

# Speisen- und Getränkekarte



## ÖFFNUNGSZEITEN:

Werktags ab 17.30 Uhr – Küche ab 18.00 Uhr  
Sonn- und Feiertags 11.30-15.00 Uhr – Küche 12.00-14.30 Uhr  
und ab 17.30 Uhr – Küche ab 18.00 Uhr



**Unser vegetarischer Tipp!**

EC-Zahlung (PIN) ab 25 Euro Rechnungsbetrag – Keine Kreditkartenzahlung

**[www.zwickel.info](http://www.zwickel.info)**

## Allergene und Zusatzstoffe:

Eine Speisekarte mit den detaillierten Angaben zu allen unseren Artikeln halten wir für Sie bereit – Bitte fragen Sie uns!

# Suppen

in der Löwenkopfterrine serviert  
mit leckerem Flûte unserer Bäckerei Maurer



## Tomatencrèmesuppe

mit Sahnehaube

 4,20 €

## Zwiebelsuppe

unsere hausgemachte,  
im Ofen mit Käse gratiniert

 5,10 €

## Hausgemachte Rindsbouillon

mit vielerlei Gemüse

4,20 €

## Fischsuppe mit Käsecroûton

mit viel Fisch und Meeresfrüchten: oh, là là!

8,50 €

# Leckereien

## Knoblauchbaguette

knuspriges Baguette, mit unserer  
hausgemachten Kräuterbutter überbacken

 3,20 €

## Tomatenbaguette

mit Olivenöl nappiert, mit Basilikum  
und mit Mozzarella leicht übergrillt

 4,70 €

## Bruschetta

geröstete Weissbrotscheiben mit  
gehackten Tomaten, Kräutern  
und einem Hauch Balsamessig

 4,20 €

# Entrées

mit leckerem Flûte unserer Bäckerei Maurer

## Champignonpfännchen

mit Dürfleisch und Tomaten-  
würfeln in Kräuterbutter und  
mit einem Schuss altem Balsamico

6,00 €

## Tomaten mit Mozzarella

mit frischem Basilikum,  
kaltgepresstem Olivenöl  
und Balsamicoessig

 7,70 €

## Schafskäse gebacken

mit Peperoni, Oliven,  
frischen Tomaten, Knoblauch  
und Kräutern der Provence

 6,70 €

## 1/2 Dtzd. Schnecken

mit unserer leckeren Kräuterbutter,  
im Steingutpfännchen überbacken

6,70 €

zusätzlich mit Roquefort 7,70 €

## Gegrillte Champignonköpfe

mit Schafskäse gefüllt und  
mit Knoblauchbutter überbacken

 6,80 €

## Schnecken auf Elsässer Art

mit Knoblauch in Riesling-Sahne,  
in der Deckel-Kasserolle

9,00 €

## Champignonköpfe Chèvre

mit Ziegenkäse gefüllt, in  
Tomatenjus mit frischem Basilikum

 7,40 €

## Garnelentöpfchen

mit mediterranen Kräutern  
und Knoblauch-Crostino

8,70 €

... oder darf es eines unserer Salat- oder  
Pastagerichte als Vorspeise sein?  
Fragen Sie unsere Bedienungen,  
die Ihnen gern weiterhelfen werden.

# Salate

mit leckerem Flûte unserer Bäckerei Maurer

Dazu unsere leckeren  
Bratkartoffeln...?

(mit Speck und Zwiebeln) 4,20 €

**Salatteller** (KNOBLAUCHSAHNE)  8,40 €  
Blattsalate der Saison und Rohkostsalate

**Specksalat** (KNOBLAUCHSAHNE) 9,00 €  
Blattsalate der Saison  
mit knusprigen Brotcroûtons und  
ausgelassenen Speckwürfeln

**Salat Brebis** (KRÄUTER-VINAIGRETTE)  9,50 €  
mit sommerlichen Würfeln  
von Schafskäse, Gurke, Paprika und  
Tomate mit Oliven

**Salat Chèvre** (KNOBLAUCHSAHNE)  11,50 €  
3 würzige Ziegenkäse-Crostini  
auf Bouquet von Blatt- und Rohkostsalaten:  
bitte beachten Sie dabei, dass unser  
Ziegenkäse ein Naturerzeugnis mit  
kräftigem Aroma ist  
Honig gefällig? 0,50 €

**Salat Paysan** (KRÄUTER-VINAIGRETTE) 13,00 €   
Blattsalate der Saison mit kurz gerösteten  
Streifen vom **Eifeler Landschwein**  
mit Apfelspalten, und Walnüssen,  
in Calvados geschwenkt

**Salat Zwickel** (KNOBLAUCHSAHNE) 12,50 €  
Blattsalate der Saison und Rohkostsalate  
mit Stücken von der Putenbrust und  
gerösteten Walnusskernen

**Salat Boeuf** (KNOBLAUCHSAHNE) 13,90 €  
gebratene Streifen von der Rinderhüfte  
auf frischen Markt- und Rohkostsalaten  
mit Roquefort

**Grillsalat** (KNOBLAUCHSAHNE) 14,90 €  
3 kleine Steaks von Rind,  
**Eifeler Landschwein**  
und Pute dazu Grilltomate  
und Kräuterbutter  
auf Salatbouquet der Saison 

**Salat Canard** (KNOBLAUCHSAHNE) 15,40 €  
Tranchen vom Entenbrustfilet mit  
Himbeeren und Sherry auf Bouquet von  
frischen Blatt- und Rohkostsalaten

**Fischvariation** (BALSAMICO-VINAIGRETTE) 14,90 €  
Salatbouquet der Saison  
mit dreierlei Fischfilets

**Salat Gamba** (KNOBLAUCHSAHNE) 15,40 €  
Garnelen in Knoblauch auf Bouquet von  
frischen Markt- und Rohkostsalaten

**Unsere Dressings wahlweise:** KNOBLAUCHSAHNE (Hausdressing), KRÄUTER-VINAIGRETTE,  
HIMBEERESSIG-VINAIGRETTE, BALSAMICO-VINAIGRETTE

## Rustikales und Mehr

Unser Beilagensalat wird mit Knoblauch-Sahne  
angerichtet – gerne auch mit Kräuter-Vinaigrette.

**3 Spiegeleier mit unseren  
frischen Bratkartoffeln und Salat** 9,50 €  
faschd wie dehemm!

**Wurstsalat  
mit frischen Bratkartoffeln** 9,50 €

**Omelette**  9,50 €  
mit frischen Champignons und Salat

**Lyonerteller** 10,00 €  
mit Kräutern gefülltes und überbackenes  
Stück vom Lyonerring mit Bratkartoffeln

**Rindfleischsalat mit  
frischen Bratkartoffeln** 11,00 €  
wählen Sie klassisch sauer  
oder „Teufelchen“

**Zwickel-Doppel** 11,00 €  
für die Unentschlossenen:  
Rindfleisch- und Wurstsalat  
auf einem Teller, dazu unsere  
hausgemachten Bratkartoffeln,  
wählen Sie klassisch sauer  
oder „Teufelchen“

Umbestellung 1 €

# Aus dem Ofen



## PFANNERLEI

**Lyonerpfanne** 9,90 €

unser Klassiker: Scheiben vom Lyonerring mit Bratkartoffeln und frischen Champignons, in der Stielkasserolle mit Käse überbacken

**Putenpfanne** 13,40 €

zart gebratene Streifen von der Putenbrust auf Bratkartoffeln und gemischten Gemüsen, mit Sauce Hollandaise im Ofen überbacken, in der Pfanne serviert

**Ragoût pfanne** 16,40 €

saftiges Steak vom **Eifeler Landschwein** mit geviertelten Champignons und Ragoût Fin überbacken, dazu Käsekartoffeln und knackiges Gemüse, in der Pfanne serviert

**Grillpfanne** 18,40 €

3 kleine Steaks von Rind, **Eifeler Landschwein** und Pute mit Grilltomate, Speckbohnen und Käsekartoffeln

## ALLES IN FORM

**Combinazione „al forno“** 9,40 €

Spaghetti und Tagliatelle mit unserem hausgemachten Bolognese-Sugo, mit Käse überbacken

**Kartoffelgratin**  9,40 €

mit frischem Spinat und Sahne-Sauce, mit Käse überbacken

## VOM BLECH

**Flammkuchen „Elsass“** 8,50 €

mit Zwiebeln und Speck

**Flammkuchen „Landei“** 10,00 €

mit Zwiebeln, Speck, Champignons und Schinken

**Flammkuchen „Munster“**  11,00 €

mit Zwiebeln und Munsterkäse

**Flammkuchen „Die See“** 11,50 €

mit Zwiebeln, Knoblauch, Krabben und Muscheln

**Pizza**  ab 8,50 €

unsere hausgemachte, nach Ihrer Wahl belegt:

**Bitte Wahlzettel ausfüllen!**

**Fragen Sie nach unserem hausgemachten scharfen Pizzaöl!**

## Pasta

Dazu frisch geriebenen Parmesan oder Edamer...? 1,00 €

**Spaghetti all'arrabbiata**  8,40 €

mit Knoblauch, Petersilie und Tomatenwürfeln, scharf

**Spaghetti Spinaci**  9,40 €

mit frischem Spinat in einer feinen Wein-Sahne-Sauce

**Spaghetti alla Bolognese** 9,40 €

mit unserem hausgemachten Rinderragout auf Bologneser Art

**Spaghetti alla Verdura**  9,40 €

mit frischen Gemüsen in tomatisiertem Olivenöl und einem Hauch Knoblauch

**Tagliatelle Zwickel**  11,00 €

weisse und grüne Bandnudeln in einer sahnigen Roquefortsauce

**Tagliatelle alla Chef** 11,90 €

mit Putenbruststreifen und Zucchinischeiben in pikanter Tomatensauce

**Tagliatelle Maiale Ubriaco** 12,40 €

mit Streifen vom **Eifeler Landschwein** und Broccoliröschen in Whiskysahne

**Spaghetti Gourmand** 13,90 €

mit Streifen aus der Rinderhüfte und Champignons, in Cognac-Sahne geschwenkt

**Tagliatelle Salmone** 13,90 €

weisse und grüne Bandnudeln mit frischem Lachs in Riesling-Sahne

**Hot-Chili-Garnelen** 13,90 €

mit Tagliatelle und scharfem mediterranen Basilikumgemüse

# Fleisch

Unser Beilagensalat wird mit Knoblauch-Sahne angerichtet – gerne auch mit Kräuter-Vinaigrette.



**Das Zwickel-Steak** (Rohgewicht) 200g 15,90 €  
(Rohgewicht) 300g 19,90 €

saftige Scheibe von der Rinderhüfte mit Bratkartoffeln und Salat

dazu wahlweise:

Hausgemachte Kräuterbutter 1,00 €  
Gebratene Zwiebeln 0,80 €  
Gebratene Champignons 1,20 €

**Rinderhüfte „al Pepe“**

(Rohgewicht) 200g 18,40 €  
(Rohgewicht) 300g 22,40 €

in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Spaghetti und Salat

**Rindergeschnetzeltes** 14,90 €

in Roquefort-Sahne mit Bratkartoffeln und Salat

**Gekochte Rinderbrust** 13,90 €

mit Meerrettichsahne, Bratkartoffeln und Salat

**Zürcher Geschnetzeltes** 14,40 €

vom **Eifeler Landschwein** mit frischen Champignons in Weissweinsahne, dazu Tagliatelle und Salat

**Schnitzel vom Eifeler Landschwein**

mit hausgemachter Panade, dazu Bratkartoffeln und Salat  
**„Wiener Art“** 12,40 €  
mit Rahm-Sauce 14,40 €

**Schnitzel „alla Parmigiana“** 15,90 €

vom **Eifeler Landschwein** mit Bolognese-Sugo und Parmesan im Ofen gratiniert, dazu Spaghetti und Salat

**Schweinerückensteak** 14,40 €

vom **Eifeler Landschwein** mit Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln und Salat

**Cordon-Bleu „Klassisch“** 16,40 €

vom **Eifeler Landschwein** mit Edamer und gekochtem Schinken gefüllt, mit Spaghetti in leichtem Tomatenjus und Salat

**Cordon-Bleu „Alsace“** 16,90 €

vom **Eifeler Landschwein** mit deftigem Munsterkäse und gekochtem Schinken gefüllt, dazu knackiges Béarnaise-Gemüse und Salat

**Putensteak „Café de Paris“** 14,90 €

in Grüner-Pfeffer-Sauce mit Bratkartoffeln und Salat

**Putenbrustfilet „Rosmarin“** 14,90 €

auf mediterranem Gemüse mit Zitronenzeste, Rosmarin und Spaghettinestern

**Entenbrustfilet „à la Maison“** 18,90 €

Rosa gebratene Scheiben von der Entenbrust in Rotwein-Jus mit altem Balsamico, dazu Broccoliröschen und ein kleiner Kartoffelgratin

# Fisch

**Lachssteak auf Champagnersahne** 16,90 €

mit Spaghetti und Salat

**Zanderfilet** 15,00 €

dazu Brokkoli-Röschen, überzogen mit Sauce Hollandaise, und Kartoffelspalten

## Unsere Beilagen

**Beilagensalat** mit KNOBLAUCH-SAHNE 3,70 €  
(KRÄUTER-VINAIGRETTE auf Nachfrage)

**Rohkostsalat** mit KNOBLAUCH-SAHNE 4,20 €  
(KRÄUTER-VINAIGRETTE auf Nachfrage)

**Nur Essig und Öl...?**

Wir bringen Ihnen die Zutaten an den Tisch!

**Körbchen mit Flûte** unserer Bäckerei Maurer (4 Scheiben) 0,50 €

**Pasta** (Spaghetti oder Tagliatelle) 3,70 €

**Bratkartoffeln** (mit Speck und Zwiebeln) 4,20 €

**Gemüse** (aus der Pfanne) 4,50 €

**Kartoffelgratin** 5,20 €



# Für jüngere Gäste (bis 12 Jahre)

Dazu Ketchup...? 0,50 €

<b>Stibitzki-Teller</b> (lass Dir einen Teller geben und nimm einfach etwas von Deinen Eltern)	0,00 €	<b>Kleine Pizza</b> mit Schinken oder Salami <b>oder kleiner Flammkuchen</b> mit Speck und Zwiebeln	5,00 €
<b>Kleine Portion Spaghetti</b> mit Tomatensauce	 4,30 €	<b>Kleines Schweineschnitzel</b> vom <b>Eifeler Landschwein</b>  „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	8,50 €
<b>Kleine Portion Spaghetti</b> mit Bolognese-Sugo	5,30 €	<b>Kleines Rahm-Schnitzel</b> <b>oder Geschnetzeltes</b> vom <b>Eifeler Landschwein</b>  vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln von der Putenbrust	9,50 € + 1,00 €
<b>Portion Bratkartoffeln</b> mit 1 Spiegelei	5,20 €		

## Süßes

<b>Himbeer-Becher</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren	5,50 €
<b>Kirsch-Becher</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Kirschen	5,50 €
<b>Dame Blanche</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer Schokoladensauce	5,50 €
<b>Heisser Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,00 €
<b>Süßes Flammkuchen</b> kleiner Flammkuchen mit Vanilleeis und wahlweise Schattenmorellen, Himbeeren oder Apfel-Zimt	6,00 €
<b>Die Kugel Vanilleeis</b>	1,50 €
<b>Portion Schlagsahne</b>	0,50 €



## Liebe Gäste



### Haben Sie einen Sonderwunsch?

Fragen Sie unsere Bedienungen, die sich bemühen werden, Ihre Vorstellungen auf den Teller zu bringen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass je nach Sonderwunsch und Geschäftsbetrieb nicht jederzeit alles möglich ist.

**Wartezeiten?** ...lassen sich leider nicht immer vermeiden, weil alle unsere Gerichte aus frischen Zutaten à la minute zubereitet werden. Wir versuchen aber, Sie bereits bei Ihrem Eintreffen über zu erwartende aussergewöhnliche Verzögerungen zu informieren.

### Unsere Portionen waren Ihnen zu gross?

Gerne verpacken wir Ihre Reste zum Selbstkostenpreis von 0,15 €.

# Weine offen



Weissweinschorle 0,20 l 3,50 €

## Weiss

**Château Anniche** 0,20 l 5,00 €

**Bordeaux Blanc AOC** 0,10 l 3,20 €

frisch und elegant, mit Aromen  
von Zitronenschale und weißen Blüten

**Auxerrois** 0,20 l 5,00 €

**„Wehrer Rosenhang“** 0,10 l 3,20 €

**Gregor Frank, Perl**  
**(Saar, Deutschland)**  
mineralischer Körper mit würzigen Aromen

**Grauer Burgunder** 0,20 l 5,50 €

**„Nenniger Schlossberg“** 0,10 l 3,45 €

**Gregor Frank, Perl**  
**(Saar, Deutschland)**  
saftig und old-fashioned: ein Gedicht

**Riesling** 0,20 l 7,00 €

**„Urgestein“** 0,10 l 4,20 €

**Markus Molitor,**  
**Bernkastel-Kues**  
**(Rheinland-Pfalz, Deutschland)**  
eleganter Riesling von den Steillagen  
der mittleren Mosel

## Rosé

**Domaine Montrose,** 0,20 l 5,00 €

**Vin de Pays d'Oc** 0,10 l 3,20 €

**(Languedoc, Frankreich)**  
Cabernet Sauvignon und Grenache, herb und würzig mit feiner Säure

**Pinot Noir** 0,20 l 5,50 €

**Gregor Frank, Perl** 0,10 l 3,45 €

**(Saar, Deutschland)**  
Spätburgunder und Dornfelder, fruchtig und feinherb



## Rot

**Merlot** 0,20 l 4,60 €

unser Hauswein – 0,10 l 3,00 €  
mild und ausgewogen

**Bardolino DOC** 0,20 l 5,00 €

**(Veneto, Italien)** 0,10 l 3,20 €

jugendliches Fruchtaroma, frisch und duftig

**Château Anniche** 0,20 l 5,50 €

**1ères Côtes De Bordeaux** 0,10 l 3,45 €  
**AOC**

reifes Fruchtbouquet mit Aromen von roten  
und schwarzen Kirschen, seidenweich und elegant

# Flaschenweine (0,75 l)



## Rosé

Domaine Montrose,  
Vin de Pays d'Oc  
(Languedoc, Frankreich) 18,25 €

Pinot Noir  
Gregor Frank, Perl  
(Saar, Deutschland) 20,10 €

## Rot

Merlot 16,75 €

Bardolino DOC (Veneto, Italien) 18,25 €

Château Anniche  
1ères Côtes De Bordeaux AOC 20,10 €

## Weiss

Château Anniche  
Bordeaux Blanc AOC 18,25 €

Auxerrois „Wehrer Rosenhang“  
Gregor Frank, Perl  
(Saar, Deutschland) 18,25 €

Grauer Burgunder  
„Nenniger Schlossberg“  
Gregor Frank, Perl  
(Saar, Deutschland) 20,10 €

Riesling „Urgestein“  
Markus Molitor, Bernkastel-Kues  
(Rheinland-Pfalz, Deutschland) 25,75 €

## Liebe Weinfreunde!

Unsere Rotweine werden bei konstant 18° C gelagert und haben daher zu jeder Jahreszeit die optimale Trinktemperatur.



# Crémant

## Crémant d'Alsace

Glas	0,10 l	4,00 €
Flasche	0,75 l	25,00 €



# Apéritifs

Martini rot	5 cl	3,50 €
Martini weiss	5 cl	3,50 €
Pastis	2 cl	3,10 €
Campari	2 cl	3,60 €
Campari-Soda		5,20 €
Tequila sunrise		6,50 €
Wodka-Lemon		6,50 €
Aperol-Spritz		5,50 €
Gin-Tonic		7,00 €
Bombay Sapphire + Henry's Tonic		



# Biere

## vom Fass

(auf der Terrasse  
im Krug 0,4 l)



Zwickel hefetrüb	0,30 l	2,60 €
	0,40 l	3,45 €
Karlsberg Ur-Pils	0,30 l	2,40 €
	0,40 l	3,20 €
Krögenbräu „Blechhammer“ Schwarzbier	0,30 l	2,80 €
	0,40 l	3,75 €

## Hefe (Flasche)

Weihenstephan Hefe hell	0,50 l	3,80 €
mit Cola oder Limo		+ 0,65 €

## alkoholfrei (Flasche)

Weihenstephan alkoholfrei	0,50 l	3,80 €
mit Cola oder Limo		+ 0,65 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Gründel's Fresh	0,33 l	2,90 €
Malzbier	0,33 l	2,90 €

# Alkoholfreie Getränke

(Auf der Terrasse als 0,4 l)

<b>Glas Wasser</b>		0,20 l	0,50 €	<b>Spezi</b>		0,30 l	3,25 €
<b>Sprudel</b>		0,30 l	2,15 €	<b>Sprite</b>	Flasche	0,30 l	3,65 €
<b>Mineralwasser</b>	Flasche	0,70 l	4,80 €	<b>Fanta</b>		0,30 l	3,25 €
<b>Evian „still“</b>	Flasche	0,50 l	5,00 €	<b>Orangina gelb</b>		0,25 l	3,10 €
<b>Cola</b>		0,30 l	3,25 €	<b>Bitter Lemon</b>	Flasche	0,20 l	3,00 €
<b>Cola Zero</b>	Flasche	0,33 l	3,65 €	<b>Henry's Tonic</b>	Flasche	0,20 l	3,00 €

# Säfte



(Auf der Terrasse als 0,4 l)

<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	Glas	0,30 l	3,90 €	<b>Orangensaft</b>	Flasche	0,20 l	2,85 €
<b>Apfel-Schorle</b>	Glas	0,30 l	3,05 €	<b>Orangenschorle</b>	Glas	0,40 l	4,30 €
				<b>Bionade Holunderschorle</b>	Flasche	0,33 l	3,65 €

# Heisse Getränke

<b>Eine grosse Tasse heisses Wasser</b>	1,00 €	<b>Eine grosse Tasse geschäumte Milch</b>	1,50 €
<b>Kaffee</b>	2,10 €	<b>Latte Macchiato</b>	3,60 €
<b>Espresso</b>	2,10 €	<b>Latte Macchiato Siroppo</b>	4,00 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,30 €	mit Haselnuss- oder Karamelsirup	
<b>Milchkaffee</b>	3,00 €	<b>Latte Macchiato Bailey's</b>	4,90 €
<b>Schokolade</b>	2,30 €	mit einem Schuss Sahnelikör	
Heisse Milch von glücklichen Kühen mit Kakao von Sarotti®		<b>Tee</b>	
<b>Schokolade mit Sahnehaube</b>	3,30 €	<b>Bitte Teeliste durchstöbern</b>	
<b>Cappuccino</b>	2,60 €	<b>Glühwein</b>	grosse Tasse 0,2 l 4,50 €
Der Echte: geschäumte Milch und Espresso		Mit unserem Merlot und Gewürzen frisch für Sie zubereitet	
<b>Cappuccino mit Sahnehaube</b>	3,60 €		

# Eaux-de Vie

---

## Obstbrände

---

von Pâpidoux

**Calvados** 2 cl 4,00 €

von Pascall, Fougerolles (Haute-Saône)

**Mirabelle** 2 cl 4,00 €

**Williams** 2 cl 4,00 €

**Vieille Prune** 2 cl 4,00 €

von Bott Frères, Ribeauvillé (Alsace)

**Eau-de-Vie de Mirabelle  
„Grande Réserve“** 2 cl 6,00 €



## Grappa

---

**Grappa S. Colombano** 2 cl 4,50 €

**Grappa di Barbera  
(Terre Antiche)** 2 cl 5,50 €

## Whisky

---

**Glennfiddich** 2 cl 5,00 €

**Glennfiddich mit Cola** 2 cl 5,60 €



## Spirituosen

---

**Ouzo** 2 cl 3,50 €

**Tequila weiss** 2 cl 3,50 €

**Wodka** 2 cl 3,00 €

**Linie** 2 cl 5,00 €

**Fernet Branca** 2 cl 3,50 €

**Doktor** 2 cl 3,50 €

**Ramazotti** 2 cl 3,50 €

**Jägermeister** 2 cl 3,50 €

**Sambuca** 2 cl 3,50 €

**Bailey's** 4 cl 6,00 €

**Marsala** 2 cl 2,00 €

**Gin Bombay Sapphire** 2 cl 4,00 €

**ZWICKEL**  
D U D W E I L E R  
B E E T H O V E N S T R A S S E

**HOLT'S  
EUCH AB!!!**

**SCHÖN WARM VERPACKT!**

Bestellung: täglich ab 18.00 Uhr  
unter **06897/76 52 15**

Fragen Sie nach unseren leckeren  
Flaschenweinen!

**www.zwickel.info**

**www.zwickel.info**

Wussten Sie auch:

Unsere komplette  
Speisen- und Getränkekarte  
finden sie als pdf-Datei  
auf unserer Internetseite!

**www.zwickel.info**