

Speisen- und Getränkekarte



ÖFFNUNGSZEITEN:
Täglich ab 17.30 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 4,50 €
mit Sahnehaube

Hausgemachte Rindsbouillon 4,50 €
mit vielerlei Gemüse

Zwiebelsuppe 5,50 €
unsere hausgemachte,
im Ofen mit Käse gratiniert

Fischsuppe mit Käsecroûton 9,00 €
mit viel Fisch und Meeresfrüchten: oh, là là!

Leckereien

Knoblauchbaguette 3,50 €
knuspriges Baguette, mit unserer
hausgemachten Kräuterbutter überbacken

Bruschetta 4,50 €
geröstete Weissbrotscheiben mit
gehackten Tomaten, Kräutern
und einem Hauch Balsamessig

Tomatenbaguette 5,00 €
mit Olivenöl nappiert, mit Basilikum
und mit Mozzarella leicht übergrillt

Dipp un Dat 5,50 €
unsere eingelegten Oliven, Knoblauch, Olivenöl,
grobes Meersalz von der Ile d'Oléron, Flûte unseres
Lieblingsbäckers MAURER aus Herrensohr

Entrées

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

Schafskäse gebacken 6,80 €
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 8,90 €
mit mediterranen Kräutern
und Knoblauch-Crostino

Tomaten mit Mozzarella 7,90 €
mit frischem Basilikum,
kaltgepresstem Olivenöl
und Balsamicoessig

1/2 Dtzd. Schnecken 8,00 €
mit unserer leckeren Kräuterbutter,
im Steingutpfännchen überbacken
zusätzlich mit Roquefort 9,00 €

Schnecken auf Elsässer Art 10,50 €
mit Knoblauch in Riesling-Sahne,
in der Deckel-Kasserolle


Schneckenpfännchen 12,00 €
mit Pfifferlingen in Tomatensahne,
mit Parmesan im Ofen gratiniert

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

Salate


Dazu unsere leckeren
Bratkartoffeln...?


(mit Speck und Zwiebeln) 4,20 €

Salatteller (KNOBLAUCHSAHNE)  9,40 €
Blattsalate der Saison und Rohkostsalate

Specksalat (KNOBLAUCHSAHNE) 11,20 €
Blattsalate der Saison
mit knusprigen Brotcroûtons und
ausgelassenen Speckwürfeln

Salat Brebis (KRÄUTER-VINAIGRETTE)  11,90 €
mit sommerlichen Würfeln
von Schafskäse, Gurke, Paprika und
Tomate mit Oliven


Salat Chèvre (KNOBLAUCHSAHNE)  12,40 €
3 würzige Ziegenkäse-Crostini
auf Bouquet von Blatt- und Rohkostsalaten:
bitte beachten Sie dabei, dass unser
Ziegenkäse ein Naturerzeugnis mit
kräftigem Aroma ist
Honig gefällig? 0,50 €

Salat Paysan (KRÄUTER-VINAIGRETTE) 13,40 €
Blattsalate der Saison mit kurz gerösteten
Streifen vom **Eifeler Landschwein** 
mit Apfelspalten, und Walnüssen,
in Calvados geschwenkt

Unsere Dressings wahlweise: KNOBLAUCHSAHNE (Hausdressing), KRÄUTER-VINAIGRETTE,
HIMBEERESSIG-VINAIGRETTE, BALSAMICO-VINAIGRETTE

Salat Zwickel (KNOBLAUCHSAHNE) 12,90 €
Blattsalate der Saison und Rohkostsalate
mit Stücken von der Putenbrust und
gerösteten Walnusskernen

Salat Boeuf (KNOBLAUCHSAHNE) 14,90 €
gebratene Streifen von der Rinderhüfte
auf frischen Markt- und Rohkostsalaten
mit Roquefort

Grillsalat (KNOBLAUCHSAHNE) 16,40 €
3 kleine Steaks von Rind,
Eifeler Landschwein 
und Pute dazu Grilltomate
und Kräuterbutter
auf Salatbouquet der Saison

Salat Canard (KNOBLAUCHSAHNE) 16,90 €
Tranchen vom Entenbrustfilet mit
Himbeeren und Sherry auf Bouquet von
frischen Blatt- und Rohkostsalaten

Fischvariation (BALSAMICO-VINAIGRETTE) 15,90 €
Salatbouquet der Saison mit Filets von
Lachs, Kabeljau und Rotbarsch

Salat Gamba (KNOBLAUCHSAHNE) 16,90 €
Garnelen in Knoblauch auf Bouquet von
frischen Markt- und Rohkostsalaten

Rustikales und Mehr

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

Omelette  10,90 €
mit frischen Champignons und Salat

**3 Spiegeleier mit unseren
frischen Bratkartoffeln und Salat** 11,40 €
faschd wie dehemm!

**Wurstsalat
mit frischen Bratkartoffeln** 10,90 €

Lyonerteller 10,90 €
mit Kräutern gefülltes und überbackenes
Stück vom Lyonerring mit Bratkartoffeln

**Rindfleischsalat mit
frischen Bratkartoffeln** 12,40 €
wählen Sie klassisch sauer
oder „Teufelchen“

Zwickel-Doppel 12,40 €
für die Unentschlossenen:
Rindfleisch- und Wurstsalat auf einem Teller,
dazu unsere hausgemachten Bratkartoffeln,
wählen Sie klassisch sauer oder „Teufelchen“

Froschschenkel 12 Stück 17,00 €
auf provenzalische Art

Umbestellung 1,50 €

Aus dem Ofen



PFANNERLEI

Lyonerpfanne 11,40 €

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 und Käse überbacken, in der Pfanne serviert

Ragoût pfanne 17,40 €

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

Grillpfanne 19,40 €

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

ALLES IN FORM

Combinazione „al forno“ 10,40 €

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

Kartoffelgratin  10,90 €

mit frischem Spinat und Sahne-Sauce, mit Käse überbacken

VOM BLECH

Flammkuchen „Elsass“ 8,50 €

mit Zwiebeln und Speck

Flammkuchen „Landei“ 10,00 €

mit Zwiebeln, Speck, Champignons und Schinken

Flammkuchen „Munster“  11,00 €

mit Zwiebeln und Munsterkäse

Flammkuchen „Die See“ 11,50 €

mit Zwiebeln, Knoblauch, Krabben und Muscheln

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 all'arrabbiata  9,40 €

mit Knoblauch, Petersilie und Tomatenwürfeln, scharf

Spaghetti alla Verdura  10,40 €

mit frischen Gemüsen in tomatisiertem Olivenöl und einem Hauch Knoblauch

Spaghetti Spinaci  10,90 €

mit frischem Spinat in einer feinen Wein-Sahne-Sauce

Spaghetti alla Bolognese 10,90 €

mit unserem hausgemachten Rinderragout auf Bologneser Art

Tagliatelle Zwickel  11,90 €

weisse und grüne Bandnudeln in einer sahnigen Roquefortsauce

Tagliatelle alla Chef 12,90 €

mit Putenbruststreifen und Zucchinischnitten in pikanter Tomatensauce

Tagliatelle Maiale Ubriaco 13,40 €

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

Spaghetti Gourmand 14,90 €

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

Tagliatelle Salmone 14,90 €

weisse und grüne Bandnudeln mit frischem Lachs in Riesling-Sahne

Hot-Chili-Garnelen 15,40 €

mit Tagliatelle und scharfem mediterranen Basilikumgemüse

Spaghetti Écrevisse 17,00 €

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 €

saftige Scheibe von der Rinderhüfte
mit Bratkartoffeln und Salat

dazu wahlweise: Hausgemachte Kräuterbutter 2,00 €
Gebratene Zwiebeln 1,00 €
Gebratene Champignons 1,50 €

Rinderhüfte „al pepe“

(Rohgewicht) 200g 19,90 €
(Rohgewicht) 300g 23,90 €

in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Spaghetti und Salat

Rinderhüfte „alla pizzaiola“

(Rohgewicht) 200g 19,90 €
(Rohgewicht) 300g 23,90 €

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

Rinderhüftsteak mit Pfifferlingen

(Rohgewicht) 200g 20,90 €
(Rohgewicht) 300g 24,90 €

in Weissweinsahne, dazu Blumenkohlröschen,
Broccoli und Spaghetti

Rindergeschnetzeltes 16,90 €

in Roquefort-Sahne mit Bratkartoffeln und Salat

Gekochte Rinderbrust 15,40 €

mit Meerrettichsahne, Bratkartoffeln und Salat

Zürcher Geschnetzeltes 15,40 €

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“ 12,90 €

mit Pilz-Rahm-Sauce 14,90 €

Schnitzel „alla Parmigiana“ 16,90 €

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

Schweinerückensteak 14,90 €

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

Cordon-Bleu „Klassisch“ 16,90 €

vom **Eifeler Landschwein**
mit Edamer und gekochtem Schinken gefüllt,
mit Spaghetti in leichtem Tomatenjus 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“ 16,40 €

in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Bratkartoffeln und Salat

Putensteak mit Pfifferlingen 17,40 €

in Weissweinsahne, dazu Blumenkohl,
Broccoli röschen und Spaghetti

Entenbrustfilet „à la Maison“ 19,40 €

Rosa gebratene Scheiben von der Entenbrust
in Rotwein-Jus mit altem Balsamico, dazu
Broccoli röschen und ein kleiner Kartoffelgratin

Fisch

Zanderfilet dazu Brokkoli-Röschen, 18,90 €
überzogen mit Sauce Hollandaise, und Kartoffelspalten

Lachssteak auf Champagnersahne 19,40 €
mit Spaghetti und Salat

Pannfisch Filets von Lachs, Kabeljau und Rotbarsch auf Pommerysenf-Honig-Sauce mit Bratkartoffeln 18,90 €

Unsere Beilagen

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!

Kräuterbutter 2,00 €

Pasta (Spaghetti oder Tagliatelle) 4,20 €

Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) 4,50 €

Pfannengemüse o. Beilagensgratin 5,50 €


Körbchen mit Flûte

unserer Bäckerei Maurer (4 Scheiben) 1,00 €

Umbestellung 1,50 €

Für jüngere Gäste (bis 12 Jahre)

Dazu Ketchup...? 0,50 €

Stibitzki-Teller (lass Dir einen Teller geben und nimm einfach etwas von Deinen Eltern)	0,00 €	Kleine Pizza mit Schinken oder Salami	5,00 €
Kleine Portion Spaghetti mit Tomatensauce	 5,00 €	oder kleiner Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	
Kleine Portion Spaghetti mit Bolognese-Sugo	6,00 €	Kleines Schweineschnitzel vom Eifeler Landschwein 	9,00 €
Portion Bratkartoffeln mit 1 Spiegelei	5,50 €	„Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	
		Kleines Rahm-Schnitzel oder Geschnetzeltes vom Eifeler Landschwein 	10,00 €
		vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln von der Putenbrust	+ 1,00 €

Süßes

Himbeer-Becher 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren	5,50 €
Kirsch-Becher 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Kirschen	5,50 €
Dame Blanche 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer Schokoladensauce	5,50 €
Heisser Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,00 €
Süßes Flammkuchen kleiner Flammkuchen mit Vanilleeis und wahlweise Schattenmorellen, Himbeeren oder Apfel-Zimt	6,00 €
Die Kugel Vanilleeis	1,50 €
Portion Schlagsahne	0,50 €



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.

Unsere Portionen waren Ihnen zu gross?

Gerne verpacken wir Ihre Reste zum Selbstkostenpreis von 0,25 €.

Umbestellung 1,50 €

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



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 €

Weiss

Château Anniche
Bordeaux Blanc AOC 18,25 €

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

Rot

Merlot 16,75 €

Bardolino DOC (Veneto, Italien) 18,25 €

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

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-Tonic mit Henry's Tonic Water		6,50 €
Aperol-Spritz		5,50 €
Gin-Tonic Bombay Sapphire + Henry's Tonic		7,00 €



Biere

vom Fass

(auf der Terrasse
im Krug 0,4 l)



Zwickel hefetrüb	0,30 l	2,80 €
	0,40 l	3,75 €
Karlsberg Ur-Pils	0,25 l	2,40 €
	0,40 l	3,85 €
Krögenbräu „Blechhammer“ Schwarzbier	0,30 l	3,00 €
	0,40 l	4,00 €

Hefe (Flasche)

Weihenstephan Hefe hell	0,50 l	4,30 €
mit Cola oder Limo		+ 0,65 €

alkoholfrei (Flasche)

Weihenstephan alkoholfrei	0,50 l	4,30 €
mit Cola oder Limo		+ 0,65 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Gründel's Fresh	0,33 l	3,10 €
Malzbier	0,33 l	3,10 €

Alkoholfreie Getränke

(Auf der Terrasse als 0,4 l)

Glas Wasser		0,20 l	0,50 €	Spezi		0,30 l	3,25 €
Sprudel		0,30 l	2,15 €	Sprite	Flasche	0,30 l	3,65 €
Mineralwasser	Flasche	0,70 l	4,80 €	Fanta		0,30 l	3,25 €
Evian „still“	Flasche	0,50 l	5,00 €	Orangina gelb		0,25 l	3,10 €
Cola		0,30 l	3,25 €	Henry's Tonic	Flasche	0,20 l	3,00 €
Cola Zero	Flasche	0,33 l	3,65 €				

Säfte



(Auf der Terrasse als 0,4 l)

Apfelsaft naturtrüb	Glas	0,30 l	3,90 €	Orangensaft	Flasche	0,20 l	2,85 €
Apfel-Schorle	Glas	0,30 l	3,05 €	Orangenschorle	Glas	0,40 l	4,30 €
				Bionade Holunderschorle	Flasche	0,33 l	3,65 €

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 Schuss Sahnelikör	4,90 €
Milchkaffee	3,00 €	Tee	
Schokolade Heisse Milch von glücklichen Kühen mit Kakao von Sarotti®	2,30 €	Bitte Teeliste durchstöbern	
Schokolade mit Sahnehaube	3,30 €	Glühwein	grosse Tasse 0,2 l 4,50 €
Cappuccino Der Echte: geschäumte Milch und Espresso	2,60 €	Mit unserem Merlot und Gewürzen frisch für Sie zubereitet	
Cappuccino mit Sahnehaube	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 €	Ramazotti	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 €	Gin Bombay Sapphire	2 cl	4,00 €



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