BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

Herzlich Willkommen im Bahnhof 1872

Genießen Sie das Ambiente im **1872** erbauten und denkmalgeschützten Bahnhof.
Wir servieren Ihnen feinste Steaks, raffinierte schwäbische Tapas,
regionale Spezialitäten, Bier der Hochdorfer Kronenbrauerei und vieles mehr.

Wir sind:

regional

Lebensmittel und Zutaten beziehen wir, soweit möglich, aus den umliegenden Regionen. So kommen zum Beispiel die Kartoffeln, Eier oder der Käse von den umliegenden Bauernhöfen. Unser Fleisch von der Metzgerei Reichenbach, die uns mit einer Top Qualität beliefert. Unsere Backwaren von der Bäckerei Wörner aus Jettingen. Unsere Eis-Spezialitäten kommen vom Haselstaller Hof, der Familie Müller aus Wildberg. Und das Bier kommt selbstverständlich von der Kronenbrauerei Hochdorf-Nagold –mit eigenem Hopfenanbau. Eine genaue Übersicht finden Sie ganz hinten in der Karte.

schwäbisch

Geboren und aufgewachsen im schönen Schwabenland, das sind wir ! Stolz auf unsere Herkunft und Kultur, bieten wir Ihnen eine ehrliche, regionale traditionelle, aber auch raffiniert rockig schwäbische Küche an. Dazu ein herrlich frisch gezapftes Hochdorfer Bier oder einen unserer hervorragenden württembergischen Weine.

rockig

Musik - besonders der Rock - ist unsere Leidenschaft und Lebenseinstellung.
Jeden zweiten Donnerstag im Monat steigt unsere Jam Session unter der
Leitung von Vitek Spacek. Regelmäßige Live Konzerte von bekannten und noch unbekannten Bands.

www.bahnhof1872.de

BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

Steaks

Unsere größte Leidenschaft, ist ein schönes, hochwertiges und gutes Stück Fleisch. Mit Uli Reichenbach haben wir genau den richtigen Landwirt und Metzger gefunden, der zu uns und bei dem vor allem alles passt: die Qualität, die Regionalität, die Nachhaltigkeit, der Respekt vorm Tier, das gleiche Herzblut, die Ideen, einfach ein Top-Partner. Natürlich bieten wir auch immer wieder andere Fleisch und Steak Spezialitäten aus der ganzen Welt an. Stolz sind wir auf unseren hauseigenen Reifeschränke. In denen wir unser Fleischselbst reifen und veredeln. Somit können wir die Reifezeit der besonderen Fleischstücke individuell bestimmen und Ihnen einen besonderen Genuss garantieren.

Bier

Seit über 350 Jahren in Familienbesitz wird die Hochdorfer Kronenbrauerei aktuell in der 11. und 12. Generation durch die Inhaberfamilie Haizmann geführt. Ein klares Bekenntnis zu regionaler Identität und heimischen Rohstoffen, strenge Qualitätsstandards und eine zukunftsweisende Ausrichtung der Produktionstechnik bilden die Basis der Unternehmensphilosophie.

Seit 1993 wird in Hochdorf durch die Brauerei ein eigener Hopfenanbau betrieben und versorgt die Brauerei zu 50 % mit feinem Naturaromahopfen. Der restliche Bedarf wird über Landwirte in Tettnang und der Hallertau abgedeckt. Die für den Brauprozess notwendigen Hefen werden in der betriebseigenen Reinzuchtanlage vermehrt und garantieren die konstante Qualität der Hochdorfer Biere.

Events

Wir bieten Motto-Events, Bier,- Wein, und Whiskyproben, Verkostungen oder Partys mit namenhaften DJs. Spezialisiert sind wir auf Ihren persönlichen Event. Private Veranstaltungen wie Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmationen/Kommunionen u.a. Auch für Firmenveranstaltungen, Tagungen, Weihnachtsfeiern, etc. finden Sie in uns den richtigen Partner.

Wir freuen uns Sie in unserem Bahnhof1872 in Nagold begrüßen zu dürfen.

www.bahnhof1872.de

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Vorspeise

Kartoffelsuppe mit Lauch
und frischem Baguette

7,40

Gebackener Ziegenkäse
mit frischem saisonalem Gemüse und hausgemachtem Kräuter-Pesto. Dazu frisches Baguette

10,90

Knackige Salate

Frische Salate und Leckereien von unserer Salatbar

Eine kleine Schüssel
5,40

Eine große Schüssel
9,40

Frisches Gemüse

1872 Veggie Bowl
mit Quinoa, Avocado, saisonalem Gemüse, Nüssen und Curry-Kokos-Soße

20,50

Gerne servieren wir zu Ihrem Salat oder ihrer Bowl...

Ein kleines Rumpsteak vom Schwarzwald Rind

10,80

Angebratene, hausgemachte Schwäbische Maultaschen-Streifen

5,90

Ein gegrilltes Hähnchenbrüstchen in Streifen

6,90

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

www.bahnhof1872.de

BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

DER SCHWARZWÄLDER
URSPRÜNGLICH - ARTGERECHT

KOMPROMISSLOS ANDERS

Reichenbach
Herzhaft. Nachhaltig. Alles aus einer Hand.

Was **Sie** wissen sollten.

Wir beziehen unser Fleisch von **der Metzgerei Reichenbach.**

Die Metzgerei Reichenbach hat einen **eigenen Rinderbestand**
von über 1000 Rinder und einen **eigenen Schweinebestand** von 1500 Schweinen.

Die **eigenen Landwirtschaftsbetriebe der Metzgerei**
bewirtschaften und beweiden eine Fläche von über 500 Hektar Grünland.

Die Haltung der Tiere erfolgt ausschließlich in den **Premium-Haltungsstufen 3 und 4**.
Mit Auslauf, Weide, Frischluft usw..
Zusätzlich arbeitet die Metzgerei mit einem Stamm
von weit **über 100 Landwirten** seit Jahrzehnten eng zusammen.
Fast alle Schlachttiere werden im Umkreis von 50km großgezogen.

Geschlachtet, zerlegt und verarbeitet wird alles im **eigenen, modernen EU Betrieb.**
Jedes Stück Fleisch und jedes Stück Wurst, das die Metzgerei Reichenbach verkauft,
wird **selbst produziert**.
Somit ist die gesamte Wertschöpfungskette **lückenlos** in einer Hand.

Das geschlossene Produktionskonzept ist ökologisch hervorragend,
das Beste für Mensch, Tier und **Natur**.

Der Schwarzwälder ist die Online- und Vertriebsmarke mit bestem Premiumfleisch,
Wurst- und Schinkenspezialitäten, Gewürzen und Feinkost
der **Metzgerei Reichenbach im Glottertal**.

Der Schwarzwälder vertreibt **ausschließlich** Produkte der Metzgerei Reichenbach
und seiner ausgesuchten Partnerbetriebe mit hoher Nachhaltigkeit.
Auch Sie können bei „Der Schwarzwälder“
über 200 ausgesuchte Premiumartikel bestellen.

Vom Dry Aged Prime Beef über BBQ Cuts bis hin zu besten Schinken- und Salamispezialitäten,
Hausmacher Wurstwaren nach „alter Väter Sitte“, Gewürzen und Feinkost.

„Der Schwarzwälder“, versendet **bundesweit im Öko-Thermopack**.
Das geschlossene Konzept hat eine **nachweislich hervorragende Ökobilanz**.

Deutsches Institut für Nachhaltigkeit und Ökonomie
GESICHERTE NACHHALTIGKEIT
PRÜFSIEGEL 2023
Investition in die Zukunft

www.der-schwarzwaelder.com

www.bahnhof1872.de

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Steak

Bester Rindfleischgenuss mit Qualitätssiegel,
das „Schwarzwald Rind“ der Metzgerei Reichenbach, Glottertal.
Sie züchten hierfür eine Kreuzung aus
der alten Schwarzwaldrasse „Hinterwälder“ und dem Black Angus Rind.
Die Tiere werden ausschließlich mit Wiesenfutter und Getreide gefüttert.

Rumpsteak

´Dry Aged (3 Wochen am Knochen gereift). Zartes Stück vom Rinderrücken.
Gefüttert mit besten Wiesenkräutern und Ackerfutter.

200 g 23,90

300 g 34,70

Wie dürfen wir Ihr Steak servieren?

**Geschmäcker sind bekanntermaßen verschieden.
Damit wir Ihnen ein Steak servieren können,
das ganz nach Ihren Wünschen ist und Ihnen schmeckt,
sagen Sie uns doch bitte, wie es zubereitet werden soll.**

Bleu/blau
außen angeröstet,
innen kühl und roh
42°C

Rare/Blutig
im Kern sehr rötlich
48-52°C

Medium-Rare
leichte Umfärbung vom Fleisch,
aber immer noch rötlich
52-56°C

Medium
klar ersichtliche Umfärbung vom
Fleisch, aber immer noch ein
Rotton zu erkennen
56-60°C

Well Done/Durch
Fleisch nahezu komplett umgefärbt,
nahezu kein Rotton zu erkennen
60-64°C

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht gegebenenfalls mit Knochen vor dem Grillen

**Alle Steaks werden perfekt nach Wunsch gegrillt und
mit unserer hausgemachten Kräuterbutter serviert.**

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Beilagen

Selbstgemachte Butterspätzle
Pommes Frites
Süßkartoffel Pommes
Frisches Pfannengemüse der Saison
Ofenkartoffel mit Sour Creme

je Portion 5,90

Hausgemachte Soßen und Dips

Rotweinbratensoße
Champignonrahmsoße
Cognacrahmsoße
Pfefferrahmsoße

je Portion 3,70

Chipotle-Dip
BBQ-Steak-Soße
Knoblauch Creme

je Portion 2,60

Kräuterbutter
Café de Paris Butter
Sour Cream

je Portion 2,20

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

schwäbisch, frisch & regional

Das Schwarzwälder Kräuterschwein
ist eine Kreuzung aus Duroc- und Deutschem Landschwein,
es ist sehr zart und stark marmoriert.
Durch Zufütterung von getrockneten Wiesenkräutern entsteht ein unvergesslicher Geschmack.

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“
vom Kräuterschwein in Butterschmalz gebraten, mit Pommes Frites

18,40

Cordon Bleu
vom Kräuterschwein, mit Schinken und Bergkäse gefüllt,
in Butterschmalz gebraten, dazu Pommes Frites.

20,40

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom Schwarzwald Rind mit hausgemachten Butterspätzle.
Dazu kross frittierte und geschmelzte Zwiebeln

30,40

Currywurst Spezial XXL
gegrillte Oberländer, von der Landmetzgerei Hindenach aus Eutingen,
mit unserer hausgemachten Currysoße,
kross frittierten Zwiebeln und frischen Pommes Frites.

12,80

Vegetarisch

1872 Veggie Bowl
mit Quinoa, Avocado, saisonalem Gemüse, Nüssen und
Curry-Kokos-Soße

20,50

Ofenkartoffel
mit buntem Pfannengemüse oder einem Salat von der Salatbar..

10,80

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Nachtisch

Affogato
Frisch gebrühter Espresso mit einer großen Kugel Bourbon-Vanille Eis

4,80

Die Dunkle Verführung
Tässchen Espresso, 1872-Praline, Ecke von unserem
hausgemachten Schoko-Nuss-Brownie und eine Kugel feinstes Kaffee Eis

9,30

„Gentlemans“ Whiskey-Sahne-Eis-Törtchen
Whiskey-Sahne-Bauernhofeis mit Jack Daniel´s´ „Gentleman Jack“.
Dazu ein Jacky-Honey Shot.

10,80

Lauwarmes Schokoküchle
dazu Bourbon-Vanille Bauernhofeis und einem Tupfer Schlagsahne.

Bauernhofeis aus Gültlingen

Gemischter Eisbecher
Drei Eissorten nach Wahl mit Sahne

7,90

Eissorten
Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Zitronen-Sorbet

je einzelne Kugel 2,20 / Sahne 1,10

Haselstaller Hof
Wir bieten regionale Qualität.

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.