

**Willkommen
beim Spelunkenwirt
in Wiepke**

SPELUNKENWIRT



seit 1998

**Essen, Trinken, Feiern-
Bei uns sind Sie richtig!**

**Verbringen Sie gemütliche Stunden in
unseren Gasträumen, im Festzelt oder
in ihrem Zuhause.
Wir sind für Sie da!**



Willkommen liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

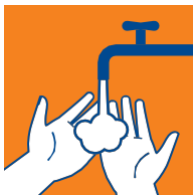
Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!



Mindestabstand
1,5 m wahren



Registrierungspflicht
beachten



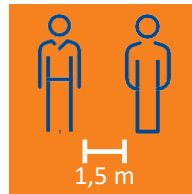
Händehygiene einhalten



Nies- und
Hustenetikettewahren



Kontaktbeschränkungen
beachten



Abstände auch auf
Wegen und im Toiletten-
bereich einhalten



Auf Umarmungen
und Händeschütteln
verzichten



Nach Möglichkeit
kontaktlos zahlen



Bei Krankheitsanzeichen
auf einen Besuch
verzichten



Mund-Nasen-Bedeckung
tragen, außer am Tisch

Salate/ Vorspeisen/ Snacks

kleiner gemischter Salat, Dressing	3,20 €
Großer Salatteller mit Thunfisch (2)	7,40€
Großer Salatteller mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen	8,40 €
Toast Melba, Schinken, Pfirsich mit Käse überbacken, Salatbeilage (1235)	4,10€
Hausgem. Würzfleisch mit Käse Überbacken mit Toast (1235)	4,70 €
Currybockwurst mit Pommes frites (1235)	5,80 €

Aus dem Suppentopf

Altm. Hochzeitsuppe (345)	3,30 €
Tomatencremsuppe mit Toast (123)	3,30 €

Extra bestellt werden kann

Portion hol. Soße	1,00 €
Portion Remouladensoße (23)	1,00 €
Portion Ketchup (123)	0,50 €
Portion Majonäse (235)	0,50 €
Portion Bratkartoffeln	3,20 €
Portion Kroketten (3)	3,20 €
Kartoffelspalten mit Dip	3,20 €
Extra Dip	0,80 €
Portion Pilze	3,50 €
Portion Gemüse	3,20 €
<u>Wahlweise:</u> Erbsen, Möhren, Broccoli	3,00 €
Portion Pommes	1,30 €
Spiegelei	

Für den kleinen Hunger

Bockwurst mit Brötchen (345)	3,00 €
Ein paar Schmalzbrote mit saurer Gurke (123)	3,20 €
" Brotzeit" Zwei Belegte Brote mit Schlachtewurst und saurer Gurke (34)	4,70 €
Zwei Salamibrote mit Spiegeleiern (345)	5,70 €

Hauptgerichte

Bauernfrühstück mit saurer
Gurke und Salatbeilage (235) 7,70 €

gebratene Geflügelleber mit
Zwiebeln und Bratkartoffeln (5) 8,70 €

Sülze mit Remoulade, Bratkartoffeln
und Salatbeilage (235) 9,30 €

"Spelunkenschnitzel"
Schweineschnitzel mit Champignon
in Rahmsoße mit Pommes frites (5) 11,30 €

"Braumeisterschnitzel" vom Schwein
Schnitzel mit Schinken und Käse gefüllt
mit Erbsengemüse und Kroketten (12345) 13,40 €

"Hausmann Schnitzel"
Schnitzel mit Spiegelei, Erbsengemüse
dazu Pommes frites. (5) 11,80 €

"Zwiebelsteak" vom Schwein
Steak mit Kräuterbutter und
Bratkartoffeln (5) 10,70 €

"Mediterranes Schweinesteak"
Schweinestak an Pfannengemüse mit
Kartoffelspalten und Kräuterdip (5) 11,90 €

"Steak Würzfleisch "
Steak mit hausgemachtem Würzfleisch,
Käse Überbacken und Pommes frites (5) 11,90 €

"Hähnchenfilet Melba"
Hähnchenbrust mit gebutterten Pfirsichen
Preiselbeerhaube und Kroketten (1235) 11,10 €

"Filetteller"
Schweinemedallions mit Beerensoße,
dazu Kartoffelspalten und Kräuterdip (123) 12,20 €

" Hähnchenbrust gebraten "

Hähnchenbrustfilet mit Broccoli und Käse
überbacken , dazu Kartoffelspalten
und Kräuterdip. (1235)

11,60 €

"Zanderteller"

Zanderfiletfilet gebraten, mit Kräuterbutter
angerichtet, Glasierte Möhren und Salzkartoffeln

15,80 €

"Veggiteller"

Gebratenes Pfannengemüse mit Kartoffelspalten

10,20 €

*Nach einer deftigen Mahlzeit empfehlen wir einen Espresso oder einen
Kräuterschnaps.*

zum Wohl !!!

Dessert Karte

Eierkuchen mit Vanilleeis	4,80€
"Pfirsichbecher " Vanilleeis mit Früchten und Sahne	4,10 €
"Schokobecher " Schokoeis mit Eierlikör und Sahne	4,20 €
"Heiß auf Eis "mit heiße Früchten Vanilleeis und Sahne	4,30 €
"Schwedenbecher" Vanilleeis mit Apfelmus und Sahne	4,10 €

Nach Kuchen erkundigen Sie sich beim Bedienungspersonal !

*" Nur wer manchmal sündigt
kennt das wahre Leben !!!"*

Für unsere Kleinen

Kleines Kinderschnitzel mit Pommes frites	4,80 €
Nuggets Fischstäbchen mit Pommes frites (34)	4,80 €
kleine Grillwurst mit Pommes frites (12345)	4,80 €
Eierkuchen mit Apfelmus (2)	4,80€

Warme Getränke

Pott Kaffee	2,10 €
Tasse Kaffee	1,60 €
Latte Macchiato	3,20 €
Cappuccino mit Milchschaum	2,70 €
Milchkaffee	2,70 €
Espresso	1,60 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee	1,90 €
Grog mit Rum	2,80 €
Glühwein	2,10 €
Glühwein mit Schuss	3,40 €
Heiße Schokolade	2,80 €

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	2,00 €
	0,5l	3,30 €
Fassbrause Himbeer	0,3l	2,10 €
	0,5l	3,40 €
Mineralwasser	0,3l	1,80 €
	0,5l	2,40 €
Still, Medium, Classic		
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l	2,30 €
Saft-Apfel,-Orange,	0,2l	1,90 €
	0,5l	4,80 €
Nektar,-Kirsch, -Banane,	0,2l	1,90 €
Saftschorle	0,3l	2,50 €
Saftschorle	0,5l	3,60 €
Kiba	0,3l	2,70 €
	0,5l	4,80 €

Fass und Flaschenbier

Hasseröder vom Fass	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,90 €
Pittcher Hasseröder	1,5l	12,60 €
Alster, Fassbier mit Sprit	0,3l	2,30 €
	0,5l	3,60 €
Brausealster, Himbeerbrause mit Fassbier	0,3l	2,70 €
	0,5l	4,00 €
Schulzens Ziegelrot	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,60 €
Franziskaner Weißbier naturtrüb vom Fass	0,5l	4,60 €
Fl. Köstritzer Schwarzbier	0,5l	4,30 €
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei, hell	0,5l	3,60 €
Krombacher Alkoholfreies	0,33l	2,70 €

Wein und Sekt

Sekt

Flasche Rotkäppchen	Trocken	0,7l	12,30 €
	Halbtrocken	0,7l	12,30 €
	Mild	0,7l	12,30 €
Flasche Piccolo		0,2l	3,50 €

Wein

Weißweischorle		0,2l	2,90 €
Offener Weißwein	Trocken	0,2l	3,30 €
	Halbtrocken	0,2l	3,30 €
Offener Rotwein	Trocken	0,2l	3,30 €
	Halbtrocken	0,2l	3,30 €
Flaschenweine Weiß Weingut Clemens		0,75l	
Riesling Hochgewächs Trocken			15,80 €
Riesling Hochgewächs Halbtrocken			15,80 €
Riesling Hochgewächs Lieblich			15,80 €
Flaschenweine Rot Weingut Gauer		0,75l	
Spätburgunder Halbtrocken			15,80 €
Spätburgunder Trocken			15,80 €

Spirituosen

Aperitif

Martini Bianco mit Eis und Zitrone	0,12 l	3,50 €
Campari mit Orange oder Mineralwasser	0,2 l	4,20 €
Aperol mit Weißwein und Mineralwasser	0,2 l	4,40 €

Digestif

Maltheser	2cl	1,90 €
Heidegeist	2cl	2,00 €
Boonekamp, Fuchs	2cl	1,70 €
Jägermeister, Ramazzotti	2cl	1,90 €

Diverse Spirituosen

Beerenfrucht / Pfeffi / Klopfer	2cl	1,60 €
Cremelikör /Eierlikör	2cl	1,60 €
Fürst Bismark	2cl	1,90 €
Korn / Wodka/ Goldkrone	2cl	1,70 €
Obstler (Prinz Marille)	2cl	2,10 €
Jeam Beam	2cl	2,00 €
Jameson, Hennessy, Hendricks, Parliament	4cl	4,30 €
Gin	4cl	3,20 €
Baylis	4cl	3,80 €
Mixgetränke	4cl	4,70 €

Hinweis Mwst.

Für Speisen im Haus gelten ab dem 01.07.2020 7% Mwst, Außerhaus 5% Mwst
Getränke im Haus wie Außerhaus gelten ab dem 01.07.2020 16% Mwst

Hinweis für unsere Gäste (Stand 05/2020)

Wir weisen darauf hin, dass in unserer Speisekarte Zusatzstoffe Gekennzeichnet sind, wie folgt:

- 1 - Farbstoffe,
 - 2 - Konservierungsstoffe
 - 3 - Geschmacksverstärker
 - 4- Phosphate (enthalten in Wurstwaren)
 - 5 Antioxydationsmittel (enthalten in Gewürzen, Brühen, Schinken)
- Auch Getränke enthalten Zusatzstoffe (bitte beim Personal erfragen)

Hinweis für Allergiker

Wir sind bemüht durch den Einsatz von vorwiegend frischen Produkten auf Fremdstoffe zu verzichten. Doch leider ist es nicht immer möglich, herauszufinden welche Bestandteile die Produkte enthalten. Da wir Gastwirte sind und mit Leidenschaft kochen, bitten wir euch liebe Allergiker, uns nach Bestandteilen in unseren Speisen zu befragen.

Somit gilt diese Allergieauslöserliste

Glutenhaltige Getreide/ Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) daraus hergestellte Produkte (zum Bsp. Brot, Panade)
Krebstiere und Krebserzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse (z.B. Panade)
Fisch und Fischerzeugnisse (z.B. Pesto, Fischsuppen)
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (z.B. Flips, Erdnussbutter)
Soja und Sojaerzeugnisse (z.B. Sojamilch, Sprossen)
Milch und Milcherzeugnisse (z.B. Eis, einschl. Laktose)
Schalenfrüchte Mandel, Paranuss, Pistazie, Pecannuss, Macadamianuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Sellerie und Sellerieerzeugnisse (z.B. in Brühen, fertige Salat)
Weichtiere (Tintenfisch, Muscheln, Austern, Schnecken)
Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse (Bohnenart mit hoher Eiweißquelle- genutzt als pflanzliche Sojaalternative)
Schwefeldioxid und Sulfite (z.B. Wein, Stärke, Sago, Fleisch)
Senf und Senferzeugnisse (z.B. Soßen, Dips,)

Wir beraten Sie nach bestem Wissen!!!

Wir wünschen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt