

VORWEG ab 12:00 Uhr


 GERÖSTETES KÜRBISSÜPPCHEN **8.90**
mit Walnuss Croûtons

TRÜFFELCHIPS  **5.00**
Preis pro Portion

 KALAMATA-OLIVEN **4.50**
mit 3 Scheiben Steinofenbrot


LACHSTATAR
ASC zertifiziert
vom hausgebeiztem Lachs aus dem Nordmeer
mit Crostinis und Senf-Dill-Sauce an kleinem
Salatbouquet
· kleine Portion **10.00**
· große Portion **19.50**

KLEINIGKEITEN ab 12:00 Uhr

 HAPPY BRIOCHE **10.50**
Geröstetes Brioche vom Café Issel
mit Avocadosmash, Tomatensalat,
Mango-Tahin-Sauce und gerösteten
Cashewkernen

CLUB SANDWICH **14.50**
Geröstetes Brioche vom Café Issel mit
Pulled Kikok-Hähnchen, Schinken Chips
und Limettenmayonnaise
· dazu unsere köstlichen Trüffelchips **5.00**

LAUWARMES FORELLENFILET **14.00**
mit Meerrettichsoße, Steinofenbrot
und Wildkräutersalat

 PROVENCE KARTOFFELN **11.50**
mit gebratenen Zwiebeln, getrockneten
Tomaten und Knoblauch, dazu Kräuterdip



 TRÜFFEL-KARTOFFELGRATIN **13.50**
mit Wildkräutersalat

 TRÜFFELRAVIOLI **15.50**
in Salbeibutter geschwenkt, dazu ein
kleiner Wildkräutersalat (Portion 5 Stück)


NASCHTELLER **21.90**
zum selbst aussuchen an der Deli-Salat-Theke

DELI-SALATE ab 12:00 Uhr

mit Crostini


 MANCHEGO-SALAT  **12.50**
mit spanischem Schafskäse, ligurischen Oliven,
kandierte Tomaten, Rauke und Pinienkernen

GEBRATENE GARNELEN **17.50**
auf knackigem Salat mit frischen Beeren
und fruchtigem Mangodressing

 LINSENSALAT  **11.50**
mit de-Puy-Linsen, knackigem Gemüse und
Sherry-Essig abgeschmeckt

WARME GERICHTE ab 12:00 Uhr

WECHSELNDE QUICHE  **16.50**
mit Wildkräutersalat

 THAI CURRY **18.50**
mit buntem Gemüse, Kikok-Hähnchen & Reis

FRISCH GEBRATENE
KARTOFFELPLÄTZCHEN (3 STÜCK)
Dazu ein kleiner Pflücksalat. Wahlweise mit

 · Apfelmus **11.50**
· Lachstatar mit Senf-Dill-Sauce **18.50**

HOLSTEIN'S KALBS-BRATWURST **14.50**
aus artgerechter Mutterkuhhaltung mit
klassischem Kartoffelpüree, wahlweise an
Feigen-Chutney oder Kirsch-Relish mit
kleinem Wildkräutersalat

GEBRATENER LEBERKÄS **17.50**
aus Allgäuer Naturschlachtereie mit Spiegelei,
Kartoffelpüree & süßem Senf

LACHSFILET VOM GRILL
ASC zertifiziert
· mit Wildkräutersalat und Dip nach Wahl **16.50**
· mit Provence Kartoffeln, kleinem Salat
und Limettenmayonnaise **21.50**

SPAGHETTI GENOVESE
„THE HOLSTEINWAY“ **12.50**
Martelli Spaghetti mit Basilikumpesto,
frischem Gemüse, Rauke und Pinienkernen



AB 16 UHR

AFTERNOON UPLIFT **7.50**
Ab 16:00 Uhr gibt es zum 0,2 Glas Welsch-
riesling, ein Schälchen Gebäck dazu.

SWEETS

NORWAY CHEESECAKE **4.70**
mit salzigem Crumble

HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN **4.70**
mit Streuseln


GROSSE BELGISCHE WAFFELN
· mit Puderzucker **5.50**
· mit Beerenragout **6.50**
· mit Vanille- o. Pistazien - Eiscreme **7.00**


SCHOKOBROWNIES **3.50**
mit Valrhona-Schokostücken,
Eis und gerösteten Nüssen
· mit Beerenragout **4.50**
· mit Vanille- o. Pistazien-Eiscreme **5.00**

In unserer Theke finden Sie noch weitere Kuchen -
sprechen Sie uns gerne an!

 Gibt es auch für Zuhause im Deli zu kaufen!

 = vegetarisch

 = vegan


 = pikant

FRÜHSTÜCK bis 12:00 Uhr



HOLSTEIN'S FINEST VON ALLEM **19.50**
DAS BESTE FÜR DAS FRÜHSTÜCK
ZU ZWEIT


Milder Manchego-Schafskäse und herzhafter
Bergblumenkäse, schwäbisch-hällischer
Kochschinken, andalusischer luftgetrockneter
Schinken, Ungherese Salami, Tagesdip und
Holstein's Konfitüre. Dazu reichen wir zwei
Steinofenbrötchen, zwei Croissants und zwei
Röllchen französische Süßrahmbutter

1/2 BELEGTES **3.10**
BAUERNBRÖTCHEN





nach Wahl mit
· Knochenschinken und Holstein's Gewürzgurken 
· Bergblumenkäse und Rotweinzwiebeln
· Kochschinken und Gewürzgurken
· Zwiebelmett mit roten Zwiebeln
· Salami
· Avocadosmash mit Tomaten-Relish


IMMER SAMSTAGS

 HOLSTEIN'S FRISCHES PORRIDGE **7.50**
mit Kokosmilch, Kardamom & Kurkuma gekocht.
Serviert mit Beerenkompott, gerösteten
Cashewkernen und zimtigem Ahornsirup 

 FRENCH TOAST **8.50**
mit ausgebackenem Brioche von der
Konditorei Café Issel, hausgemachtem
Beerenkompott, Crème Fraîche
und Ahornsirup

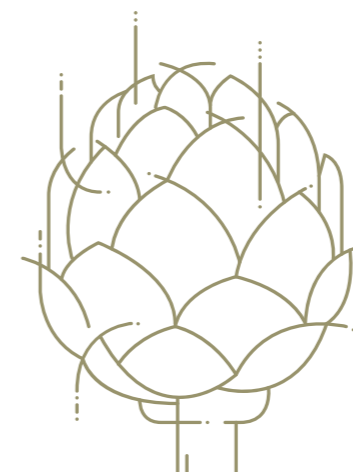
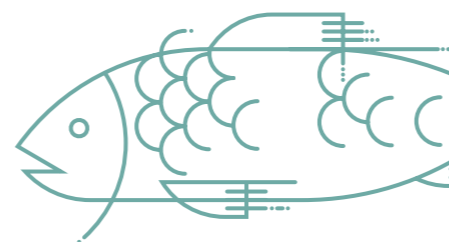
MÜNCHNER WEISSWÜRSTE  **8.50**
mit Steinofenbrot und süßem Senf

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK
Französisches Buttercroissant
 · mit Holstein's Konfitüre und Butter **5.50**
 · mit Holstein's Schokocrème  **5.50**
· mit 2 Scheiben Jamon de Trevelez  **6.20**

 KRÄUTERRÜHREI AUS 3 EIERN **5.80**
vom Baumberger Weidehuhn
· mit Steinofenbrötchen und einem
französischen Butterbonbon **+3.50**

 HOLSTEIN'S SCHWEIZER MÜSLI  **6.20**
150g

Bei Bedarf händigen wir Ihnen gerne unsere
Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen aus.



GETRÄNKE

SOFTS

MÜNSTER WASSER 3.50/5.50
in der Karaffe, still o. medium, 0,5L/1L

BAD MEINBERGER MINERALWASSER 3.30
Naturell oder Medium, 0,25L Flasche

FRITZ 3.95

- Kola, 0,33L
- Kola Light, 0,33L
- Zitrone, 0,33L
- Orange, 0,33L

SÄFTE

DOLOMITEN GEBIRGSAPFELSAFT 3.50
von Thomas Kohl, vom Bozener Ritten, 0,2 L

RHABABERSAFT 3.50
0,2 L

ORANGENSAFT 4.95
frisch gepresst

Wir schenken die jeweiligen Säfte auch als Schorle aus.

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Seit 150 Jahren stellt die Familie Jung alkoholfreie Weine her und ist absoluter Vorreiter auf dem Gebiet.

2020 RHEINGAUER RIESLING O. PROMILLE - WEINGUT ALLENDORF 5.00/17.00

ein trocken-fruchtiger Spaßmacher, bei dem man keine % vermisst.

RHEINGAUER RIESLING SEKT 4.50
Weingut Ohlig, 0,1L

DR. JAGLAS HERBER HIBISKUS 6.50
mit Tonic und Limette
viel Kräuterpepp und gar kein Alkohol

SAN LIMELLO SPRITZ 6.50
alkoholfreier Zitronen-Aperitif von Dr. Jaglas mit Tonic aufgegossen

WINDSPIEL TONIC 6.50
alkoholfreies Destillat, würzig frisch mit warmen Gewürzen und etwas Zitrus. Zuckerfrei und vegan. Mit Tonic auf Eis.

★ = Special

Auch bei uns im Deli für zu Hause erhältlich!

LIMONADEN

0,2L

★ **HAUSGEMACHTE LIMONADE** 3.95
verschiedene Sorten

KAFFEE

Auf Wunsch können Sie gerne Hafermilch von Oatly bekommen. Sprechen Sie uns an!

BABYCCINO 1.00
Milchschaum mit Kakaopulver

KAFFEE CRÈME 3.20

POTT KAFFEE 5.20

ESPRESSO 3.20

DOPP. ESPRESSO 4.20

CAPPUCCINO 4.20

LATTE MACCHIATO 4.50

MILCHKAFFEE 4.50

WIENER KAFFEE 4.20

CHOCO MACCHIATO 4.70
warme Schokolade mit Espresso und Milchschaum

WARME SCHOKOLADE 3.90
aus Panama, fair gehandelt
· mit Sahne 4.20

AFFOGATO 4.90
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen

TEE

HEISSE ZITRONE 3.90
mit Honig und frischem Thymian

FRISCHER INGWER TEE 3.90
aus aufgeschnittener Ingwerknolle, mit Honig

TEE VON PAPER & TEA 4.20
· Moroccan Mint (Minztee)
· Tip of the Morning (English Breakfast Tee)
· Brave New Earl (Earl Grey Tee)
· Mighty Green (Sencha Grüner Tee)
· Pure Prana (Ayurvedischer Kräutertee ohne Koffein)
· Berry Pomp (Früchtetee aus roten Beeren)

APERITIFS

BELLINI COCKTAIL 6.50
das Original aus Harry's Bar, mit Holsteins Riesling Sekt aufgegossen

SUNSHINE SPRITZ 8.50
Ehringhausen Red mit Holunder, Orangenschale und mit Holsteins Rosé Sekt aufgegossen

WHITE PORT 8.50
mit Tonic und Limette

RHABARBER SPRITZ 7.95
Cremant mit einem Spritzer Rhabarbersaft

WEISSWEINE

0,2L/FL.

2023 CHARDONNAY WEINGUT MARKOWITSCH 9.00/25.00

Südlich von Wien baut Gerhard Markowitsch diesen fantastischen Chardonnay an: intensiver Duft nach tropischen Früchten. Erfrischende Säure, zarter Fruchtschmelz, sehr harmonisch. Großer Trinkspaß!

2023 LUGANA FELICIANA - TROCKEN 8.50/25.50

Ein Lugana wie er sein soll: fruchtig, weich, mit viel Mineralität. Dabei trotzdem spritzig & frisch

★ **HOLSTEIN EVERY DAY** 7.00/19.00

immer der frische Jahrgang 2023. Wählen Sie ihren Favoriten!
· knackiger Weißburgunder
· weicher Grauburgunder
· milder Schluckspecht

2022 RIESLING EVERY DAY - WEINGUT HUFF - TROCKEN 7.00/22.50

Ein saftiger Riesling mit viel Frucht & Frische

DIGESTIV

Von Schwarzwälder Bränden, über Münsterländer Korn, zu Grappa, Whisky und altem Rum - fragen Sie nach unserem Sortiment!

ROSÉWEINE

0,2L/FL.

2023 PROVENCE ROSÉ CHÂTEAU LES MESCLANCES - TROCKEN 9.00/27.00

Ein feiner, frischer und sehr schlanker Rosé aus der Provence. Mit jedem Schluck fühlt man sich der Côte d'Azur näher.

ROTWEINE

0,2L/FL.

2021 PRIMITIVO DI MADURIA MASSERIA SURANI 7.00/21.00

Vollmundig, fruchtiges Kraftpaket aus Süditalien. Kirsche & Pflaume, ausgewogene Tannine und körperreiche Struktur.

2018 VERNATSCH ST. MAGDALENER - WEINGUT UNTERHOFER 8.00/24.00

Die Trauben alter Vernatsch - Reben werden z.T. leicht angetrocknet und im Barrique ausgebaut. Familie Unterhofer vom Kalterer See gelingt ein einzigartigen Wein mit ausgeprägten Noten von Waldfrüchten und Mandeln. Darf leicht gekühlt serviert werden.

SCHAUMWEINE

0,1L/FL.

HOLSTEIN'S RIESLING SEKT - EXTRA TROCKEN 6.50/24.00

Besticht durch kräftige Perlung und klarer Struktur

CREMANT GRAND C - ROSÉ JOSEPH CATTIN - BRUT 8.50/36.00

wunderbare Flaschengärung aus dem südlichen Elsass

CHAMPAGNE DEUTZ 45.00

Brut Classic - das Aushängeschild vom Qualitätshaus Deutz sowie der gesamten Region. Der Brut Classic ist absolut brillant, von einer umwerfenden Frische und hat einen ebenso dichten wie sinnlichen Schaum. Dazu zarte Pfirsicharomen, allerfeinste Zitrusfrucht und der Duft von frisch gebackenem Brioche Preis für ½ Flasche.

BIERE

RADEBERGER VOM FASS 3.50
0,3L

INDIA PALE ALE 3.95
von der Finne Brauerei, 0,33L

BEACH BREW 3.30
alkoholfreies Bier von der Finne Brauerei, 0,33L

★ = Special

