

# 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](http://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 Bedienungen,  
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)  11,50 €  
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) 12,50 €  
Blattsalate der Saison und Rohkostsalate  
mit Stücken von der Putenbrust und  
gerösteten Walnusskernen


**Salat Paysan** (KRÄUTER-VINAIGRETTE) 12,00 €  
Blattsalate der Saison mit kurz gerösteten  
Streifen vom **Eifeler Landschwein**   
mit Apfelspalten, und Walnüssen,  
in Calvados geschwenkt

**Salat Boeuf** (KNOBLAUCHSAHNE) 13,90 €  
gebratene Streifen von der Rinderhüfte  
auf frischen Markt- und Rohkostsalaten  
mit Roquefort

**Salat Canard** (KNOBLAUCHSAHNE) 15,40 €  
Tranchen vom Entenbrustfilet mit  
Himbeeren und Sherry auf Bouquet von  
frischen Blatt- und Rohkostsalaten

**Salat Gamba** (KNOBLAUCHSAHNE) 15,40 €  
Garnelen in Knoblauch auf Bouquet von  
frischen Markt- und Rohkostsalaten

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

**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 „Teufelchen“

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

**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 8,50 €

unser hausgemachter, nach Ihrer Wahl belegt: **Bitte Wahlzettel ausfüllen!**

**Pizza**  ab 8,50 €

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, Petersilie und Tomatenwürfeln, scharf

**Spaghetti** 8,90 €

„all'arrabbiata con pancetta“ mit Speck, Knoblauch, Petersilie und Tomatenwürfeln, scharf

**Spaghetti Spinaci**  8,90 €

mit frischem Spinat in einer feinen Wein-Sahne-Sauce

**Spaghetti alla Bolognese** 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**  11,00 €

weisse und grüne Bandnudeln in einer sahnigen Roquefortsauce

**Tagliatelle alla Chef** 11,90 €

mit Putenbruststreifen und Zucchinis Scheiben in pikanter Tomatensauce

**Tagliatelle Maiale Ubriaco** 11,90 €

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

**Spaghetti Gourmand** 13,90 €

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

**Tagliatelle Salmone** 13,90 €

weisse und grüne Bandnudeln mit frischem Lachs in Riesling-Sahne

**Hot-Chili-Garnelen** 13,90 €

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“ 12,40 €

mit Rahm- oder Zigeuner-Sauce 14,40 €

**Schnitzel „alla Parmigiana“** 15,90 €

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

**Schweinerückensteak** 14,40 €

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

**Schweinerückensteak** 14,40 €

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

**Cordon-Bleu „Klassisch“** 16,40 €

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

**Cordon-Bleu „Alsace“** 16,90 €

vom **Eifeler Landschwein**  
mit deftigem Munsterkäse und gekochtem Schinken gefüllt, dazu knackiges Béarnaise-Gemüse und Salat

**Putensteak „Café de Paris“** 14,90 €

in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Bratkartoffeln und Salat

**Putenbrustfilet „Rosmarin“** 14,90 €

mit getrockneten Tomaten, Rosmarin und blanchiertem Knoblauch in Weisswein, dazu Spaghetti und Salat

**Entenbrustfilet „à la Maison“** 18,90 €

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 €



## 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	2,50 €
	0,40 l	3,35 €
Karlsberg Ur-Pils	0,30 l	2,30 €
	0,40 l	3,10 €
Krögenbräu „Blechhammer“ Schwarzbier	0,30 l	2,80 €
	0,40 l	3,75 €

## Hefe (Flasche)

Weihenstephan Hefe hell	0,50 l	3,80 €
mit Cola oder Limo		+ 0,65 €

## alkoholfrei (Flasche)

Weihenstephan alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
mit Cola oder Limo		+ 0,65 €
Gründel's Alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Gründel's Fresh	0,33 l	2,90 €
Malzbier	0,33 l	2,90 €

# Alkoholfreie Getränke

(Auf der Terrasse als 0,4 l)

<b>Glas Wasser</b>	0,20 l	0,50 €	<b>Spezi</b>	0,30 l	3,25 €
<b>Sprudel</b>	0,30 l	2,15 €	<b>Sprite</b>	0,30 l	3,25 €
<b>Mineralwasser</b>	Flasche 0,70 l	4,80 €	<b>Fanta</b>	0,30 l	3,25 €
<b>Evian „still“</b>	Flasche 0,50 l	5,00 €	<b>Orangina gelb</b>	0,25 l	3,10 €
<b>Cola</b>	0,30 l	3,25 €	<b>Orangina rot</b>	0,25 l	3,10 €
<b>Cola Zero</b>	Flasche 0,33 l	3,65 €	<b>Bitter Lemon „Schweppes“</b>	0,30 l	4,00 €

# Säfte



(Auf der Terrasse als 0,4 l)

<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	Glas 0,30 l	3,90 €	<b>Orangensaft</b>	Flasche 0,20 l	2,85 €
<b>Apfel-Schorle</b>	Glas 0,30 l	3,05 €	<b>Orangenschorle</b>	Glas 0,40 l	4,30 €
			<b>Kirschsafft</b>	Flasche 0,20 l	3,05 €
			<b>Kirsch-Schorle</b>	Glas 0,40 l	4,50 €

# Heisse Getränke

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

# 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 €

**Tequila weiss** 2 cl 3,50 €

**Wodka** 2 cl 3,00 €

**Linie** 2 cl 5,00 €

**Fernet Branca** 2 cl 3,50 €

**Doktor** 2 cl 3,50 €

**Ramazotti** 2 cl 3,50 €

**Jägermeister** 2 cl 3,50 €

**Sambuca** 2 cl 3,50 €

**Bailey's** 4 cl 6,00 €

**Marsala** 2 cl 2,00 €

**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**

Für jede Verpackung berechnen wir 0,15 €

Fragen Sie nach unseren leckeren  
Flaschenweinen!

[www.zwickel.info](http://www.zwickel.info)



Wussten  
Sie auch:



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



[www.zwickel.info](http://www.zwickel.info)