

Gebrautes

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pils	€ 3.80	€ 5.90
Bitburger 0,0%	€ 3.80	
Radler 0,0 %	€ 3.80	€ 5.90
Kölsch	€ 3.80	
Köstritzer Schwarzbier	€ 3.80	
Köstritzer Kellerbier	€ 3.80	€ 5.90
Kandi Malz ⁶ alkoholfrei	€ 3.70	
Benediktiner Hefeweizen	€ 5.90	
Benediktiner alkoholfrei	€ 5.90	

Softdrinks

	0,3 l	0,5 l
Coca-Cola ^{6,7}	€ 3.60	€ 5.50
Coca-Cola Zero ^{6,7}	€ 3.60	€ 5.50
Fanta	€ 3.60	€ 5.50
Sprite	€ 3.60	€ 5.50
Ice Tea ^{6,7}	€ 3.40	€ 5.30
Apfelschorle	€ 3.50	€ 5.40

	0,2 l
Schwepes Bitter Lemon ⁹	€ 3.40
Schwepes Tonic Water ⁹	€ 3.40

	0,25 l	0,75 l
Gerolsteiner Sprudel	€ 3.20	€ 6.90
Gerolsteiner Medium	€ 3.20	€ 6.90
Gerolsteiner Naturell	€ 3.20	€ 6.90

Aus dem Saftladen

auch als Schorlen erhältlich in 0,3 l und 0,5 l

	0,2 l
Apfelsaft	€ 3.10
Orangensaft	€ 3.10
Traubensaft	€ 3.20
Johannisbeernektar	€ 3.20
Kirschsaft	€ 3.20
Bananennektar	€ 3.20
Maracujasaft	€ 3.20
Vio Schorle	
Rhabarber	€ 3.80
Johannisbeere	€ 3.80

Offene Weine⁸

	0,2 l
Riesling trocken	5.70 €
Weißburgunder trocken	6.30 €
Rotling trocken	6.10 €
Dornfelder trocken	5.90 €
Riesling halbtrocken	5.70 €
Rosé feinherb	6.10 €
Riesling lieblich	5.70 €
Riesling Spätlese lieblich	6.80 €
Riesling Auslese lieblich	7.10 €

Flaschenweine⁸

WEINGUT DILLINGER, BERNKASTEL-KUES

Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett trocken	€ 23.10
Dillingers Spätburgunder Blanc de Noir trocken	€ 24.70
Bernkasteler Alte Badstube am Doctorberg Riesling Spätlese lieblich	€ 25.90

WEINGUT JÖRG WEIRICH, BERNKASTEL-ANDEL

Bernkasteler Schloßberg Riesling Hochgewächs	€ 23.50
Riesling Auslese lieblich	€ 26.40

WEINGUT KOCHAN-PLATZ, LIESER

Kochan-Platz's Classic Riesling trocken	€ 22.50
„Platz an der Sonne“ Rivaner trocken	€ 22.50
„Platz an der Mosel“ Riesling Spätlese lieblich	€ 23.20

WEINGUT PHILIPPS-ECKSTEIN, GRAACH

Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	€ 23.40
Saufbähnchenwein Riesling feinherb	€ 22.80
Weißburgunder Qualitätswein trocken	€ 23.00
Rosé Qualitätswein feinherb	€ 23.00
Graacher Domprobst Riesling Kabinett „Alte Reben“ lieblich	€ 23.70
Graacher Domprobst Riesling Kabinett trocken	€ 23.70
Bernkasteler Lay Riesling Spätlese „Alte Reben“ trocken	€ 24.70
Spätburgunder Qualitätswein trocken	€ 24.90
Graacher Domprobst Riesling Spätlese feinherb	€ 24.90

Regionale Spirituosen

	2 d	4 d
Roter Weinbergspfirnsch	€ 3.50	€ 6.40
Traubenlikör rot / weiss	€ 3.50	€ 6.40
Trester	€ 3.40	€ 6.30
Obstler	€ 3.30	€ 6.20
Hefebrand	€ 3.30	€ 6.20
„Willi“	€ 3.30	€ 6.20
Mirabellenbrand	€ 3.30	€ 6.20
Kirschwasser	€ 3.30	€ 6.20
„Wurzelpeter“	€ 3.30	€ 6.20

Spirituosen

	2 d	4 d
Wodka	€ 3.10	€ 5.90
Jägermeister	€ 3.20	€ 6.10
Gin	€ 3.30	€ 6.20
Malteser	€ 3.30	€ 6.20
Baileys	€ 3.30	€ 6.20
Mariacron	€ 3.30	€ 6.20
Ramazzotti	€ 3.40	€ 6.40
Fernet Branca	€ 3.30	€ 6.20
Jubiläums Aquavit	€ 3.30	€ 6.20
Jack Daniels	€ 3.90	€ 7.20

Kukki Cocktails

Caipi Cachaça, Limetten-Likör, Rohrzucker, Limettensaft, frische Limette und Eis, 14,1% vol.	0,275 l € 7.40
Mojito Weißer Rum, Limetten-Minze-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis, 14,1% vol.	0,275 l € 7.40
El Presidente Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschsafte, frische Heidelbeeren und Eis, 14,1% vol.	0,275 l € 7.40
Sex on the Beach Wodka, Ananassaft, Vcranberrysaft, Pfrsirschlifkür, Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis, 14,1% vol.	0,275 l € 7.40
Wild Passion Fruit Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze und Eis, 8,0% vol.	0,275 l € 7.20
Pink Grapefruit Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft, Guarana-Extrakt, frische Grapefruit und Eis, 8,0% vol.	0,275 l € 7.20
Red Berry Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaft, Himbeersaft, schwarzer Johannisbeersaft und Eis, 8,0% vol.	0,275 l € 7.20
Colada Fruchtwein, Ananassaft, Kokossirup, Eis, 8,0% vol.	0,275 l € 7.20

Longdrinks

	2 d	4 d
Wodka Lemon	€ 5.90	€ 7.60
Wodka Orange	€ 5.90	€ 7.60
Gin Tonic ⁹	€ 6.00	€ 7.70
Bacardi Cola	€ 6.00	€ 7.70
Bacardi Orange	€ 6.00	€ 7.70
Campari Soda	€ 5.80	€ 7.50
Campari Orange	€ 5.90	€ 7.60
Weinbrand Cola	€ 5.90	€ 7.60
Jack Daniels Cola	€ 6.70	€ 8.40

Spritziges⁸

Glas Sekt	0,1 l	€ 5.40
Aperol Spritz Sekt mit Aperol	0,2 l	€ 7.20
Lillet Wild Berry Sekt mit Lillet und Wild Berry	0,2 l	€ 7.20
Hugo Sekt mit Holundersirup und Minze	0,2 l	€ 7.20
Black Hugo Sekt, Holundersirup, Minze, Johannisbeernektar	0,2 l	€ 7.40
Mosel Spritz Sekt mit rotem Weinbergspfirnschlikör	0,2 l	€ 7.70
Saufbähnchen Riesling Sekt trocken	0,375 l	€ 14.10
Perfekt als Urlaubsmitbringsel mit Historie des Saufbähnchens		
Saufbähnchen Riesling Sekt trocken	0,75 l	€ 26.50

ZUSATZSTOFFE:
1 Konservierungsstoffe,
2 Geschwefelt,
3 Geschwärzt, 4 mit Phosphat,
5 gepökelt,
6 mit Farbstoffen,
7 koffeinhaltig, 8 Sulfite,
9 Chininhaltig, 10 Antioxidationsmittel
a glutenhaltiges Getreide
(Weizen)
b Hüllenschicht
c enthält Milchprodukte
Eine Liste mit Allergenen kann auf Wunsch eingesehen werden.

ALTER MOSELBAHNHOF

Alter Moselbahnhof Gastronomie GmbH
Gestade 19
54470 Bernkastel-Kues
Tel.: + 49 (0) 6531 6586

www.Alter-Moselbahnhof.com
eMail: info@alter-moselbahnhof.com
Sie finden uns auch auf Facebook!



ALTER MOSELBAHNHOF

BERNKASTEL-KUES

Speise und Getränkekarte



Bernkastel-Kues Moselpark Diese Karte ist gültig ab März 2024



Bei unserem Wein und Sekt handelt es sich um deutsche Weinerzeugnisse. Angaben zum Alkoholgehalt gibt Ihnen gerne unser Personal.

FrISCHE Waffeln

- FrISChe hausgemachte Waffel ^{a,c}
- mit Puderzucker und Sahne € 5.90
 - mit Sauerkirschen und Sahne € 6.90
 - mit frischen Erdbeeren und Sahne € 7.20 (nach Saison)
 - mit Vanilleis, Eierlikör, Schokosauce und Sahne € 7.70

Kuchen ^{a,c}

- Schwiegermutter's Käsekuchen € 4.60
- Urgroßmutter's Apfelkuchen ² € 4.70
- Moselweintorte € 5.10
- Eisenbahner Torte € 5.10
- Schokotorte € 5.10
- Warmer Apfelstrudel ² € 5.80 mit Vanilleis und Sahne

Eiskarte ^c

- Kindereisbecher € 5.30
2 Kugeln nach Wahl mit Sahne und einer kleinen Überraschung
- Gemischtes Eis € 6.00
- Eiskaffee ⁷ € 6.30
- Eisschokolade € 6.30
- Gemischtes Eis mit Sahne € 6.50
- Schoko Becher € 7.30
Vanille- und Schokoeis, Schokosauce und Sahne
- Nuss Becher ^b € 7.80
Vanille- und Nusseis, Nüsse, Haselnussauce und Sahne
- Erdbeer Becher (nach Saison) € 7.90
Vanille- & Erdbeereis mit Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne
- Schwarzwald Becher € 7.90
Vanille- und Schokoeis mit Kirschen, Kirschwasser, Schokoladensauce und Sahne
- Pralinen Becher ^b € 8.40
Vanille- und Pralinéeis mit Pralinen, Karamellsauce, Eierlikör, Sahnelikör und Sahne

Warme Getränke ^{7,c}

	einfach	doppelt
Tasse Kaffee	€ 3.10	€ 5.40
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 3.20	€ 5.50
Cappuccino	€ 3.70	€ 6.90
Cappuccino koffeinfrei	€ 3.80	€ 7.00
Cappuccino mit Sahne	€ 3.90	€ 7.10
Milchkaffee	€ 3.70	€ 6.90
Espresso	€ 3.10	€ 5.60
Latte Macchiato	€ 3.90	
Warme Schokolade mit Sahne	€ 4.00	€ 7.20
Irish Coffee	€ 7.10	
Russische Schokolade	€ 7.00	

„Keo“ Teesorten

	groß
Darjeeling ⁷	€ 3.40
Earl Grey ⁷	€ 3.50
Grüner Tee ⁷	€ 3.30
Kamille	€ 3.30
Pfefferminze	€ 3.30
Insel der Sinne	€ 3.30
Roiboos Karamell	€ 3.30
Waldbeere	€ 3.30

Flammkuchen

- FrISChe hausgemachte Flammkuchen ^{a,b}
- mit Speck und Zwiebeln ^{1,5} € 12.60
 - mit Tomate, Hirtenkäse und Oliven ³ € 12.70
 - mit Salami, Zwiebeln & Pepperoni ^{1,5} € 13.10
 - mit Thunfisch und Zwiebeln € 13.10
 - mit Spinat und Gorgonzola € 14.10
 - mit Serrano Schinken, Parmesan, Tomate, Rucola ^{1,4,5} € 15.30

Flammkuchen des Monats! € 14.80

Vorspeisen

- Griebenschmalz mit Brot ^{a,10} € 6.20
- Spundekäs „Winzer Art“ ^{a,c} € 6.40 mit Brot
- Scampispiß an Bärlauchdip € 12.70 mit Salatgarnitur ^c
- Räucherlachs auf Kartoffelrösti ^{a,c} € 14.60 mit Salatgarnitur und Dill-Senfsauce

Suppen

- | | Vorspeise | Hauptgang |
|---|-----------|-----------|
| Tomatensuppe mit Sahnehaube ^c | € 4.80 | € 6.60 |
| Kartoffel-Knoblauchsuppe mit Speck ^{5,c} | € 5.10 | € 7.00 |
| Leberknödelsuppe ^{1,4} | € 5.30 | € 7.90 |
- Kraftbrühe mit Leberkloß & Maultaschen

Salate der Saison

- Knackig frISChe Gartensalate mit Honig-Senf-Balsamico-Dressing ^{1,4,5,c}**
- mit Käse und Schinken € 14.80
 - mit Thunfisch € 15.70
 - mit Tomate, Mozzarella & Pesto ^c € 15.70
 - mit Hähnchenstreifen € 17.60
 - mit Ziegenkäse & kand. Walnüssen ^{c,d} € 17.90
 - mit geräuchertem Lachs € 19.30
 - mit Streifen vom Rumpsteak € 22.20

Dazu servieren wir Ihnen frisches Baguette!

Winzerplatte für 2 Personen

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM GEMÜTLICHEN GLAS WEIN

- Käse- und Wurstvariation mit Griebenschmalz ^{a,10}, Salatgarnitur dazu Brot ^{1,6,a,c} € 27.20

Vegetarisch

- Gefüllte Kartoffeltaschen ^{2,c} € 13.50 mit Frischkäsefüllung und Bärlauchdip
- Gratinierte Kartoffel ^c € 13.90
Gefüllt mit Rahmchampignons und Sauce Hollandaise
- Veggi Burger >>> siehe Burger Karte

Alle vegetarischen Gerichte mit großer Salatgarnitur

Für unsere kleinen Gäste ³

- 1/2 Flammkuchen nach Wahl ^c € 7.00
- Spaghetti mit Tomatensauce € 7.90
- Chicken Nuggets ² mit Pommes Frites € 8.10
- Kinderschnitzel ² mit Pommes Frites € 10.20

Beilagen

- Kleiner Beilagensalat € 6.10
- Portion Ketchup / Mayonaise € 0.70

Aus Oma Elisabeths Küche

- Hausmacher Sülze ^{1,4,5} € 15.40 mit Bratkartoffeln und Remouladensauce
- Gebratene Blut- & Leberwurst € 15.90 mit Winzergräwes ^{1,4,a,c}
- Pfäler Saumagen ^{1,4,a,c} € 15.90 auf Winzergräwes
- Kaltes Roastbeef ⁵ € 17.10 rosa gebraten, mit Bratkartoffeln und Remouladensauce
- Gegrilltes Kassler ^{1,4,5,a,c} € 17.50 mit dicken Bohnen und Bratkartoffeln
- Winzergräwes ^{1,4,5,a,c} € 18.10 mit gegrilltem Kassler, dazu Leberkloß und Rostbratwürstchen ⁴

Winzergräwes ist ein traditionelles, moselländisches Gericht aus Stampfkartoffeln mit Sauerkraut und Speck

Burger

GERICHTE WERDEN MIT HAUSGEMACHTEM KRAUTSALAT UND POMMES FRITES SERVIERT

- BBQ Lover ^{2,a,c} € 18.30
Angus Rind mit Bacon, glasierten Zwiebeln, Frischkäse, BBQ-Sauce und Salatgarnitur
- CEsar BURGER ^{2,a,c} € 18.30
Hähnchenbrustfilet mit Knoblauchmajonaise, Parmesan, Tomate und Rucola
- AMB BURGER ^{2,a,c} € 18.40
Angus Rind mit Bacon, Cheddar, glasierten Zwiebeln, Homemade-Sauce, Salatgarnitur
- Veggie ^{2,a,c,e} € 18.40
Ziegenkäse mit Feigen, Preiselbeeren, Walnüssen & Feldsalat

Schnitzelkarte

UNSERE SCHNITZEL WERDEN AUS 100% SCHWEINEFLEISCH ZUBEREITET

- Schnitzel „Wiener Art“ ^{2,a} € 17.20 mit Pommes Frites
- Schnitzel mit Rahmchampignons € 19.20 und Pommes Frites ^{2,a,c}
- Schweineschnitzel „Eisenbahner Art“ ^{5,a,c} € 20.70 mit Pfeffersauce, Dicken Bohnen und Bratkartoffeln
- Kröstchen nach Art des Hauses ^{a,c} € 21.90
Schweineschnitzel auf Toast mit Rahmchampignons, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken an Salatgarnitur

Aus dem Meer ^{a,c}

- Gebackenes Rotbarschfilet ⁵ € 17.20 mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
- Gebratenes Zanderfilet € 17.90 auf Winzergräwes (Stampfkartoffeln, Sauerkraut, Speck)
- Gegrillte Riesengarnelen € 19.80 an Spaghetti „aglio e olio“

Grillgerichte

- „Biker Frühstück“ ² € 16.30
ca. 200 g Currywurst mit Pommes Frites mit hausgemachten Krautsalat
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet ^{a,c} € 17.20 mit Kräuterbutter und Pommes Frites
- mit Spaghetti & Gorgonzolasauce € 18.40
- Schweinerückensteak ^c € 21.60 an gefüllter Folienkartoffel mit Kräuterschmand
- mit Rahmchampignons & Kroketten € 22.10
- Rumpsteak ^{2,c} € 26.80 - „Classic“ Pommes Frites und Kräuterbutter
- „AMB“ mit Pfeffersauce, dicken Bohnen und Bratkartoffeln € 29.10