

HERZLICH WILLKOMMEN IM BAHNHOF MÜNSTERTAL ///

Das alte Bahnhofsgebäude im Münstertal wurde 2015 zum Cafe/Restaurant mit großer Terrasse und Kleinkunstbühne umgebaut.

Euch erwarten hausgemachte „Bömbke“ aus Meisterhand, leckeres selbstgemachtes Eis, vielfältige Getränkeauswahl und feine, ausgewählte Speisen und Gerichte, die es so nicht überall gibt in angenehmer Atmosphäre mit herzlicher Bewirtung.

Euer Bahnhofsteam

ÖFFNUNGSZEITEN ///

Dienstag bis Samstag 11-23 Uhr
warme Küche von 11-21 Uhr

Ruhetag Sonntag und Montag

ANSCHRIFT ///

Bahnhof Münstertal | Belchenstraße 24 | 79244 Münstertal

Telefon: +49 (0) 7636 787757-10

E-Mail: post@bahnhof-muenstertal.de

Homepage: www.bahnhof-muenstertal.de

Alle Preise in Euro | inkl. 19% MwSt.

Inhaberin: Sophie Jansen |

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß §27 a Umsatzsteuergesetz: DE310100710 |

Steuernummer: 12068/11326 | Gerichtsstand: Amtsgericht Staufen

ÜBER UNS ///

Sophie Jansen - Inhaberin, Konditormeisterin & Betriebswirtin
In der Küche & Backstube: Philipp Jansen (Koch, Bäckermeister & Konditor), David Engelbrecht (Koch), Istvan Kiss, Nader Alsaho & Florian Wiesler (Konditor)
Im Service: Giuseppe Manzo (Serviceleitung), Marion Brenneisen, Rahel Winkler & Helena Rees
Deko: Annette Jansen
Außerdem haben wir ein super Team flotter Aushilfen.
Wir arbeiten leidenschaftlich, sind motiviert, engagiert und voller Überzeugung. Mit viel Freude und Hingabe führen wir dieses Cafè/Restaurant.

UNSERE LIEFERANTEN ///

Wir beziehen all unsere Produkte von unseren Lieferanten aus der Region.

Fleisch

Kaltenbach Schallstadt | Schindelmatt Hof Münstertal

Käse

Glocknerhof Münstertal

Gemüse & Obst

Nehls Freiburg | Kiki's Oliven Staufen | Regionale Obst- & Gemüsehändler

Getränke

Südstar Freiburg | Matheis Münstertal | Weingüter aus der Region | Schladerer Staufen | Massimiliano Toffanin Staufen | Obstparadies Staufen

ALLERGENE ///

Du hast eine Allergie oder eine Unverträglichkeit?
Dann wende dich an unser Serviceteam.

Kartenzahlung ab 20 Euro möglich.

SPEISEN

VORSPEISEN **///**

nach Tagesangebot | mit Brot aus unserer hauseigenen Backstube

Tagessuppe klein 5,50

Tagessuppe groß 7,50

Bahnhof Vorspeiseteller 9,50

Wildschinken² | Schwarzwälder Salzhöhlencoppa^{2,3} |
Fenchel-Salami | Kiki's Oliven & getrocknete Tomaten |
eingelegtes Gemüse | Apfelchutney

kleiner Grillgemüseteller 8,50

Grillgemüse | Ziegenkäse vom Glocknerhof |
Kiki's Oliven & getrocknete Tomaten | Pesto

Hackfleischortilla 8,50

Rinderhack | Weizentortilla | Tomatensugo | Schmand | Zwiebeln

Kiki's Oliven & getrocknete Tomaten 4,80

Küche 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr



SALATE ///

geröstete Kerne | Essig-Öl-Dressing

kleine Schale gemischter Salat 4,50

große Schale gemischter Salat 8,70

Salat mit Nader's Falafeln (original syrisches Rezept) 14,50

hausgemachter Hummus | hausgemachter Minze Dip

Salat mit Hähnchen 14,50

gebratene Hähnchenbrust aus französischer Haltung |
Gemüse | hausgemachter Süß-Sauer-Dip

Salat mit Rumpsteak von der deutschen Färsé 26,00

Rumpsteak | hausgemachte Kräuterbutter | Grillgemüse

Grillgemüseteller 14,80

Grillgemüse | Ziegenkäse vom Glocknerhof |

Kiki's Oliven & getrocknete Tomaten | Pesto | grünes Salätchen

VESPER ///

mit Brot aus unserer hauseigenen Backstube

Bahnhofs Vesperbrettle 14,90

Schwarzwälder Salzhöhlencoppa^{2,3} | Wildschinken² | Leberwurst^{2,3} |
Wurstsalädle^{2,3} | Ziegenfrischkäse | Münstertäler Weichkäse

Käsebrettle 14,90

Glocknerhof's Käseauswahl | Feigensenf⁹

Wurstsalat^{2,3} 8,80

Wurstsalat mit Käse^{2,3} 9,80

Küche 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr

PIZZABROT ///

Schwarzwald	12,50
Schmand Speck ² Zwiebeln Bergkäse	
Caprese	12,50
hausgemachtes Tomatensugo Mozzarella vom Glocknerhof Tomaten Pesto	
Vegetarisch	12,50
hausgemachtes Tomatensugo mediterranes Gemüse Ziegenkäse Honig geröstete Kerne	

KLASSIKER ///

Knuspriges Schweineschnitzel	15,90
vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein Pommes Dijon-Mayonaise ^{1,3}	
Rumpsteak von der deutschen Färse	26,00
Pommes hausgemachte Kräuterbutter Grillgemüse	
Rahmsoße extra	1,60

POMMES ALS HAUPTGANG ///

mit kleinem Salat

Classic	10,80
Parmesan	10,80
Dijonmayonaise^{1,3}	10,80
mit Bergkäse überbacken Rahmsoße	13,50

POMMES ALS BEILAGEN ///

Classic	4,50
Parmesan	4,50
Dijonmayonaise^{1,3}	4,50
mit Bergkäse überbacken Rahmsoße	6,90

Küche 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr

BURGER ///

mit kleinem Salat **oder** Pommes

Bahnhofsburger	15,90
180g reines Rinderhack Bacon ^{2,3} Bergkäse fruchtige Tomatensalsa deftige Speckmarmelade ^{2,3} Dijonmayonaise ^{1,3}	
Doppel-Bahnhofsburger	23,90
2x 180g reines Rinderhack Bacon ^{2,3} Bergkäse fruchtige Tomatensalsa deftige Speckmarmelade ^{2,3} Dijonmayonaise ^{1,3}	
Asiaburger	15,90
Hähnchen im Sesammantel Süß-Sauer-Sauce Limettenmayonaise ^{1,3} Gemüse	
Vegiburger	14,90
Zucchini Aubergine fruchtige Tomatensalsa badischer Mozzarella Feigensenf ⁹	
Pulledbeef-Burger	16,90
Pulledbeef Preiselbeermayonaise ^{1,3} Brie Krautsalat Apfelchutney	

Unsere gesamten Dips und Soßen, sowie der Bun (Burgerbrötchen) sind selbstverständlich mit viel Liebe hausgemacht.

Unsere Burger werden frisch zubereitet und haben daher eine Zubereitungszeit von **mindestens 20 Minuten**.

Wir bitten um Euer Verständnis.



Küche 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr

FÜR DIE KINDER ///

Kindersalat	3,50
Karottensalat Blattsalat	
Kindergemüse	3,50
gebratenes Gemüse der Saison	
kleines Schweineschnitzel	10,80
Pommes Ketchup ⁸	
Chicken Nuggets	9,40
Pommes Ketchup ⁸	
Nudeln	6,40
mit Rahmsauce	
Pommes rot-weiß	4,50
Ketchup ⁸ Mayonaise ^{1,3}	
Kinderburger	10,90
Rinderhack hausgemachter Bun Ketchup ⁸ Mayonaise ^{1,3} Pommes	

FLORIAN'S BACKSTUBENBROT ///

Es schmeckt unser hausgemachtes Brot?

**Jeden
Mittwoch & Samstag
ab 11 Uhr**

können Sie unser ofenfrisches Backstubenbrot kaufen.

1 kg 4,50

Küche 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr



AUS DER PATISSERIE

KUGEL HAUSGEMACHTES EIS ///



Vanille	1,50
Schokolade	1,50
Haselnuss	1,50
Passionsfrucht	1,50
Erdbeer	1,50
Portion Sahne	0,80

EISBECHER ///

Schokoladenbecher	6,90
Milcheis Schokoladensoße Sahne Krokant	
Schwarzwaldbecher	7,90
Milcheis Kirschen Kirschwasser Sahne	
Haselnussbecher	7,50
Milcheis Haselnüsse Karamellsoße Sahne	
Beerenbecher	7,50
Milcheis Erdbeereis Beeren der Saison Beerensoße Sahne	
Eiskaffee	5,20
Vanilleeis eiskalter Kaffee Sahne	
Eisschokolade	5,20
Vanilleeis eiskalte Schoki Sahne	

In unserer Kuchenvitrine findet Ihr unser wechselndes Angebot an hausgemachten Kuchen und Bömbles.

Küche 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE & ESPRESSO **///**

Espresso ⁴	2,00
Doppelter Espresso ⁴	3,20
Affogato ⁴	3,50
Tasse Kaffee ⁴	2,50
Große Tasse Kaffee ⁴	3,20
Cappuccino ⁴	2,70
Großer Cappuccino ⁴	3,50
Latte Macchiato ⁴	3,80
Milchkaffee ⁴	3,80
Chai Latte	3,80

Aufpreis für Sojamilch | lactosefreie Milch 0,40

SCHOKI **///**

Heiße Schokolade	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90
Heiße Kinderschokolade	2,50

MIT SCHUSS **///**

Heiße Schokolade mit Baileys ¹	6,50
Baileys Macchiato ^{1,4}	6,50
Irish Coffee ^{1,4}	6,50
Tee mit Rum ¹	4,50
Jaga-Tee / Grog ¹	4,50

TEE VON RONNEFELDT

Glas Tee 3,10

SCHWARZER TEE ///

Darjeeling | hell, lieblich und zartblumig

Earl Grey | spritzig, frisches Zitrusaroma

Assam | malzig-würziges und lebendiges Aroma

GRÜNER TEE ///

Morgentau | Mango-Zitrusgeschmack

Marokkanische Minze | erfrischende Nana Minze

KRÄUTER TEE ///

Refreshing Mint | Zitronengras und Pfefferminze

Verveine | Verbene mit Zitrusnote

Cream Orange | Rooibos mit Orangen & Vanille

Fruity Camomile | Orangenblüten & Kamille

FRÜCHTE TEE ///

Sweet Berries | mit heimischen Beeren



KALTE GETRÄNKE

WASSER ///	0,25l	0,5l	0,7l	1,0l
Tafelwasser	1,90	3,00		5,50
Lieler Wasser medium ...		3,70	5,20	
Lieler Wasser still		3,70	5,20	

SAFT & NEKTAR ///		0,25l	0,4l	
Apfel		2,50	4,20	
Orange		2,50	4,20	
Johannisbeer		2,50	4,20	
Maracuja		2,50	4,20	
Saft- & Nektarschorle		2,40	3,80	

IN DER FLASCHE ///				0,33l
fritz-kola ^{1,4}				3,30
fritz-kola zuckerfrei ^{1,4,7}				3,30
fritz-kola mischmasch ^{1,4}				3,30
fritz-limo Orange ¹				3,30
fritz-limo Rhabarber				3,30
Frohlunder Holunderlimonade aus Freiburg ...				3,50

				0,2l
Thomas Henry Tonic Water ⁵				3,20
Thomas Henry Bitter Lemon ⁵				3,20

BIER FRISCH VOM FASS ///	0,1l	0,3l	0,5l
Waldhaus Pils	1,50	3,30	4,20
Waldhaus ohne Filter		3,30	4,20
Waldhaus Hefeweizen		3,30	4,20
Radler		3,30	4,20

BIER AUS DER FLASCHE ///	0,33l	0,5l
Fürstenberg	3,30	
Erdinger Kristallweizen.....		4,20

ALKOHOLFREIE BIERE ///	0,33l	0,5l
Clausthaler Original Pils.....	3,30	
Erdinger alkoholfreies Weizen.....		4,20



APERITIF

PRICKELND /// 0,1l 0,75l

Cuvée Blanc Sekt⁹ 5,90 28,00

Extra Brut | Flaschengärung

Weingut C. Lang | Freiburg-Munzingen | Baden

Hugo⁹ 6,50

Aperol Spritz^{1,7,9} 6,50

Campari Spritz^{1,9} 6,50

Himbeer Spritz⁹ 6,50

mit Schladerers Himbeerlikör

VINCENT Tonic 6,50

mit Schladerers VINCENT

PRICKELND OHNE ALKOHOL ///

Traubensecco 4,20

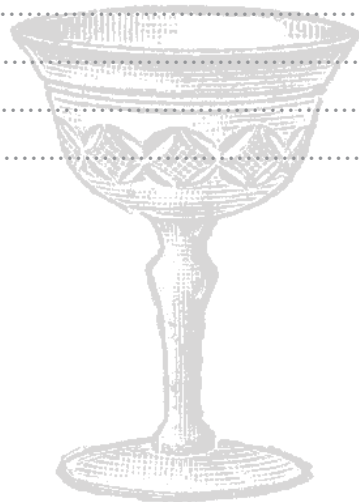
Weingut Zotz | Heitersheim

Hugo 6,50

San-Bitter Spritz^{1,2,8} 6,50

San-Bitter Soda^{1,2,8} 4,00

San-Bitter Orange^{1,2,8} 5,20



WEIN

WEISSWEIN ///	0,25l	0,75l
Gutedel QbA trocken ⁹	3,90	
Fasswein ausgewogen & geschmackvoll Weingut L. Mißbach Ebringen Baden		
Müller - Thurgau⁹ QbA	4,20	
Edition L angenehm & mild WG Laufener Altenberg Laufen Baden		
Grauer Burgunder Kabinett trocken ⁹	6,50	19,00
Ecovin klassisch & harmonisch Weingut L. Mißbach Ebringen Baden		
Weisser Burgunder Kabinett trocken ⁹	6,50	19,00
VDP. Gutswein gehaltvoll & kräftig Weingut H. Schlumberger Laufen Baden		
Sauvignon Blanc QbA trocken ⁹	6,50	19,00
Edition Terroir rassig & frisch WG Laufener Altenberg Laufen Baden		
Weinschorle ⁹	2,80	



ROSÉ ///	0,25l	0,75l
Spätburgunder Rosé Kabinett trocken⁹	6,20	18,00
elegant & würzig		
Weingut C. Lang Freiburg-Munzingen Baden		

ROTWEIN ///	0,25l	0,75l
Spätburgunder trocken⁹	6,50	
Ecovin Castellberg auserlesen & bodenständig		
Weingut Köpfer Staufen-Grunern Baden		
Spätburgunder QbA⁹	5,50	
Heitersheimer Maltesergarten natürlich & mild		
Weingut Julius Zotz Heitersheim Baden		
Cabernet Jura QbA trocken⁹	7,50	22,50
PIWI „Rotfuchs“ BIO vollmundig & beerig		
Weingut C. Lang Freiburg-Munzingen Baden		
Rioja Ugarte⁹	7,50	22,50
Rotweincuveé fruchtig & kernig		
Weingut Eguren Ugarte Rioja Spanien		

Weinschorle⁹	3,50
--------------------------------------	------

KLEINIGKEITEN ZUM WEIN ///

Kiki's Oliven & getrocknete Tomaten	4,80
Käseteller vom Glocknerhof	7,50

SPIRITUOSEN

MATHEIS MÜNSTERTAL ///	2cl
Obstler	3,00
Williams Christ	3,50
Mirabelle	3,50
Kirschwasser	3,50
Zibärtli	4,50
Belchengeist	3,50
SCHLADERER STAUFEN ///	2cl
milde Williamsbirne	4,00
milde Goldaprikose	4,00
Schlehengeist	4,50
GRAPPA ///	4cl
Grappa Nonino Chardonnay	6,00
COGNAC ///	4cl
Remy Martin VSOP Cognac	7,90
Hennessy Fine De Cognac	7,90
WHISKEY ///	4cl
Jack Daniels Bourbon	5,90
Tullamore Dew Irish Whiskey ¹	5,90
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt ¹	6,90
Glenlivet 15 Jahre Single Malt ¹	12,00
Bowmore Single Malt ¹	5,00

RUM ///	4cl
Havanna Club 3 Jahre Kuba	5,90
Ron Varadero 7 Jahre Kuba	7,50
Ron Pampero Anniversario Venezuela	5,90
Bacardi Puerto Rico	6,90

GIN ///	4cl
Gretchen Gin	7,50
Monkey 47 Gin	9,90
Tanquaray	5,90
Bombay Gin	5,90

DIVERS ///	
Olmecca blanco Tequila Silver/Gold	4,00
Absolut Wodka	4,50
Ramazotti	4,00
Averna	4,00
Jägermeister	4,00
Ricard	4,20
Pernod	4,20
Baileys auf Eis ¹	4,00

als Longdrink	+3,20
mit Fritz kola ^{1,4} Thomas Henry Tonic Water ⁵ Thomas Henry Bitter Lemon ⁵ Orangensaft Maracujanektar	

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. koffeinhaltig
5. chininhaltig
6. mit Pflanzenfett
7. enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam)
8. mit Süßungsmittel
9. Sulfite