

Das Restaurant „Alte Backsteinfabrik“ verdankt seinen Namen der ursprünglichen Nutzung des Gebäudes: Vorher wurden an diesem Standort in der Fabrik tatsächlich Steine aufbereitet und gebrannt. Heute lädt das Restaurant zum Familienessen, Geburtstagsfeiern oder auch zu größeren Veranstaltungen ein. Die Crossover-Küche bietet internationales und gutbürgerliches Essen an.

Eine saisonale Monatskarte rundet das Angebot ab. Gesunde, frische Zubereitung schmackhafter und bekömmlicher Gerichte entsprechen dem Trend moderner Lebensart. Treffen Sie freundliche Menschen und entspannen Sie sich bei uns im Restaurant "Alte Backsteinfabrik" vom Alltag.



Scanne mich für die digitale
(deutsche) Speisekarte



Scanne mich für die digitale
(englische) Speisekarte



Suppentopf

„Cesnacka“^{g,d}

Slowakische Knoblauchcremesuppe im Brotlaib serviert
9,50 €

Fruchtige Tomatensuppe^{2,4,g}

mit Rahmspinat und Sahnehäubchen ausgarniert
7,50 €

Vorspeisen

Crostini/Rostbrot (3 Stück)^{g,d,c}

wahlweise mit Tomaten, mit Sardellen oder mit Räucherlachs
10,50 €

Rindercarpaccio^g

mit Rucola-Salat, gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen
14,50 €

Knoblauchgarnelen im Lauchbett^{d,e}

im Pfännchen serviert
14,50 €

Mediterraner Schafskäse^g

Überbacken mit Tomaten, frischen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni
13,50 €

Schnecken im Pfännchen^{g,n}

6 oder 12 Schnecken mit geschmolzener Knoblauchbutter
8,50 € / 14,50 €

Kleiner Marktsalat

Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing^{a,j} oder Vinaigrette^{j,m}
5,50 €

Hauptgerichte

Wienerschnitzel ^{a,d,g} (vom Kalb)

in der Pfanne mit Butter gebraten, mit Zitronenscheibchen aus garniert

24,00 €

Saltimbocca ^{a,d,g,m}

*gebratenes Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei,
in Weißweinsauce, dazu reichen wir Bavettenudeln*

24,00 €

Schweinemedallions ^{a,d,g,2,3,4}

zarte Schweinemedallions mit Kräuterkruste in Rahmsauce mit Butterspätzle

23,00 €

„Kleinkarpatisches“ Rumpsteak ^g

mit Schafskäse, Tomaten und getrockneten Pflaumen gratiniert

29,00 €

Pikantes Rumpsteak mit grünem Pfeffer ^{g,1}

mit feiner Cognac - Rahmsauce überzogen

29,00 €

Rumpsteak „à la Chef“ ^{2,3,4}

auf Grill-Kirschtomaten, Speck und grünen Bohnen

29,00 €

FCK Rumpsteak ^g

an Tomaten-Chili-Spiegel

29,00 €

Rumpsteak mit Garnelenspieß ^e

29,00 €

Entrecôte 350gr. ^g

mit Zwiebeln und Kartoffelgratin

37,00 €

Hirtenteller ^g

gegrillter Schweinerücken, natur mit Peperoni, Tzatziki,
Schafskäse, Pommes frites und Salat

-auf einem Teller serviert-

23,00 €

Lachsfilet unter Meerrettich-Kruste ^{c,d,g}

24,00 €

Salsa verde Spaghetti mit Garnelen ^{d,e}

23,00 €

Frischer Fisch ^c

wöchentlich wechselnde Angebote

**Zu allen Fleisch und Fischgerichten servieren wir bunten Salatteller
und 1 Beilage nach Wunsch**

Pommes | Kartoffelgratin ^g | Kroketten ^{a,d} | Bavettenudeln ^d
Gemüse der Saison | Bratkartoffeln ^{2,3,4} | Ofenkartoffeln ^{2,3,4}

Jede weitere Beilage 6,00 €

Selbstgemachte *vegetarische* Ravioli ^{d,g}

mit Spinat und Ricotta

20,00 €

Zusätzlich bieten wir **saisonabhängig eine vielfältige Auswahl Ravioli-Gerichten**
mit unterschiedlichen saisonalen Füllungen an. Informieren Sie sich gerne bei
unserem Servicepersonal über die aktuellen saisonalen Spezialitäten.

Kinder-Teller*

*nur für unsere kleinen Gäste

„Wilde - Kerle Schnitzel“ ^{a,d,g}

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und kleinem Salatgarnitur

10,00 €

„Sponge Bob Nudeln“ ^{d,g}

Spaghetti oder Bavettennudeln mit Rahm - oder Tomatensauce

8,00 €

Dessert

Gemischtes Eis (hausgemacht) (3 Kugeln) ^{a,d,g,1,11}

4,50 €

Gemischtes Eis (hausgemacht) mit Sahne (3 Kugeln) ^{a,d,g,1,11}

5,00 €

Palatschinken mit heißer Schokoladensauce und Vanilleeis ^{a,d,g,1,11}
(bei uns auch in vegan)

10,00 €

Palatschinken mit heißen Himbeeren und Vanilleeis ^{a,d,g,1,11}
(auch in vegan)

10,00 €

Mini-Dessert im Glas pro Stück ^g

4,00 €

Käseplatte ^g

13,00 €

Aperitif

Campari ¹	5 cl	4,50 €
Campari ¹ soda / orange	0,2 l	6,50 €
Martini Bianco / Rosso / Rosato / D'oro	5 cl	5,50 €
Pernod	0,2 l	6,50 €

Prosecco & Champagner

Scavi & Ray Prosecco	0,1 l	4,50 €
Scavi & Ray Ice Prestige	0,1 l	4,50 €
Scavi & Ray Prosecco DOC Rosé	0,1 l	4,50 €
Prosecco mit Aperol ^{1,10} auf Eis	0,2 l	7,50 €
Prosecco Holunderblütensirup	0,2 l	7,50 €
Prosecco mit schwarzer Holunderblütensirup	0,2 l	7,50 €

BIER

Frisches Fassbier

Karlsberg Urpils	0,4 l	4,50 €
Cola Bier ^{1,3,9}	0,4 l	4,50 €
Radler	0,4 l	4,50 €
Karlsberg Weizen ^d	0,5 l	5,50 €
Cola Weizen ^{1,9} , Radler Weizen ^{1,3}	0,5 l	5,50 €

Flaschenbier

Karlsberg Weißbier Kristall	0,5 l	5,50 €
Karlsberg Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Karlsberg alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Licorne Black	0,25 l	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,3 l	0,4 l
Coca Cola ^{1,3,9} , Coca Cola Light ^{1,3,9,12}		3,50 €	4,50 €
Fanta ¹ , Sprite ^{1,3} , Spezi ^{1,3,9}		3,50 €	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	3,00 €		

Wasser

	0,25 l	0,75 l
ACQUA MORELLI Sparkling Frizzante	4,00 €	
ACQUA MORELLI Sparkling Frizzante		8,00 €
ACQUA MORELLI Naturale Stilles Mineralwasser	4,00 €	
ACQUA MORELLI Naturale Stilles Mineralwasser		8,00 €

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3,50 €	4,50 €
Orangensaft	3,50 €	4,50 €
Kirschsafte	3,50 €	4,50 €
Bananensaft	3,50 €	4,50 €
Traubensaft weiß / rot	3,50 €	4,50 €
Grapefruitsaft	3,50 €	4,50 €
Johannisbeersaft	3,50 €	4,50 €
Saftschorle	3,00 €	4,00 €

Bitters

Ramazotti	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Fernet	2 cl	3,50 €
Aperitif des Hauses (Bescherovka)	2 cl	3,50 €

Spirituosen

Grappa	2 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	3,50 €
Williams	2 cl	3,50 €
Mirabelle	2 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	2 cl	3,50 €

Liköre

Bailey's ^{1,9,9}	2 cl	3,50 €
Sambuca ⁹	2 cl	3,50 €

Vodka

9 Mile Vodka	2 cl	3,50 €
--------------	------	--------

Whiskey

Jim Beam ¹	2 cl	5,00 €
Jack Daniel's ¹	2 cl	5,00 €
Jack Daniel's ^{1,3,9}	2 cl	5,00 €
Ballantine's ¹	2 cl	5,00 €

Gemütlichkeit wie zur guten alten Zeit:

Espresso

2,40 €

Espresso Macchiato⁹

2,70 €

Kaffee

3,00 €

Cappuccinos mit aufgeschäumter Milch oder Sahne⁹

4,00 €

Unsere hochwertigen Tees für die Tasse (PURE tea selection)

Fenchel-Anis, Minze, Rooibos, Earl Grey, Hibiskus-Himbeere, Grüner Tee

4,00 €

Zusatzstoffe:

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. mit Farbstoff(en) | 10. chininhaltig |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | 11. mit Süßungsmittel |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 12. enthält eine Phenylalaninquelle
(ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben) |
| 4. mit Geschmacksverstärker(n) | 13. gewachst
(wenn Oberflächen von frischen Früchten derart
behandelt wurden) |
| 5. mit Schwefeldioxid | 14. Taurin |
| 6. mit Schwärzungsmittel | 15. mit Nitritpökelsalz |
| 7. mit Phosphat | |
| 8. mit Milcheiweiß | |
| 9. koffeinhaltig | |

WEINKARTE

OFFENE WEINE

0,25 l

Eberstädter Riesling, Weingärtnergenossenschaft Eberstadt 8,00 €

Trocken - Ein duftig eleganter Wein mit feingliedrigem Bukett und dezentem Säurespiel, begleitet von einem fruchtigen Ausklang.

Grauburgunder, Wachtenburg Winzer 8,00 €

Trocken - In einem hellgelben Glas präsentiert sich dieser Wein mit Aromen von gelben Birnen und Quitten, die auf der Zunge fruchtig-elegant zur Geltung kommen.

Portugieser Weißherbst, Wachtenburg Wachenheimer 8,00 €

Lieblich - Dieser Wein zeichnet sich durch Himbeeraromen in der Nase aus und ist frisch, fruchtig und mild mit einer feinen Restsüße.

Dornfelder, Wachtenburg Wachenheimer 8,00 €

Trocken - Tiefdunkelrot mit bläulichen Reflexen, verströmt dieser Wein einen Duft nach Sauerkirsche und Brombeere. Er beeindruckt mit viel Kraft und Würze sowie einer guten Struktur.

Spätburgunder, Kimmler 8,00 €

Halbtrocken - Dieser Wein bietet Aromen von Beerenkompott und einem Hauch von Veilchen. Er ist ein eleganter Genuss für Kenner.

Schorle nach Wahl

0,25 l / 0,4 l

4,50 € / 6,00 €



FLASCHEN WEINE - WEISS

0,7 l

Chardonnay, Ellermann-Spiegel

28,00 €

Trocken - Im Gegensatz zum eher schweren und barriquebetonten Stil internationaler Chardonnays besticht diese Variante durch wunderbare Eleganz und ungemaine Frische. Ein Aromenspiel von vollreifen Birnen und exotischen Früchten entführt unsere Sinne.

Sauvignon Blanc, Ellermann-Spiegel

28,00 €

Trocken - Das expressive Bukett offenbart einerseits fruchtige Aromen von Stachelbeere, Mango und Kiwi, andererseits grüne Noten von Gras und Melisse. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, aromatisch, mit saftiger Frucht und zarter Würze sowie einem sehr langen Nachhall.

Lugana D.O.C., Scavi & Ray

33,00 €

Diese Traube ist äußerst anspruchslos und nimmt dennoch viele Aromen und Mineralien auf. Dies resultiert in einem fruchtigen Geschmack mit nur sehr wenigen Tanninen. Dieser herrlich leichte Wein hat mittlerweile Freunde auf der ganzen Welt gefunden, auch ohne Ausbau im Fass.

Pinot Grigio Moscato Siciliane I.G.T., LADY LOLA

28,00 €

In der Nase entfalten sich helle Blüten und gelbe Früchte, während er am Gaumen belebend und mild ist.

Grauer Burgunder, Tina Pfaffmann

32,00 €

Trocken - Mit seiner hellen Strohgelbfarbe und goldenen Reflexen in der Nase zeigt er eine Fülle von gelber Frucht, darunter Apfel, Birne, Quitte und Mirabelle. Am Gaumen begeistert er mit einem bezaubernden Spiel zwischen Süße und Säure, gefolgt von einem fruchtigen Nachhall.

Riesling, Wilhelm B.

25,00 €

Trocken - Dieser Riesling zeigt sich im Glas in einem hellgelben Ton mit grünen Reflexen und verströmt in der Nase Aromen von grünen Granny Smith Äpfeln sowie Nuancen von Grapefruit und Limette. Am Gaumen ist er erfrischend mit einem angenehmen Säurespiel.

Cuvée "Tagtraum", Ellermann-Spiegel 28,00 €

Halbtrocken - Dieser Wein begeistert mit exotischen Fruchtaromen, Schmelz und innerer Dichte, die zum Träumen einladen. Ein Genuss für bekennende Genießer und Freunde perfekt eingebundener Fruchtsüße.

FLASCHEN WEINE - ROSÉ 0,7 l

St. Laurent PINK, Tina Pfaffmann 32,00 €

In der Nase entfalten sich Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und roten Kirschen, während am Gaumen erfrischende Fruchtsäure, spürbare Restsüße und ein schmackhafter Abgang präsent sind.

Cuvée "Windrosé", Ellermann-Spiegel 30,00 €

Trocken - Im Glas zeigt er sich in einem lachsfarbenen Ton mit pinken Reflexen. In der Nase entfaltet sich eine feinfruchtige Aromatik von Erdbeeren, Himbeeren und reifen Feigen. Am Gaumen überzeugt er mit Saftigkeit und Eleganz sowie einem harmonischen Spiel zwischen Säure und Süße.

Rosé, Wilhelm B. 28,00 €

Feinherb - Mit seiner lachsfarbenen Erscheinung im Glas verströmt er in der Nase Aromen von Erdbeeren und frischen Waldhimbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich erfrischend spritzig mit einer wunderbaren Frucht.

FLASCHEN WEINE - ROT 0,7 l

Primitivo Puglia I.G.T., Botter 32,00 €

Bio - Dieser Wein begeistert mit fruchtigen Noten von Pflaumen und Kirschmarmelade sowie einem Hauch von Tabak. Im Nachhall sind Kokos, Kaffee und Vanille zu erkennen.

Primitivo Salento I.G.T., Scavi & Ray 30,00 €

Ein dunkles Rubinrot und verführerische Aromen von reifen Waldfrüchten, begleitet von einer feinen Würze von Nelken, Vanille, Kirschen und einer unwiderstehlichen Schokoladennote machen den Primitivo einzigartig und sehr gefällig für den Gaumen.

Cuvée "Schnick-Schnack-Schnuck", Ellermann-Spiegel 30,00 €
Mit seiner fruchtigen und weichen Art präsentiert er sich jugendlich frisch und leicht, begleitet von einer feinen Restsüße.

Pinot Noir, Wolke - Tattoo Edition 28,00 €
Trocken - In einem dunklen Kirschrot präsentiert er sich im Glas. Die Nase nimmt die typischen Burgunder-Aromen von Brombeeren und Kirschen deutlich wahr. Das samtige Beerensaroma sowie die würzigen und pfeffrigen Kräuternoten harmonieren mit dem langen Nachhall und einer feinen Gerbstoffstruktur.

Cabernet Sauvignon Colección, Casa Silva 28,00 €
Tiefdunkles Rot, Aromen von Sauerkirsche und roter Johannisbeere in der Nase, auf der Zunge strukturiert und langanhaltend.

Nero d'Avola Sicilia I.G.T., Caleo 32,00 €
Mitteltiefes Rot, mollig und rund.

Merlot Veneto I.G.T., Botter 34,00 €
Mitteltiefes Rot, ausgewogene Fruchttöne, ausgeglichen.

APERITIF

	0,2 l
Aperol Spritz	7,50 €
Hugo weiß / schwarz	7,50 €
Scavi & Ray Limoncello Spritz	7,50 €
Scavi & Ray Pink Grapefruit	7,50 €

