoffeln

ALLES IN FORM

Combinazione „al forno“ 9,40 €

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

Kartoffelgratin  9,40 €

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!**

Fragen Sie nach unserem hausgemachten scharfen Pizzaöl!

Pasta

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

Spaghetti  8,40 €

„all'arrabbiata originale“ mit Knoblauch und Petersilie in pikantem Tomaten-Sugo

Spaghetti 8,90 €

„all'arrabbiata con pancetta“ mit Speckwürfeln, Knoblauch und Petersilie in pikantem Tomaten-Sugo

Spaghetti Spinaci  8,90 €

mit frischem Spinat in einer feinen Wein-Sahne-Sauce

Tagliatelle „al ragù di Bologna“ 9,40 €

mit unserem hausgemachten Rinderragout auf Bologneser Art

Tagliatelle „alla puttanesca“ 9,40 €

mit Kapern, Olivenfleisch, Sardellen, Knoblauch und frischem Thymian in pikantem Tomatensugo

Spaghetti alla Verdura  9,40 €

mit frischen Gemüsen in tomatisiertem Olivenöl und einem Hauch Knoblauch

Tagliatelle Zwickel  9,40 €

weisse und grüne Bandnudeln in einer sahnigen Roquefortsauce

Tagliatelle à la Chef 10,40 €

mit Putenbruststreifen und Zucchinis Scheiben in pikanter Tomatensauce

Tagliatelle Maiale Ubriaco 11,40 €

mit Streifen vom **Eifeler Landschwein** und Broccoliroschen in Whiskysahne

Spaghetti Gourmand 11,90 €

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

Tagliatelle Salmone 11,90 €

weisse und grüne Bandnudeln mit frischem Lachs in Riesling-Sahne

Hot-Chili-Garnelen 12,90 €

mit Tagliatelle und mediterranem Basilikumgemüse

Spaghetti Écrevisse 15,90 €

mit Flusskrebsschwänzen in Weissweinsahne mit Hummerbutter

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 14,90 €

in Roquefort-Sahne mit Bratkartoffeln und Salat

Gekochte Rinderbrust 13,90 €

mit Meerrettichsahne, Bratkartoffeln und Salat

Zürcher Geschnetzeltes 14,40 €

vom **Eifeler Landschwein**
mit frischen Champignons in Weissweinsahne, dazu Tagliatelle und Salat

Schnitzel vom **Eifeler Landschwein**

mit hausgemachter Panade, dazu Bratkartoffeln und Salat

„Wiener Art“ 12,00 €

mit Rahm- oder Zigeuner-Sauce 14,00 €

Schnitzel „alla Parmigiana“ 14,90 €

vom **Eifeler Landschwein**
mit Bolognese-Sugo und Parmesan im Ofen gratiniert, dazu Spaghetti und Salat

Schweinerückensteak 13,90 €

vom **Eifeler Landschwein**
mit Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln und Salat

Schweinerückensteak 14,50 €

vom **Eifeler Landschwein**
auf Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln und Salat

Cordon-Bleu „Klassisch“ 15,90 €

vom **Eifeler Landschwein**
mit Edamer und gekochtem Schinken gefüllt, in leichtem Tomatenjus mit Spaghetti und Salat

Cordon-Bleu „Alsace“ 16,40 €

vom **Eifeler Landschwein**
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 16,90 €

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 €



Für jüngere Gäste

(bis 12 Jahre)

Dazu Ketchup...? 0,50 €

Stibitzki-Teller 0,00 €

(lass Dir einen Teller geben und nimm einfach etwas von Deinen Eltern)

Kleine Portion Spaghetti  4,30 €

mit Tomatensauce

Kleine Portion Spaghetti 5,30 €

mit Bolognese-Sugo

Portion Bratkartoffeln 5,20 €

mit 1 Spiegelei

Kleine Pizza 5,00 €

mit Schinken oder Salami

oder kleiner Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln

Kleines Schweineschnitzel  8,50 €

vom **Eifeler Landschwein** „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln

Kleines Rahm-Schnitzel  9,50 €

oder Geschnetzeltes vom **Eifeler Landschwein** vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln von der Putenbrust + 1,00 €

Süßes

Himbeer-Becher 5,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren

Kirsch-Becher 5,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Kirschen

Dame Blanche 5,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer Schokoladensauce

Heisser Apfelstrudel 6,00 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne

Süßes Flammkuchen 6,00 €

kleiner Flammkuchen mit Vanilleeis und wahlweise Schattenmorellen, Himbeeren oder Apfel-Zimt

Die Kugel Vanilleeis 1,50 €

Portion Schlagsahne 1,00 €

Portion heiße Schokoladensauce, heiße Himbeeren, heiße Kirschen 2,00 €



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.

Unsere Portionen waren Ihnen zu gross?

Gerne verpacken wir Ihre Reste zum Selbstkostenpreis von 0,15 €.

Weine offen



Weissweinschorle 0,20 l 3,50 €

Weiss

Château Anniche 0,20 l 5,00 €

Bordeaux Blanc AOC 0,10 l 3,20 €

frisch und elegant, mit Aromen
von Zitronenschale und weißen Blüten

Auxerrois 0,20 l 5,00 €

„Wehrer Rosenhang“ 0,10 l 3,20 €

Gregor Frank, Perl
(Saar, Deutschland)
mineralischer Körper mit würzigen Aromen

Grauer Burgunder 0,20 l 5,50 €

„Nenniger Schlossberg“ 0,10 l 3,45 €

Gregor Frank, Perl
(Saar, Deutschland)
saftig und old-fashioned: ein Gedicht

Riesling 0,20 l 7,00 €

„Urgestein“ 0,10 l 4,20 €

Markus Molitor,
Bernkastel-Kues
(Rheinland-Pfalz, Deutschland)
eleganter Riesling von den Steillagen
der mittleren Mosel

Rosé

Domaine Montrose, 0,20 l 5,00 €

Vin de Pays d'Oc 0,10 l 3,20 €

(Languedoc, Frankreich)
Cabernet Sauvignon und Grenache, herb und würzig mit feiner Säure

Pinot Noir 0,20 l 5,50 €

Gregor Frank, Perl 0,10 l 3,45 €

(Saar, Deutschland)
Spätburgunder und Dornfelder, fruchtig und feinherb



Rot

Merlot 0,20 l 4,60 €

unser Hauswein – 0,10 l 3,00 €
mild und ausgewogen

Bardolino DOC 0,20 l 5,00 €

(Veneto, Italien) 0,10 l 3,20 €

jugendliches Fruchtroma, frisch und duftig

Château Anniche 0,20 l 5,50 €

1ères Côtes De Bordeaux 0,10 l 3,45 €

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) 18,25 €

Pinot Noir
Gregor Frank, Perl
(Saar, Deutschland) 20,10 €

Rot

Merlot 16,75 €

Bardolino DOC (Veneto, Italien) 18,25 €

Château Anniche
1ères Côtes De Bordeaux AOC 20,10 €

Weiss

Château Anniche
Bordeaux Blanc AOC 18,25 €

Auxerrois „Wehrer Rosenhang“
Gregor Frank, Perl
(Saar, Deutschland) 18,25 €

Grauer Burgunder
„Nenniger Schlossberg“
Gregor Frank, Perl
(Saar, Deutschland) 20,10 €

Riesling „Urgestein“
Markus Molitor, Bernkastel-Kues
(Rheinland-Pfalz, Deutschland) 25,75 €

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	3,50 €
Martini weiss	5 cl	3,50 €
Pastis	2 cl	3,10 €
Campari	2 cl	3,60 €
Campari-Soda		5,20 €
Tequila sunrise		6,50 €
Wodka-Lemon		6,50 €
Aperol-Spritz		5,50 €



Biere

vom Fass

(auf der Terrasse
im Krug 0,4 l)



Zwickel hefetrüb	0,30 l	2,30 €
	0,40 l	3,10 €
Bruch Nr. 1	0,30 l	2,30 €
	0,40 l	3,10 €
Krögenbräu „Blechhammer“		
Schwarzbier	0,30 l	2,60 €
	0,40 l	3,50 €

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

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

Eaux-de Vie

Obstbrände

von Pâpidoux			
Calvados	2 cl	4,00 €	
von Pascall, Fougerolles (Haute-Saône)			
Mirabelle	2 cl	4,00 €	
Williams	2 cl	4,00 €	
Vieille Prune	2 cl	4,00 €	
von Bott Frères, Ribeauvillé (Alsace)			
Eau-de-Vie de Mirabelle „Grande Réserve“	2 cl	6,00 €	



Grappa

Grappa S. Colombano	2 cl	4,50 €	Grappa di Barbera (Terre Antiche)	2 cl	5,50 €
---------------------	------	--------	--------------------------------------	------	--------

Whisky

Glennfiddich	2 cl	5,00 €
Glennfiddich mit Cola	2 cl	5,60 €

Spirituosen

Ouzo	2 cl	3,50 €	Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Tequila weiss	2 cl	3,50 €	Jägermeister	2 cl	3,50 €
Wodka	2 cl	3,00 €	Sambuca	2 cl	3,50 €
Linie	2 cl	5,00 €	Bailey's	4 cl	6,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €	Marsala	2 cl	2,00 €
Doktor	2 cl	3,50 €			



Wussten Sie auch:

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!

www.zwickel.info

Unsere komplette
Speisen- und Getränkekarte
finden sie als pdf-Datei
auf unserer Internetseite!

www.zwickel.info