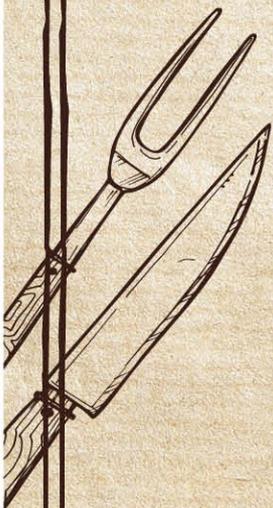




PUBALAPAB

ZUSAMMEN MIT EUCH



SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG BIS DONNERSTAG | 11:00 - 21:00

FREITAG & SAMSTAG | 11:00 - 22:00

SONNTAGSBRUNCH (MIT RESERVIERUNG) | 10:00 - 14:00





WIR FREUEN UNS, DICH BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN!

In der heutigen Zeit wird alles schneller und schneller.
Wir nehmen uns kaum noch Zeit für Freunde, Familie oder Kollegen.

Im **PUBalaPAB** nehmen wir uns Zeit.
Zeit für Freunde, Familie, Kollegen und Euch.

SCHÖN, DASS DU DIR DIE ZEIT NIMMST.

GEMEINSAM DEN SONNTAG GENIESSEN

Immer wieder Sonntags kommt ... der Brunch im PUBalaPAB.
... frische Brötchen, leckere Wurst- & Käsevariationen, Joghurt & Obst,
hausgemachtes Birchermüsli, frische Eierspeisen, Salate, deftige
Hauptspeisen, Desserts und vieles vieles mehr.

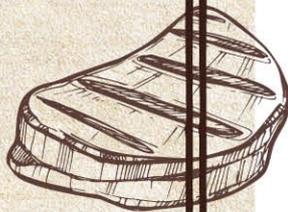
Frühstücksbuffet (10:00 bis 12:00 Uhr) 12,00€ pro Person
Mittagsbuffet (12:00 bis 14:00 Uhr) 22,00€ pro Person





APERITIF

FÜR BEIFAHRER

Glas Sekt	6,50€
Glas Prosecco	6,50€
	
Aperol Spritz ¹ (Aperol, Prosecco, Soda)	7,50€
Lillet Wild Berry ^{1,13,1} (Lillet Blanc, Thüringer Waldquell Wild Berry)	7,50€
Wildkirschenberry ^{1,13,1} (Schlitzer Wildkirsche, TWQ Wild Berry)	7,50€
Marille Bellini ^{1,13,1} (Schlitzer Milde Marille, Prosecco)	7,50€
Spicey Honey Mule ^{1,13,1} (Burgen Spicey Honey, TWQ Wild Berry)	7,50€

FÜR FAHRER

Glas Sekt alkoholfrei	6,50€
Aperol Spritz alkoholfrei ¹ (Madruzzo Aperitivo 0,0%, Sekt alkoholfrei, Soda)	6,50€
Wild Berry Spritz ^{1,13,1}	5,50€



DIE GANZE FLASCHE

Flasche Sekt	26,50€
Flasche Prosecco	26,50€
Flasche Sekt alkoholfrei	26,50€

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

11:00 BIS 21:00 UHR
AUßER FREITAGS 17:00 BIS 21:00 UHR

6,90€

GRÜNZEUG MIT TUNKE C,G,I,J

Gemügesticks mit Mango-Aioli, Minz-Quark,
Basilikumpesto

6,20€

BEILAGENSALAT

Kleine saisonale Salatvariation mit Gurke, Paprika,
Kirschtomaten, Croûtons und Kürbiskernen

KLEINE EINTÖPFE

8,90€

MAFIATORTENEINTOPF ^G

Pizzaeintopf mit Hackfleisch, Paprika, Mais,
Tomatensauce, Sahne und mit Parmesan
überbacken

8,90€

SOLJANKA

Wurstvariation mit Gewürzgurken, Tomaten und
Paprika

9,90€

WACHMACHER CHILI

Gulasch vom Rind mit Hackfleisch, hausgemachter
Kaffee-Chili-Soße, verschiedene Bohnen und Mais

9,90€

HAUSGEMACHTES WÜRZFLEISCH ^{A,G}

vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Baguette

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

3,90€

BUTTERSPÄTZLE C,G

4,90€

SPÄTZLE MIT TOMATENSOSSE C,G

4,90€

KLOSS MIT SOSS

Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

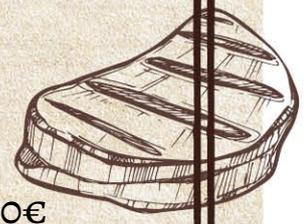
SUPPEN · SALATE

11:00 BIS 21:00 UHR
FREITAGS 17:00 BIS 21:00 KEINE SUPPEN



SUPPEN

- | | |
|--|--------|
| PARADIESAPFELSUPPE  ^G | 9,50€ |
| Cremige Tomatensuppe mit Kräuterdressing und Croûtons | |
| STINKKNOLLENSUPPE ^{B,G} | 11,90€ |
| Knoblauchsuppe mit Black-Tiger-Garnelen | |



SALATE

- | | |
|--|--------|
| KUDELMMUDEL  ^G | 10,40€ |
| Saisonale Salatvariation mit Gurke, Paprika und Kirschtomaten | |
| MIT MOZZARELLAKUGELN  ^G | 11,40€ |
| MIT WÜRZIGE MARINIERTEM FEDERVIEH ^{I,J} | 12,40€ |
| MIT GEBRATENEM LACHS ^{D,G} | 13,40€ |
| ergänzt mit Meerrettich-Joghurt | |

Zu unseren Salaten kannst du dein Dressing wählen.
Wir stellen täglich frisches Kräuter-, Honig-Senf^l- und Joghurtdressing^s her.

Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.



FLAMMKUCHEN

11:00 BIS 21:00 UHR



FLAMMKUCHEN CAPRESE ^{A,G}

Hausgemachter Rhöner Bierflammkuchen mit Sour-Cream, Tomaten, geriebenem Mozzarella und frischem Basilikum

9,60€



FLAMMKUCHEN KLASSISCH ^{3,A,G}

Hausgemachter Rhöner Bierflammkuchen mit Sour-Cream, Schinkenwürfeln und Zwiebeln

10,20€

FLAMMKUCHEN FARMER STYLE ^{A,G,J,I}

Hausgemachter Rhöner Bierflammkuchen mit Sour-Cream, Senf, Schinkenwürfeln, Feta-Käse und hausgemachten Süßkartoffelchips

11,50€

FLAMMKUCHEN MIT FEDERVIEH ^{A,G,J,I}

Hausgemachter Rhöner Bierflammkuchen mit Sour-Cream, würzig mariniertem Federvieh, Zwiebeln, Paprika und geriebenem Käse

11,80€

FLAMMKUCHEN SALMONE ^{A,D,G,L}

Hausgemachter Rhöner Bierflammkuchen mit Sour-Cream, Spinat, gebackenem Räucherlachs, Rucola und Meerrettich-Joghurt

12,00€

FLAMMKUCHEN SO WIE DU BIST ^{A,G}

Hausgemachter Rhöner Bierflammkuchen mit Sour-Cream

9,00€

Und du wählst:

Schinkenwürfel³, würzig marinierte Pute^{i,j},
gebackener Räucherlachs^d, Feta^g, geriebener Käse^g

JE 1,50€

Zwiebeln, Paprika, Spinat, Rucola, Tomate,
Süßkartoffelchips

JE 1,00€

Senf^{i,j}, Meerrettichjoghurt^{g,l}

JE 0,50€

Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.



DEFTIGES

DIENSTAG BIS DONNERSTAG 17:00 BIS 21:00 UHR
FREITAG 11:00 BIS 17:00 UHR & SAMSTAG 11:00 -21:00 UHR

KESSELGEMÜSE

Verschiedenes Gemüse aus dem heißen Schwenkkessel

10,90€

Wahlweise mit:

Würzig mariniertem Federvieh^{i,j} (200g)

+ 4,00 €

Klein geschnittenem Rindvieh (200g)

+ 6,00 €

KAS-SPATZ'N ^{3,A,C,G}

Spätzle mit Schinkenwürfeln, geriebenem Käse und Röstzwiebeln

15,50€

SPATZ'N FEDERVIEHGEMENGE ^{A,C,G,I,J}

Spätzle mit würzig mariniertem Federvieh, Frühlingslauch, Paprika und sahniger Tomatensoße

17,50€

SPATZ'N FLEISCHBALLGEMENGE ^{A,C,G}

Spätzle mit Hackbällchen, Frühlingslauch, Kirschtomaten und Käse-Sahnesoße

18,50€

GEROLLTES RINDVIEH ^{J,L}

Rinderroulade mit Kartoffelklößen und Dunkelbiersoße, dazu Blaukraut

21,60€

ZERRUPFTES BORSTENVIEH ^{A,C,G,I,J}

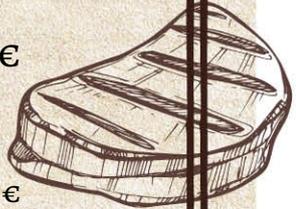
Pulled-Pork im Brioche-Brötchen mit Salatblatt, Mayonaise, Tomate, BBQ-Sauce und Karotten-Weißkrautsalat und Bacon neben Gurken-Ingwer-Salat

22,60€

GEWÜRFELTE JAGDBEUTE ^{A,C,G}

Wildgulasch mit Pilzen an Butterspätzle, dazu Blaukraut

24,60€



**FREITAG IST
STEAKTAG**

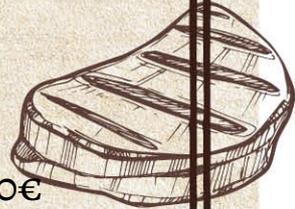
STEAKKARTE

FREITAG 17:00 -21:00 UHR



VORSPEISEN

- | | |
|--|--------|
| KLEINER GEMISCHTER SALAT  | 6,20€ |
| HAUSGEMACHTES WÜRZFLEISCH ^{A,G}
vom Borstenvieh mit Käse überbacken, dazu
Baguette | 9,90€ |
| KNOBI-GLIEDERFÜSSLER ^{A,B,C,G}
Knoblauchgarnelen mit Mango-Aioli und
Salatbouquet, dazu Baguette | 13,90€ |



RUSTIKALER FEUERFRASS

VOM BORSTENVIEH

- | | |
|---|--------------------|
| PFEFFRIGE SAFTSCHEIBE ^G
Mariniertes Schweinesteak mit Speckbohnen und
Sour-Creme, dazu Süßkartoffelpommes | 21,90€
CA. 200G |
| SAFTSCHEIBE „AU FOUR“ ^{A,G}
Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse
überbacken, dazu Kartoffeldippers und kleiner
Salat | 22,90€
CA. 200G |
| SAFTSTRANG ^G
Schweinefilet mit Grillgemüse und Pfeffersoße,
dazu Rosmarinkartoffeln | 23,60€
CA. 200G |
| SAFTSTRANG MIT AROMAKRUSTE ^{A,G}
Schweinefilet mit Kräuterkruste, Buttergemüse
und Kartoffelgratin | 24,90€
CA. 200G |

Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.





STEAKKARTE

FREITAG 17:00 -21:00 UHR

RUSTIKALER FEUERFRASS

VOM RINDVIEH

SAFTKEULENSTEAK^G

Rumpsteak vom „Simmentaler Rind“ an
Bratkartoffeln mit dreierlei hausgemachter
Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln

33,80€

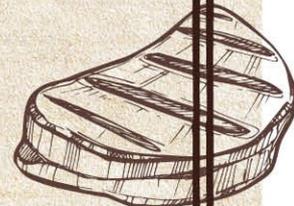
CA. 200G

RINDERJUWEL

Filetsteak vom Steppenrind aus Namibia mit
Rosmarinkartoffeln mit Portweinzwiebeln

36,90€

CA. 200G



RUSTIKALER FEUERFRASS

VOM WOLLESPENDER

WOLLSOCKEN-RUMPFSTÜCK^G

Zwei Hüftsteaks vom Lamm mit Speckbohnen,
Kartoffelpüree und Portweinjus

34,30€

JE CA. 175G

RUSTIKALER FEUERFRASS

VOM FEDERVIEH

GOCKELGOLD^{C,G,I}

Hähnchenbrustfilet mit Knoblauchhollandaise
überbacken, dazu Grillgemüse und
Rosmarinkartoffeln

21,90€

CA. 160G

Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.



DESSERTS



APFELSTRUDEL ^{A,C,G,E,I}
mit Vanille-Eiscreme

7,90 €

SCHOKOKÜCHLEIN ^{A,C,F,G,E} 6,90 €
mit Vanille-Eiscreme



CRÈME BRÛLÉE ^{C,G}

4,90 €



SÜSSE BOMBE IM GLAS 4,60 €

verschiedene Sorten:

- Dreierlei Mousse au chocolat ^{13 c f g m}
- Mango-Kokosmousse ^{1 f g m}
- Cassis Mascarpone ^{2 8 13 a c g l m}
- Nuss-Nougat Krokant ^{1 13 c f g h m}
- Waldbeermousse ^{1 f g h m}
- Tiramisu ^{10 13 a c f g l m}

je nach Tagesangebot

WIR WOLLEN DIR DAS BESTE BIETEN...

aus diesem Grund ist unsere Speisekarte klein gehalten. Denn nur so können wir garantieren, dass Du immer frische und qualitativ hochwertige Speisen erhältst.

Dir fehlt etwas auf unserer Speisekarte?

Keine Sorge, wir entwickeln unsere Speisekarte stetig weiter und passen sie an saisonale, sowie an trendbezogene Bedürfnisse an. So kannst du regelmäßig neue Feinheiten unserer Küche auf der Speisekarte entdecken, damit dein Besuch bei uns niemals langweilig wird.

Sollte dir trotzdem eine Idee kommen, wie wir uns verbessern können, teile es gerne unserem Servicepersonal mit. Wir versprechen, dass wir jedes Feedback berücksichtigen.



GETRÄNKE

BIER VOM FASS

	0,3 L	0,5 L
Rhöner Pils ^a	3,20€	4,50€
Rhöner Hell ^a	3,20€	4,50€
Rhöner Kellerbier ^a	3,20€	4,50€

BIER AUS DER FLASCHE

	0,5 L
Rhöner Weisse hefetrüb ^a	4,50€
Rhöner Urtyp Dunkel ^a	4,50€
Rhöner Radler ^a	4,50€
Rhöner Weisse alkoholfrei ^a	4,50€
Rhöner Fahrtbier alkoholfrei ^a	4,50€

SOFTGETRÄNKE

	0,2 L	0,4 L
Vita Cola Original ^{1,10} , Pur ^{1,10} , Zuckerfrei ^{1,9,10}	2,90€	3,40€
Vita Limo Orange ^{1,3}	2,90€	3,40€
Vita Limo Zitrone	2,90€	3,40€

	0,25L
Thüringer Waldquell Bitter Lemon ^{3,9,13}	3,10€
Thüringer Waldquell Ginger Ale ¹³	3,10€
Thüringer Waldquell Tonic ^{9,11,13}	3,10€

	0,25L	0,75L
Rhönsprudel Original	2,90€	5,10€
Rhönsprudel Medium	2,90€	5,10€
Rhönsprudel Sanft	2,90€	5,10€

FRUCHTSÄFTE (AUCH ALS SCHORLE)

	0,2 L	0,4 L
Bauer Apfelsaft klar	3,10€	4,20€
Bauer Bananennektar	3,10€	4,20€
Bauer Orangensaft	3,10€	4,20€
Bauer Kirschnektar	3,10€	4,20€
Bauer Johansbeernektar	3,10€	4,20€



Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

WEINKARTE



Weiss ¹

Riesling „Knyp“, halbtrocken Knyphausen, Deutschland, Rheingau

Eine klassische Kabinettstilistik mit perfekter Harmonie der fruchtigen Restsüße und feiner Säurestruktur. Knyp überzeugt durch saftige Aromen von grünem Apfel und gelbem Pfirsich.

Grauburgunder Hillview, trocken Weingut Winter, Deutschland, Pfalz

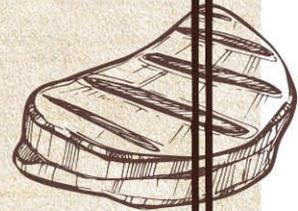
Ein Grauburgunder, wie er im Buche steht, saftig, anmutige, typische Birnennase mit nussigen Tendenzen, im Geschmack breit, auskleidend mit schmeichelnder Säure und fester Mineralik.

FLASCHE 0,75 L

0,2 L

24,90€

7,50€



24,90€

7,50€

Rosé ¹

Rosé „Dreisatz“, trocken Weingut Kitzler, Deutschland, Rheinhessen

Lachsrosa leuchtet dieser Wein im Glas, zarte Noten von Walderdbeeren, Toffee und Orangenzeste passen perfekt zur geschmeidigen Säure.

FLASCHE 0,75 L

0,2 L

24,90€

7,50€

Rot ¹

Rot „Dreisatz“, trocken Weingut Kitzler, Deutschland, Rheinhessen

Eine Fruchtexplosion, die Aromen von reifen Waldbeeren, Brombeergelée und Gewürzen offenbart, saftig, gut strukturiert mit seidigen Tanninen, der „German Primitivo“ überzeugt durchweg.

Merlot, halbtrocken Canyon Road, USA, Kalifornien

Feinfruchtiger Rotwein mit intensivem Kirschduft, am Gaumen saftig und schmelzig mit einer sehr gut eingebundenen Restsüße.

FLASCHE 0,75 L

0,2 L

24,90€

7,50€

24,90€

7,50€

Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

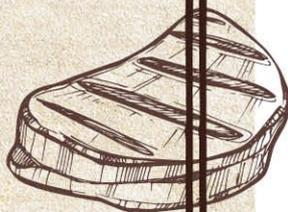




GETRÄNKE

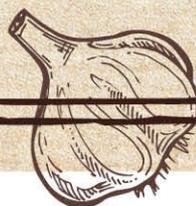
DIGESTIF

	2 CL	4 CL
Milde Williams-Christ Birne	4,50€	8,50€
Milde Himbeere	4,50€	8,50€
Milde Zwetschge	4,50€	8,50€
Milde Marille	4,50€	8,50€
Burgen Nussler	4,50€	8,50€
Rhönbucca	4,50€	8,50€
Wachtfeuer Orangenbitter	4,50€	8,50€
Burgen Spicy Honey Kräuterlikör	4,50€	8,50€
Bio Zitronen-Ingwer Likör	4,50€	8,50€
Bio Wildkirschen Likör	4,50€	8,50€
Burgen Coffee Liqueur Salted Caramel	4,50€	8,50€
Ei Like Coffee Eierlikör	4,50€	8,50€



LONGDRINKS

Jack-Daniels Cola ¹⁰	9,20€
Havana Club Cola ¹⁰	9,20€
Absolut Vodka Lemon ¹¹	9,20€
Gordon's Pink Gin Tonic ¹	9,20€



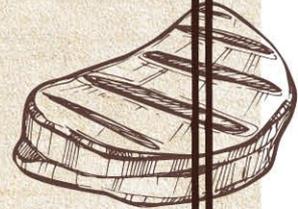


HEISSGETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

MIT UNSERER THÜRINGER BOHNEN MISCHUNG

Cafe Crema ¹⁰	3,20€
Milchkaffee ¹⁰	3,50€
Cappucino ¹⁰	3,50€
Latte Macchiato ¹⁰	3,50€
Espresso ¹⁰	2,50€
Espresso Macchiato ¹⁰	2,90€
Espresso doppelt ¹⁰	3,20€
Mocca Choc ¹⁰	3,50€
Milkschokolade ¹⁰	3,50€



SUPER LATTE

INNOVATIVE SUPERFOODKREATIONEN FÜR GUTE LAUNE

Pink Superfood Latte	3,80€
Cinnamon Bun Latte	3,80€
Sugar Free Matcha Latte	3,80€
Vanilla Chai	3,80€

Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.





TEE-SORTIMENT



SELECTED TEA SINCE 1823

EARL GREY

Hochwertiger Schwarztee, komponiert mit dem Zitrusgeschmack der Bergamotte, frisch und aromatisch.

3,50€

REFRESHING MINT

Spritzig, frisch, pur. Diese erfrischende Komposition aus Pfefferminze und Zitronengras weckt die Sinne.

3,50€

BERGKRÄUTER

In der unberührten Natur der österreichischen Bergwelt langsam herangewachsen, Entspannung und Vitalisierung pur.

3,50€

MAGIC MORINGA

Verzaubert durch seinen fein-würzigen Kräutergeschmack mit Zitronennote und einem Hauch von Ingwer.

3,50€

MORGENTAU

Faszinierende Komposition mit großblättrigem Grüntee-Sencha und fein-fruchtigen Mango-Zitrus Aromen und Blüten.

3,50€

ROOIBOS CREAM ORANGE

Das ist der nachhaltige Geschmack des Südens: Verführerische Orangenfrische und samtiger Vanillenoten auf vollmundigem Rooibos.

3,50€

ROSY ROSE HIP

Der Klassiker Hagebutte-Hibiskus veredelt mit den zarten und feinen Nuancen der Rose.

3,50€

SWEET BERRIES

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack. Eine aromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte.

3,50€

ENGLISH BREAKFAST

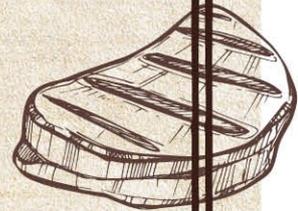
Schwarzer Tee. Ein mittelkräftiger, typischer Ceylon von herbem, prickelndem Flavour aus dem Osten der Insel.

3,50€

AYURVEDA HERBS & GINGER

Genieße süße & scharfe innere Wärme. Perfekt balancierte Ingwer-Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert.

3,50€





LIEBE FREUNDE ...

...wir sind verpflichtet unsere Speisen und Getränke zu kennzeichnen, sofern sie mit Zusatzstoffen oder Allergenen versetzt sind. Zur besseren Unterscheidung haben wir die Zusatzstoffe mit einer Zahl und die Allergene mit einem Buchstaben versehen.

Bitte teile uns vorab mit, ob Du von einer Lebensmittelallergie betroffen bist, oder Bedenken hast, damit wir Dich rechtzeitig beraten und entsprechend angepasste Speisen- und Getränkeangebote unterbreiten können.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungstoff (konserviert)
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Mit Phosphat
9. Mit Süßungsmittel(n), enthält Phenylalaninquelle
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig
12. Mit Taurin
13. Mit Säuerungsmitteln

Deklarationspflichtige Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse