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 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 Bahnhof 1872 in Nagold begrüßen zu dürfen.

www.bahnhof1872.de

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Unsere Monatsempfehlung

Vorspeise

Kalt geräuchertes Lachsforellen-Tatar

Lachsforelle vom Fischhaus Letscher aus Altensteig,
an paniertem Spargel, Radieschen und Bärlauch

12,20

Hauptgang

Frischer Bondorfer Spargel

mit Kräuterflädle, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

21,50

Frischer Bondorfer Spargel
Mit geräuchertem Kochschinken

mit Kräuterflädle, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

24,50

Beilagenportion Frischer Bondorfer Spargel

mit Sauce Hollandaise

11,80

Nachtisch

Erdbeer-Quark-Mousse

auf Knusperboden mit weißer Schokolade und Joghurteis

10,90

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

www.bahnhof1872.de

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Vorspeisen

Spargelcremesuppe
mit eigener Einlage, Bärlauchöl
und frischem Baguette

7,20

Viererlei schwäbische Tapas
Knuspriges Bierbäuchle auf Sauerkrautsalat, feines Kartoffelküchle mit Speckwürfel,
gebratene Schwarzwurst an Zwiebel-Orangen-Marmelade und 1872 Wurstsalat-Wrap

16,80

Carpaccio vom Schwarzwald Rind
mit Parmesanspäne, Salat-Bouquet und gerösteten Pinienkerne

16,80

Beef Tatar
Feinstes Tatar vom Schwarzwald Rind, klassisch abgeschmeckt
mit Kapern, Essiggurke, Zwiebel, Tomaten, Olivenöl und Zitrone.
Dazu ein Wachteleigelb und lauwarmes Toastbrot.

16,80

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

10,90

Falsche Schnecken
Bestes Schwarzwälder Rinderfilet in der Schneckenschale gratiniert.
Frische Kräuter und Bergkäse machen diese Leckerei zu einem Genuss

15,80

1872-Bier-Brett
Kellergold 0,1 l | Goldkrone 0,1 l | Weizenbier 0,1 l | Schwarzer Ritter 0,1 l
Ein Streifen unserer hausgemachten Maultasche mit Kartoffelsalat, Käsespätzle an grünem Salat,
hauchdünn geschnittener original gerauchter Schwarzwälder Schinken, Würfel vom Jettinger Bergkäse
und ein Sorbet vom *Hochdorfer Kellergold* mit Laugenchip. Dazu frisches Baguette.

16,30
(Ideal für zwei Personen)

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

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Knackige Salate

Frische Salate und Leckereien von unserer Salatbar

Eine kleine Schüssel
6,40

Eine große Schüssel
10,80

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

Zur Wahl bieten wir Ihnen unsere hausgemachten Dressings an:

Hausdressing
Kräuter-Vinaigrette
Zwetschgen-Dressing

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

Burn a Brettle

Burnawas ? Richtig gehört - „Burn a Brettle“.
Aber keine Angst, wir verbrennen keine Bretter, ihr grillt selber - am Tisch.
Und eins können wir Euch jetzt schon sagen.

DAS IST DER BURNER !

Wir beginnen mit einem frisch gezapften Hochdorfer Bier.
Anschließend gibt es die Einführung durch einen unserer Servicemitarbeiter.
Dann grillt Ihr am Tisch Euer Steak, genauso wie Ihr es wollt. Dazu gibt es buntes Grillgemüse oder Pommes Frites, die von unserer Küche vorbereitet werden und wenn Euer Fleisch fertig ist,
von uns serviert werden.

Das „Burn a Brettle“-Erlebnis
könnt ihr von 2 bis maximal 12 Personen buchen.

Ein Burn a Brettle-Abend für eine Person beinhaltet

Ein Hochdofer Monatsbier 0,2 l
200 Gramm feinstes Schwarzwald Rumpsteak
Hausgemachte Kräuterbutter
Burn a Brettle „Zündstoff“ Rosmarin oder Gin
Buntes Grillgemüse mit Sour Cream oder Pommes Frites

Pro Person 35,- €

regional * schwäbisch * rockig
BAHNHOF 1872
Steaks * Bier * Events
www.bahnhof1872.de

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.

Unsere Steaks verdienen nur das Beste
Mit Leidenschaft und Liebe, über Buchenholz gegrillt,
erhalten sie so die perfekten Rauch- und Röstaromen.

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

Rib Eye-Steak

´Dry Aged (4 Wochen am Knochen gereift). Zartes und durchwachsenes Stück aus dem vorderen Rinderrücken mit dem typischen Fettauge. Gefüttert mit besten Wiesenkräutern und Ackerfutter.

350 g 38,40

Rinderfilet

´Dry Aged (3 Wochen am Knochen gereift). Das zarteste Stück vom Rind

200 g 33,90

300 g 44,90

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

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.

Unsere Steaks verdienen nur das Beste
Mit Leidenschaft und Liebe, über Buchenholz gegrillt,
erhalten sie so die perfekten Rauch- und Röstaromen.

Flank Steak

´Flacher Bauchmuskel mit langen Fasern und geringem Fettanteil.
Festeres Fleisch mit intensivem Geschmack. Medium Sous Vide gegart und scharf angebraten

350 g 38,40

1872 Beef Burger

Bestes vom Schwarzwald Rind, frisch gewolft und in Form gebracht, mit Cheddar-Käse und Chili-Gurken-Dip, Tomate, Zwiebel-Confit und einem Salatblatt.

17,40

Schwarzwald Duo

Schwarzwälder Kräuterschwein und Schwarzwälder Rumpsteak, zart Rosa gebraten.
Jeweils 150 Gramm

24,90

1872 Grillteller

Rumpsteak vom Schwarzwald Rind, Rückensteak vom Kräuterschwein, zartes Hähnchenbrüstchen, ein Grillwürstle und eine Ofenkartoffel mit Speckwürfel und Sour Cream.

24,90

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

Dry Aged – unsere Spezialität

Dry Aged 1872 Club Steak
Bone in Roastbeef vom Schwarzwald Rind

10 Wochen in unserem hauseigenen Dry Ager gereift.
Wir empfehlen die Garstufe medium oder medium rare

Je 100 Gramm

14,00

Für einen, zwei oder mehr –
Vielleicht als gemeinsame Vorspeise?

Unsere Club Steaks haben meist ein Gewicht zwischen 500 und 700 Gramm.

Fragen Sie unser Personal nach unseren momentan vorhandenen Größen.

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

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

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Beilagen

Selbstgemachte Butterspätzle
Pommes Frites
Hausgemachte Dauphine Kartoffeln
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.

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.

Pfännle „1872“

Schweinefilet vom Kräuterschwein, Käsespätzle und ein hausgemachtes Maultäschle
mit einem Bohnenspeckbündel an einer feinen Champignonrahmsoße.

23,90

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

Feinstes Rinder-Geschnetzeltes

in Cognac- oder Pfefferrahmsoße. Dazu hausgemachte Butterspätzle.

19,90

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

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

11,80

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischer Sahne, dreierlei Käse und mit Röstzwiebeln verfeinert

14,20

Dazu ein Salat von der Salatbar 6,40 €

Black Bean Burger

mit Avocado, Kräuterseitlinge und Cheddar Käse
in einem rustikalen Bun

17,80

Frischer Fisch

Frisches Lachssteak

auf der Haut gegrillt.
Dazu ein Rosmarin-Parmesan Risotto und buntes Pfannengemüse

21,80

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

Geschichtete Kokos- und Passionsfruchtmousse
im Schokomantel, Vanille-Crumble und gebratener Ananas

10,90

„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.

9,90

Jack Daniel´s Whiskey Mousse
Feinstes Jack Daniel´s Whiskey-Chocolate Mousse mit frischer Mango

10,90

Bauernhofeis aus Gültlingen

Gemischter Eisbecher
Drei Eissorten nach Wahl mit Sahne

7,90

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

Haselstaller Hof
Wir bieten regionale Qualität.

je einzelne Kugel 2,20 / Sahne 1,10
Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Wir empfehlen

Aperitif

Grapefruit Spritz

Campari, Grapefruit Saft, Zuckersirup,
Sekt, Soda, Eiswürfel
und ein Rosmarinzweig.

0,2l 7,50

Cranberry Spritz

Cointreau, Cranberry Saft, Sekt, Eiswürfel
mit einem Rosmarinzweig
und einer Orangenscheibe

0,2l 7,50

Monatsbier - frisch gezapft

Als Aperitif
0,2L ... 2,90

Maibock

Der helle Bock hat eine Stammwürze von 16,5% und 7,5% Alkohol und ist eine absolute Frühjahrspezialität. Glanzfein, mit einer an frischen Honig erinnernden Farbe und feinen Malzaromen so präsentiert er sich. Beim Trinken können wir leicht nussige und dezent an Honig erinnernde Aromen war nehmen, bevor die harmonische Kombination aus leichter Hopfenbittere und erfrischend rezenter Kohlensäure den Trinkeindruck abrunden.

0,3l 4,40

Wein

Lenotti Rosso Passo Collezione in Botte 2021 – trocken 13,0% vol.

Der super erfolgreiche Rosso Passo wird der Rosso Passo Collezione in Botte je zur Hälfte aus den Rebsorten Merlot und Sangiovese gekeltert. Hinzu kommt eine 6-monatige Reifung im Holzfass. Hierdurch wird der Rosso Passo Collezione in Botte noch weicher, runder und insgesamt komplexer.

Im Glas leuchtet der Wein kräftig rubinrot. Das intensive Bouquet duftet herrlich nach Kirschen, Waldbeeren und Kräutern.

Am Gaumen ist der Wein vollmundig, harmonisch sowie angenehm weich und rund. Beinahe so wie ein Primitivo. Aber eben nur beinahe, probieren Sie es selbst.
Italien

0,1l 5,50

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

BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

Aperitif

Bier Aperitif Gin, Holdersirup, Hochdorfer Pils, Eiswürfel und Zitronenzeste	0,2L	7,50
1872 Aperitif Zitronen Sorbet, Gin, Sekt, Mineralwasser und ein Rosmarinzweig	0,2L	7,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc und Wild Berry	0,2L	7,50
Aperol Spritz Aperol, Sekt und Mineralwasser	0,2L	7,50

Aperitif alkoholfrei

Rubin Spritz Der rubin-farbene Aperitif besteht u.a. aus Zitrone, Wacholderbeeren und Hibiskusblüten, diese verleihen ihm seine zitrische Frische. Mit einem Schuss Mineralwasser gemixt.	0,2L	5,20
Bernstein Spritz Der Bernsteinfarbene Aperitif besteht u.a. aus Orangen, Lavendelblüten und Rosmarin, diese verleihen ihm seine fruchtige, floral-frische und nadelholzige Aromen. Mit einem Schuss Mineralwasser und Tonic Water gemixt.	0,2L	5,20

Sekt

	0,1L	0,75L
Hausmarke Bahnhof1872 Brilliant – trocken [N]	4,70	32,50
Hausmarke Bahnhof1872 Rosé – trocken [N]	4,90	34,50

Champagner

	0,75L
Champagner Derouillat Fleur de Bulles[N]	79,00
Moët & Chandon Ice Impérial	140,00

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

www.bahnhof1872.de

BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

Alkoholfreie Getränke

Libella Limonaden

	0,2 l	0,4 l
Libella Orange [1,2]	3,20	4,90
Libella Cola [1,2,5,9]	3,20	4,90
Libella Spezi [1,2,5,9]	3,20	4,90
Libella Zitrone [1]	3,20	4,90
Libella Apfelsaftschorle	3,20	4,90
Rakete [1]	3,20	4,90

Hausgemachte Limonaden

	0,4 l
Holunderblüte	5,30
Maracuja-Feige	5,30
Brombeer-Feige	5,30

Softdrinks (Fläschle)

	0,2 l	0,33 l
Schweppes Bitter Lemon [2,6]	3,90	
Coca Cola Zero [1,4]		4,10

Mineralwasser (Flaschen)

	0,25 l	0,75 l
Inmauer Gastro Fürstenquellen classic	3,90	6,50
Inmauer Gastro Fürstenquellen medium	3,90	6,50
Inmauer Gastro Fürstenquellen sanft	3,90	6,50

Tafelwasser

	0,2 l	0,4 l
Bergkristall Tafelwasser classic	2,90	4,30

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Johannisbeersaft	3,80	5,30
Maracuja Nektar	3,80	5,30
Orangensaft	3,80	5,30
Saftschorle	3,60	5,10

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Kaffee [7]	3,00
Espresso [7]	2,50
Doppelter Espresso	3,70
Espresse Macchiato [L, 7]	2,80
Cappuccino [L, 7]	3,90
Milchkaffee [L, 7]	3,90
Latte Macchiato [L, 7]	3,90
Heiße Schokolade [L, F, 7]	3,90
Affogato [L, 7]	4,80

Espresso mit einer Kugel Borboun Vanilleeis

Tee vom Nagolder Teekontor Unicum

Nagolder Glücksmomente (Kräuterteemischung)	3,80
Hohen-NaGOLD-Tee (Früchteteemischung)	3,80
Schwarztee (English-Breakfest)	3,50
Pfefferminztee	3,50
Grüner Tee	3,50
Rotbuschtee	3,50

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

BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

Hochdorfer Fassbiere – frisch gezapft

Hochdorfer Pilskrone[G]

0,3L 4,40

Stammwürze	11,5 %
Bittereinheiten	32
Alkohol	4,9 % vol.

Ein glanzfeines hellgelbes Pils mit einer weißen, feinporigen Schaumkrone. Der schlanke Körper dieses hochvergorenen Bieres bringt die feine Hopfenbittere optimal zur Geltung. Verwendet wird ausschließlich feinster Naturaromahopfen der Sorte „Hallertauer Tradition“, der im eigenen Hopfengarten, am Ortsrand von Hochdorf angebaut wird. Er verleiht dem Bier auch das frische, leicht zitrusartige Hopfenaroma, welches beim Trin ken angenehm die Nase umspielt. Die feine Eleganz dieses Bieres passt sich hervorragend leichten Gerichten an. Es kann aber auch gut zu kräftigen Speisen kombiniert werden.

Hochdorfer Gold[G]

0,3L 4,40 0,5L 5,10

Stammwürze	11,9 %
Bittereinheiten	22
Alkohol	5,2 % vol.

Ein kräftiges Gelb mit weichem vollem Körper, gekrönt mit einer feinporigen weißen Schaumkrone, so präsentiert sich dieses feinwürzige Bier. Die vollmundigen Malzaromen ergänzen sich mit der dezenten Hopfenbittere zu einem ausgewogenen und runden Trinkerlebnis. Das Hochdorfer Gold ist ein echter Allrounder in der Speisenbegleitung.

Hochdorfer Keller Gold[G]

0,3L 4,40

Stammwürze	11,9 %
Bittereinheiten	22
Alkohol	5,2% vol.

Das Hochdorfer Keller – Gold ist eine kellerfrische, natürlich hefetrübe Bierspezialität, die mit einer fruchtigen Hefeblume und ihrem samtig milden Geschmack überzeugt. Der verwendete Naturhopfen kommt zurückhaltend aber fein zur Geltung. Das angenehm rezente, vollmundige Geschmackserlebnis harmoniert sehr gut mit würzigen Speisen, ergänzt aber auch optimal leichte Gerichte um eine charaktervolle Note.

Hochdorfer Helles[G]

0,3L 4,40 0,5L 5,10

Stammwürze	11,9 %
Bittereinheiten	16
Alkohol	5,0 % vol.

Gebraut aus 100 % QZBW-Qualitätsbraumalz aus regionalem Vertragsanbau, bestem weichen Schwarzwaldwasser und feinem Aromahopfen aus unserem eigenen Hochdorfer Hopfengarten überzeugt unser Helles mit seinem milden Charakter, einem angenehm rezenten Nachtrunk und feinen Hopfennoten am Gaumen. Unser Helles wird wie alle Hochdorfer Bierspezialitäten C02neutral produziert und gemäß den strengen Slow Brewing Kriterien lange und kalt gelagert. Es ergänzt sich wunderbar mit leichten, frischen Speisen, als Begleiter beim Vesper, aber auch zu Klassikern wie Kässpätzle oder Schweinsbraten ist unser Helles ein Genuss.

Hochdorfer Hefeweizen[G]

0,3L 4,40 0,5L 5,10

Stammwürze	11,8 %
Bittereinheiten	16
Alkohol	5,0 % vol.

Das unfiltrierte, hefetrübe helle Wiezenbier besticht mit feinen fruchtigen Aromen und einem Hauch von Banane in der Nase. Angenehme Zitrusnoten, eine zurückhaltende Bittere und die angenehm rezente Kohlensäure begleitet das erfrischende Trinkerlebnis. Abseits der bekannten bayrischen Weißwurst ist das Weizenbier ein perfekter Speisenbegleiter zu Fischgerichten, ebenso ergänzen sich die fruchtigen Noten mit gartenfrischen Gemüsegerichten und mildem Käse.

Hochdorfer Schwarzer Ritter[G]

0,3L 4,40 0,5L 5,10

Stammwürze	11,9 %
Bittereinheiten	22
Alkohol	5,2 % vol.

Der schwarze Ritter, die dunkle Halbe, vollmundig, röstaromatisch und finster wie eine Neumondnacht über dem Schwarzwald. Der dunkle Exportgenuss auch für Lichtgestalten. Die für ein dunkles Bier charakteristischen Röstaromen sind in einem angenehm überraschend schlanken Körper eingebunden. Die zurückhaltende Hopfenbittere und die angenehme rezente Kohlensäure runden das dunkle Trinkerlebnis ab. Der schwarze Ritter ergänzt sich mit allen gebratenen Gerichten und auch eine kräftige Sauce ist ihm willkommen.

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

BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

Hochdorfer Flaschenbiere.

Hochdorfer Pilsradler G 1,2

0,3L 4,40

Hochdorfer Radler (süß/sauer) G 1,2

0,3L 4,40 0,5L 5,10

Hochdorfer Cola-Weizen G 1,7

0,3L 4,40 0,5L 5,10

Hochdorfer Kristallweizen G

0,5L 5,10
Stammwürze ..... 11,9 %
Bittereinheiten 16
Alkohol ..... 5,0 % vol.

Maisgelb und glanzfein fließt diese spritzig erfrischende Bierspezialität ins Glas. Begleitet von leicht fruchtigem Aroma und einer milden Hopfennote. Der etwas höhere Kohlensäuregehalt macht dieses Weizen bier zu einem frischen und rezenten Biererlebnis, insbesondere an warmen Tagen. Durch seine Spritzigkeit ist das Kristallweizen ein perfekter Begleiter zu scharfen und würzigen Speisen.

Hochdorfer Hefeweizen dunkel G

0,5L 5,10
Stammwürze 12,2 %
Bittereinheiten 16
Alkohol ..... 5,0 % vol.

Maisgelb und glanzfein fließt diese spritzig erfrischende Bierspezialität ins Glas. Begleitet von leicht fruchtigem Aroma und einer milden Hopfennote. Der etwas höhere Kohlensäuregehalt macht dieses Weizen bier zu einem frischen und rezenten Biererlebnis, insbesondere an warmen Tagen. Durch seine Spritzigkeit ist das Kristallweizen ein perfekter Begleiter zu scharfen und würzigen Speisen.

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

BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

Hochdorfer Biermischgetränke

Hochdorfer Natur Radler[G 1,2]

0,33L 4,40
Alkohol ..... 2,0 %vol.

Hier vereinen sich natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier zu einem einzigartigen Genuss. Leicht trüb durch die natürlichen Fruchtbestandteile der Zitronenlimonade und herrlich erfrischend. Ein spritziger Durstlöscher mit nur 2 % Alkohol und einem einzigartigen Geschmack! Naturtrübes Biermischgetränk aus 40 % Bier und 60 % Zitruslimonade mit echtem Zitronensaft.

Hochdorfer Pink Grapefruit[G]

0,33L 4,40
Alkohol ..... 2,0 %vol.

Fruchtigherber Grapefruitsaft und Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem herrlich frischen Geschmackserlebnis. Die natürlichen Fruchtbestandteile verleihen dem Pink Grapefruit seine leichte Trübung. Natürliche Inhaltsstoffe und der geringe Alkoholgehalt machen Pink Grapefruit zu einer spritzigen Erfrischung.
Naturtrübes Biermischgetränk aus 40 % Bier und 60 % Erfrischungsgetränk Grapefruit mit echtem Grapefruitsaft.

Hochdorfer alkoholfreie

Hochdorfer Natur Radler alkoholfrei [G 1,2]

0,3L 4,40
Alkohol ..... < 0,5 %vol.

Der isotonische Durstlöscher, nicht nur für Sportler, überzeugt mit einer leichten Süße, die hervorragend mit dem rezenten, fruchtigen und erfrischend säuerlichen Trinkerlebnis harmoniert. Herrlich belebend an warmen Tagen, aber auch ein hervorragender Begleiter zu Salaten, Fischgerichten und fruchtigen Speisen oder Desserts.

Hochdorfer Freibier[G]

0,3L 4,40
Alkohol ..... < 0,5 %vol.

Ein unfiltriertes, naturtrübes, isotonisches und alkoholfreies Pils, braucht es das? Wer es probiert hat, wird diese Frage mit einem klaren „JA“ beantworten können. Leicht süßliche Malznoten treffen auf eine perfekt abgestimmte Ratio und eine runde Hopfenbittere, ergänzt durch feinen Hochdorfer Aromahopfen. Das alkoholfreie Kellerpils ist ein perfekter Begleiter zu leichten Gerichten, zu Salaten, aber auch zu würzigen und scharfen Speisen.

Hochdorfer Braumeisters Wilder Holunder[G]

0,33L 4,40

Naturtrübe Holunderlimonade und frische Brauwürze vereinen sich zu einem fruchtig spritzigen Geschmackserlebnis. Weiches Quellwasser aus dem Schwarzwald, der Fruchtgeschmack des Holunders und den Karamell – Note des Braumalzes ergeben eine einzigartige Erfrischung.
Alkoholfreies Erfrischungsgetränk – mit Brauwürze.

Hochdorfer alkoholfreies vom Fass

Hochdorfer Sportweizen[G]

0,3L 4,40 0,5L 5,10
Alkohol ..... < 0,5 %vol.

Der isotonische Durstlöscher, nicht nur für Sportler, überzeugt mit einer leichten Süße, die hervorragend mit dem rezenten, fruchtigen und erfrischend säuerlichen Trinkerleb- nis harmoniert. Herrlich belebend an warmen Tagen, aber auch ein hervorragender Begleiter zu Salaten, Fischgerichten und fruchtigen Speisen oder Desserts.

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

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Weinschorle

Weißherbst-, Weiß- oder Rotweinschorle

0,25l 4,40

Weißwein

Deutschland

Hirsch Weiss & Wild – fruchtig N 12,5 % vol., Württemberg
Vom Württemberger Aufsteiger. Ein Weisswein, der richtig Laune macht. Vier Rebsorten bilden das perfekte Quartett. Weissburgunder, Riesling, Rivaner und ein Touch Gewürztraminer. Fruchtig und ausgewogen.

0,1l 3,80 0,2l 7,30 0,75l 27,00

Weißburgunder Weingut Kiefer – trocken 13.0 %, Baden
Am Kaiserstuhl, in Deutschlands Süden, wachsen die besten Burgunder.
Schöne Aromen von Apfel, Ananas, Zitrus und Frühlingsblumen.

0,1l 2,90 0,2l 5,20

Alexander Laible Grauburgunder – trocken 13.0 %, Baden
Grauburgunder lebt von Frische und reifer Frucht, saftigen Aromen von Birnen, Maracuja und Nüssen.
Der erfolgreiche Jungwinzer aus Durbach hat einen Grauburgunder erschaffen der einfach nur Spaß macht.

0,1l 6,30 0,2l 11,40 0,75l 42,00

Markus Molitor Riesling Haus Klosterberg – trocken 13.0 %, Mosel
Ein klassischer Riesling von einem der deutschen Topwinzer. Fruchtbetont, leicht und frisch.
Spontanvergoren, wunderschön moselduftig. Feine Aromen von Apfel und Pfirsich.

0,1l 5,20 0,2l 10,80 0,75l 40,00

Manz Sauvignon Blanc Kalkstein – trocken 13.0 %, Rheinhessen
Ein umwerfender Sauvignon Blanc mit sehr präsenten Noten von Stachelbeer, Ananas, rote Grapefruit, Johannisbeer, Kiwi. Durch den karken Kalkboden, auf dem die Trauben wachsen, verbindet sich das mit einer feinen Mineralität. Deutscher Sauvignon Blanc auf höchstem Niveau.

0,1l 5,80 0,2l 10,80 0,75l 40,00

Italien

Lugana Limne, Tenuta Roveglia – trocken 13 % vol., Lombardei
Eine Prise Gardasee, eingefangen im Glas. Leuchtendes, intensives Grüngelb. In der Nase knackiger Pfirsich und saftiger Apfel. Leicht blumiger Touch. Viel Schmelz und Länge, frisch und elegant.

0,1l 5,20 0,2l 10,30 0,75l 38,00

Australien

19 Crimes Chardonnay – trocken 13,0 % vol.
Ein typischer Weisser aus der Neuen Welt. Gelbe Früchte, Honig, ein Hauch von Salzkaramell, frische Süße – das sind die charakteristischen Merkmale dieses australischen Weißweins. Kraftvoll und saftig verbindet er Fruchtigkeit mit der Fülle des Chardonnays. Im Eichenfass ausgebaut.

0,1l 5,20 0,2l 10,30 0,75l 38,00

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

BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

Rotwein

Deutschland

Nordheimer Trollinger mit Lemberger – feinherb N 12,0 % vol., Württemberg
Typisch schwäbisch. Fruchtig, leicht, unkompliziert.

0,1l 2,90 0,2l 5,20

Hirsch Rot & Wild – trocken N 11,0 % vol., Württemberg
Vom Württemberger Aufsteiger. Weinmacher Christian Hirsch liebt´s ungewöhnlich.
Zu Lemberger komponiert er Cabernet und Merlot. Viel Kraft und Frucht bei angenehmer Wucht.

0,1l 3,80 0,2l 7,30 0,75l 27,00

Kiefer Prachtstück Spätburgunder Auslese – trocken 14,0 % vol., Baden
Badische Spätburgunder sind perfekte Begleiter zum Steak. Die feine Eleganz bildet die perfekte Ergänzung zum saftigen Fleisch. Ein tiefer, warmer, samtiger Rotwein mit viel Körper und Gehalt.

0,1l 6,70 0,2l 12,60 0,75l 46,00

Argentinien

Ventus Red Blend – trocken13,9 %
Komponiert aus den Rebsorten Merlot, Malbec und Cabernet Sauvignon. Der ideale Begleiter zum Steak.

0,1l 3,00 0,2l 5,40 0,75l 20,00

Chile

Santa Rita Cabernet Sauvignon 120 – trocken 13,0 % vol.
Rote Waldfrüchte dominieren den Cabernet Sauvignon 120. Noten von Leder, Nelken und Vanille ergänzen diese. Saftig mit weichen, reifen Tanninen.

0,75l 26,00

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

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Rotwein

Italien

Menhir Primitivo di Manduria – trocken 14,5% vol
Schon die dunkle Farbe zeigt es: dieser Wein lässt die Muskeln spielen.
Tabak, Kräuter, dunkle Beeren, Schokolade und das alles in perfekter Harmonie.
Der rubinrote Wein der Cantine Menhir reifte zur Verfeinerung 12 Monate im Eichenfass.

0,1l 5,00 0,2l 9,40 0,75l 35,00

Costavecchia Chianti Riserva – trocken 13,5% vol
Toskana in Reinkulur. Ein Wein aus der Kellerei Andreucci. Würzig, samtig, kräftig.
100 % Sangiovese.

0,1l 6,30 0,2l 11,40 0,75l 42,00

Ripasso Superiore San Cassiano – trocken 13% vol
Schon wenn der Wein tiefdunkel ins Glas fließt, läßt sich die Kraft dieses Rotweins erahnen.
Bouquet nach roten Früchten und einem Hauch Kakao. Ripasso begeistert durch seine weiche Kraft – ein sanfter Riese. Das Ripasso-Verfahren macht ihn so besonders.
Der Rotwein wird im Frühjahr zusammen mit den getrockneten Amarone-Trauben ein zweites Mal vergoren.
Rebsorten: Corvina und Rondinella - wie beim Amarone.

0,75l 51,00

Brunello di Montalcino – trocken 13,5%
Ein großer Italiener. Brunello gilt unter Weinkennern als einer der besten Weine Italiens.
Schön eingebundene Tannine, Der Herausforderer für ein saftiges Steak

0,75l 69,00

Barolo Serralunga – trocken 14% vol
Der Große aus dem Piemont. Ein Wein voll männlicher Attribute. Voll Power und Eigensinn.
Aromen von Tabak, Schokolade, Unterholz, Pilzen, Beeren und Gewürzen.

0,75l 79,00

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

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Rotwein

Spanien

Time waits for no one – trocken 14,5 % vol.
Schon das Etikett dieses Weines verheißt Außergewöhnliches. Lassen Sie sich überraschen. Der Inhalt ist absolut umwerfend (im positiven Sinn). In der Nase volles Aroma von Brombeeren, Heidelbeeren und Zwetschgen. Im Mund mollig warm und schmelzig. Mit ewigem Nachhall.

0,1l 5,80 0,2l 10,80 0,75l 40,00

USA

Columbia Crest Two Vines Shiraz – trocken 13,5 % vol., Washington State
Angenehm geschmeidiger Shiraz aus der Neuen Welt.
Herrliche Aromen von Pflaumen und schwarzer Kirsche. Weicher und süßer Abgang.

0,1l 5,00 0,2l 9,40 0,75l 35,00

Columbia Crest Horse Heaven Hills – trocken 14,5 % vol.
Mit diesem Wein holt man sich den amerikanischen Traum ins Glas. Ein dickes saftiges Steak, perfekt gebraten, dazu den perfekten Wein. Tief dunkelrot in der Farbe, verführerische Aroma von reifen dunklen Beeren und Röstnoten, vollmundig, saftig, üppig und dazu der lange feine Nachhall von Kaffee und dunkler Schokolade.

0,1l 7,50 0,2l 14,60 0,75l 53,00

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

BAHNHOF 1872
regional * schwäbisch * rockig

Rosé Wein

Deutschland

Neipperger Spätburgunder Weissherbst – feinherb N 12,0 % vol., Württemberg
Ein Korb voller feiner Früchte im Duft und Geschmack.
Der Wein präsentiert sich frisch, spritzig und nuancenreich.
0,1l 2,90 0,2l 5,20

Hirsch Cuvée Rosé – fruchtig N 13,0 % vol., Württemberg
Vom Württemberger Aufsteiger. Ein Rosé aus Trollinger und Spätburgunder.
Feine Aromen von Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren. Zarte Restsüße. Viel Charme
0,1l 3,50 0,2l 6,00 0,75l 22,00

Collegium Wirtemberg Rosé trocken – trocken N 13,0 % vol., Württemberg
Klassischer trocken-fruchtiger Rosé. Strahlendes, dunkles Lachsrosa. In der Nase Erdbeeren, Mandeln, Himbeeren sowie dunkle Früchte. Am Gaumen findet sich der Geschmack von Mandeln, Himbeeren und Erdbeeren. Der Wein ist mineralisch, saftig und würzig.
0,1l 3,80 0,2l 7,30 0,75l 27,00

Schmetterlinge im Bauch – feinherb 12,0 % vol., Baden
Ein richtig leckerer Rosé mit herzhaft prickelnden Himbeer- und Johannisbeer-noten.
Macht Lust auf ein zweites Glas
0,1l 3,50 0,2l 6,00 0,75l 22,00

Martin Waßmer Spätburgunder Rosé – feinherb12,0 % vol., Baden
Ein Rosé, der Lust auf den zweiten Schluck macht, feinfruchtig und lecker.
Martin Wassmer gehört zu den renommiert Weingütern in Baden. Sein Rosé zeigt, was er kann.
Sehr feiner Duft nach Granatapfel und Erdbeeren; ganz subtile Minze.
Vollfruchtig und cremig am Gaumen. Bleibt frisch und lecker im Nachhall.
0,1l 3,80 0,2l 7,30 0,75l 27,00

Südfrankreich

Chateau Paquette Rosé Bio – trocken N 13,0 % vol.
So muss südfranzösischer Rosé aussehen und schmecken: Zartes Rosa, feine Aromen. Ein ganz typischer Provence-Rosé. Seine dezenten Aromen von roten Früchten wie Erdbeere, Himbeere und Kirsche sowie eine ganz feine Zitrusnote werden veredelt durch den Kräuterduft Südfrankreichs.
0,1l 5,80 0,2l 10,80 0,75l 40,00

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

BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

Schnäpsle & Hochprozentiges

Schnäpsle

	2cl	4cl
Obstler	3,00	
Kirschwasser	3,00	
Williams Christ Birne	3,00	
Himbeergeist	3,00	
Mirabelle	3,00	
Fernet Branca	3,20	
Ramazotti	3,20	4,80

Hochprozentiges (gemixt)

	2cl	0,4 l
Jack Daniel´s	5,00	7,00
Bacardi Rum	5,50	7,50
Captain Morgen	5,50	7,50
Wodka	5,50	7,50
Captain Morgen	5,50	7,50
Havana	5,50	7,50
Bombay Gin	5,50	7,50

Spicy Suricate London Dry Gin

4cl

mit Fever Tree Mediterranean Tonic 9,50

Spicy Suricate Schwarzwald Dry Gin ist ein mit viel Liebe in Handarbeit hergestellter Gin.
Eine Komposition unterschiedlicher Zitrusnoten aus Koriandersamen, Earl Grey Tea und Zitronen spielen perfekt zusammen mit Granatapfel, Süßholzwurzel und Holunder. Ingwer, Minze und schwarzer Pfeffer sorgen für den Drive.

Spicy Suricate Maulbeerholz Aged Dry Gin

4cl

mit Fever Tree Indian Tonic 9,50

Sowohl die beiden Macher, als auch der Gin selbst haben ihren Ursprung im Schwarzwald. Die Destillation bester Zutaten hat hier eine lange Tradition. Geschmacklich orientiert sich unser Gin an der Nähe zu Frankreich und Italien und verbindet somit die Geschmäcker von Mittel- und Südeuropa.

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

www.bahnhof1872.de

BAHNHOF 1872

regional * schwäbisch * rockig

Zusatzstoffe & Allergene

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind,
möchten wir jeder- zeit gute Gastgeber sein.
Daher erhalten Sie sämtliche Informationen
zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - Getränke

1 Mit Farbstoff
2 Mit Antioxydationsmittel
3 Konservierungsstoff
4 Geschmacksvertärker
5 Süssungsmittel
6 Chininhaltig
7 Mit Coffein
G Getreide
L Milch
F Gluten
N Schwefelstoffe & Sulfite

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - Speisen

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie hierfür unsere Mitarbeiter im Service.

www.bahnhof1872.de