



S P E I S E K A R T E





Lieber Gast

Herzlich willkommen im Gasthaus Spurk.

Wir bieten eine „gutbürgerliche Küche“ aus frischen Zutaten.
Aus diesem Grund kann es schon mal zu Wartezeiten
kommen, für die wir Sie um Verständnis bitten.

Unser Wunsch ist es, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.
Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, lassen Sie es uns bitte wissen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

*IHR TEAM VOM
GASTHAUS SPURK*

Aperitif

Glas Crémant D'Alsace ^S	0,10 l	5,00 €
Aperol-Spritz, „Hugo“ ¹	0,20 l	6,50 €
Glas Sekt ^S	0,10 l	3,00 €
Campari ¹ -Orange ¹	0,20 l	5,00 €
Martini Rosso	4 cl	4,00 €
Martini Bianco	4 cl	4,00 €
Pernod ¹ auf Eis	4 cl	3,00 €
Sherry medium dry ^S	4 cl	3,50 €
Portwein ^S	4 cl	3,50 €



Vorspeisen

KLEINER GEMISCHTER SALAT

bunt gemischter Salat mit leckerem Dressing 6,00 €

BRUSCHETTA

geröstete Brotscheiben, marinierte Tomaten, Rucola 10,50 €

ANTIPASTITELLER

kleine italienische Köstlichkeiten ^B 11,50 €

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Peperoni, Oliven ⁷- und Weißbrot ^{A,B} 10,50 €

FRITTIERTE CHAMPIGNONKÖPFE

mit Sauce Tartare ^A 9,00 €

GEFÜLLTE TEIGTASCHEN ^{A,Y}

an Salbeibutter und Parmesan 11,50 €

GEBRATENE GARNELEN ^{A,Y}

in Knoblauch-Olivenöl (4 Stück) 12,00 €

Salate

SALATVARIATION

Rohkost und grüner Blattsalat 11,50 €

LISDORFER SALATTELLER

bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Dörrfleisch ^{2,3,5} 10,50 €

BUNTER BLATTSALAT

mit Speck, Bratkartoffeln ^{2,3,5} und Spiegelei ^C 12,00 €

GRÜNER BLATTSALAT

mit gebackenem Ziegenkäse ^B (vegetarisch) mit Räucherlachs ^D und Kartoffelrösti 14,00 €
15,50 €

SALATVARIATION

mit Hähnchenbrust 14,50 €
mit Curryhähnchenbrust 15,50 €
mit Knusperhähnchen ^A 15,50 €
mit Roastbeefstreifen 19,50 €

BUNTER BLATTSALAT

mit Riesengarnelen ^E 18,00 €

SALATTELLER PESCIMISTO

mit gegrilltem Fisch ^D und Scampis ^E 22,50 €

Alle Salate erhalten Sie wahlweise mit:
Hausdressing, Honig-Senf ^H Dressing oder Balsamicodressing

Bistro

HALBES HÄHNCHEN

knuspriges Hähnchen mit Brot ^A 8,50 €

BAUERNFRÜHSTÜCK

herzhafte Bratkartoffeln ^{2,3,5} mit Lyoner ^{2,3,5,6} und Spiegelei ^C 9,50 €

TOAST „HAWAII“

mit Ananas, Schinken ^{2,4,6} und Käse ^B überbacken 8,50 €

Pasta

SPAGHETTI BOLOGNESE

herzhaftes Nudelgericht mit Hackfleischsauce ^{A,B,Y} 13,50 €

PASTA NACH ART DES HAUSES

Sauce mit Schweinefiletspitzen, Cocktailtomaten, Sahne mit Cognac flambiert ^{A,B,Y,1,2,4} 17,00 €

PASTA „WODKA“ ^{A,B,Y}

Rigatoni, flambierte Hähnchenbrust, Erbsen, Rahmsauce, Parmesan ^{1,2,4} 15,50 €

TAGLIATELLE MIT LACHS ^{A,D,Y}

crémige Sauce ^{1,6} und gegrillter Lachs 19,50 €

TAGLIATELLE MIT RIESENGARNELEN

Riesengarnelen in fruchtiger Tomatensauce oder natur ^{A,Y,E} 19,50 €

TAGLIATELLE „PRIMAVERA“ ^{A,Y}

Cremige Sauce ^{1,6} und buntes Gemüse 12,00 €

Hauptgerichte

SCHNITZEL „WIENER ART“

paniertes ^A Schnitzel vom Schweinerücken
in Butter gebraten 15,50 €

RAHMSCHNITZEL

paniertes ^A Schnitzel vom Schweinerücken
mit frischen Champignons in Rahmsauce ^B 17,50 €

ZIGEUNERSCHNITZEL

paniertes ^A Schnitzel vom Schweinerücken
mit Paprika, Zwiebeln und einer pikanten Sauce ^{A,B,1,6} 17,50 €

SCHNITZEL „BOLOGNESE“

paniertes ^A Schnitzel vom Schweinerücken
mit Bolognesesauce 18,50 €

PARMESANSCHNITZEL

paniertes ^A Schnitzel vom Schweinerücken
mit Tomatensoße und Spaghetti ^{A,Y} 18,50 €

SCHNITZEL „SCHWARZWÄLDER ART“

paniertes ^A Schnitzel vom Schweinerücken
an Lauch-Dörrfleischsoße, Spätzle und Salat 18,50 €

CORDON BLEU

paniertes ^A Schnitzel vom Schweinerücken
mit Käse ^B und Schinken ^{2,4,6} gefüllt 19,00 €

LENDCHEN MIT PFEFFERRAHMSAUCE

saftiges Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce ^{A,B,1,6} 19,50 €

LENDCHEN MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE

saftiges Schweinefilet
mit frischen Champignons an Rahmsauce ^{A,B,1,6} 19,50 €

GRILLPFANNE

3 verschiedene Sorten Fleisch
mit Bratkartoffeln, Dörrfleisch ^{2,3,5}, Grilltomate u. grünen Bohnen
mit Pfefferrahmsauce ^{A,B,1,6} 25,50 €

RUMPSTEAK

argent. Roastbeef (Rinderrücken, 250 g)
„natur“ mit Kräuterbutter ^B 25,50 €
mit Champignons und Zwiebeln 26,50 €
mit Pfefferrahmsauce ^{A,B,1,6} 26,50 €

Alle Fleischgerichte werden mit einem Beilagensalat und wahlweise
mit Bratkartoffeln (+ 2,00 €) ^{2,3,5}, Pommes Frites oder Nudeln ^{A,Y} serviert.

Fisch

ZANDER ^D AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Reis und gedünstetem Gemüse

24,50 €

FISCHVARIATION

Lachs ^D, Zander ^D und Scampi ^D an Safranspaghetti ^A

25,50 €

Dessert

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE ^B

4,50 €

VANILLEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN ^B

5,50 €

SCHOKOKUCHEN MIT VANILLEIS ^B

7,50 €

Getränke

BIERE

Karlsberg Edelpils		0,25 l	2,20 €
Karlsberg UrPils	(Flasche)	0,33 l	2,50 €
Bitburger Pils		0,25 l	2,20 €
Bitburger	(Flasche)	0,33 l	2,50 €
Bitburger Alkoholfrei	(Flasche)	0,33 l	2,50 €
Bitburger Radler Alkoholfrei	(Flasche)	0,33 l	2,50 €
Paulaner Hefeweizen	(Flasche)	0,50 l	4,50 €
Malzbier	(Flasche)	0,33 l	2,50 €

ALKOHOLFREIES

Fanta ^{1,4}		0,20 l	2,20 €
Coca Cola ^{1,4,10}		0,20 l	2,20 €
Mineralwasser	(Flasche)	0,25 l	2,20 €
Merziger Apfelsaft		0,20 l	2,50 €
Merziger Viez		0,20 l	2,50 €
Schorle Viez/Apfelsaft		0,20 l	2,00 €
Orangensaft		0,20 l	2,50 €
Bitter Lemon	(Flasche)	0,20 l	2,50 €

WARME GETRÄNKE

Kaffee	Tasse / Kanne	2,20 € / 4,00 €
Milchkaffee	Tasse	2,50 €
Cappuccino mit Milchschaum		3,00 €
Latte Macchiato		3,00 €
Espresso		2,20 €
Espresso Latte		2,50 €
Tee		2,00 €
Glühwein		2,50 €

Schnaps

Frangelico (Haselnußlikör) ^N	2 cl	2,50 €
Boonekamp, Monter	2 cl	2,50 €
Fernet	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	3,50 €
Marillen (Likör)	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Pernod ¹	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Wachholder	2 cl	1,00 €
Doktor ¹	2 cl	2,50 €
Grappa	2 cl	5,00 €
Kirsch	2 cl	4,50 €
Mirabelle	2 cl	4,00 €
Williams	2 cl	4,00 €
Bushmills Whisky	2 cl	4,50 €
Asbach	2 cl	3,00 €
Calvados	2 cl	3,00 €
Cognac Bisquit	2 cl	3,00 €
Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Johnnie Walker	2 cl	4,50 €
Remy Martin	2 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,00 €
Baileys ¹	4 cl	4,00 €
Martini	4 cl	4,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Mixgetränke		5,00 €
Jacki-Cola ^{1,2,4}		5,00 €

offene Weine

WEISSWEIN

Elsässer Riesling trocken	0,10 l	2,80 €
Mosel-Saar-Ruwer ^S lieblich	0,10 l	2,50 €
Sauvignon Blanc ^S trocken	0,10 l 0,75 l	2,80 € 21,00 €
Grauer Burgunder Weingut Gustavshof ^S fruchtig-feinherb (Biowein)	0,10 l 0,75 l	3,00 € 22,50 €
Grauer Burgunder Weingut Schmitt-Weber ^S würzig und vollmundig	0,10 l 0,75 l	3,60 € 27,00 €
„Ebbes von Hei“ Weingut Schmitt-Weber ^S trocken	0,10 l 0,75 l	3,00 € 22,50 €

ROSÉ

Côtes de Provence trocken	0,10 l	2,40 €
Dornfelder ^S halbtrocken	0,10 l	2,00 €
A l'Ombre des Parasols ^S spritzig-trocken	0,10 l 0,75 l	3,00 € 22,50 €
Coto de Hayas Rosado fruchtig-frisch	0,10 l 0,75 l	3,00 € 21,50 €

ROTWEIN

Dornfelder ^S halbtrocken	0,10 l	2,00 €
Montepulciano ^S citra	0,10 l 0,75 l	3,00 € 22,50 €
Cabernet Sauvignon ^S trocken	0,10 l 0,75 l	2,80 € 21,00 €
Primitivo Doppio Passo ^S würzig	0,10 l 0,75 l	3,00 € 22,50 €



BEATE SPURK
BAHNHOFSTR. 10
66809 NALBACH

TEL.: 06838 - 2350

WWW.GASTHAUS-SPURK.DE

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

- | | | |
|---|-----------------------------------|--|
| 1 mit Farbstoff | 4 mit Antioxidationsmittel | 7 geschwefelt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 5 mit Geschmacksverstärker | 8 mit Süßungsmittel |
| 3 mit Nitritpökelsalz | 6 mit Phosphat | 9 chininhaltig |
| A glutenhaltiges Getreide (Weizen) | E Krebstiere | S Schwefeldioxid und Sulphite |
| B Milcherzeugnisse | F Schalenfrüchte | Y kann Spuren von Ei und Sojabohnen enthalten |
| C Ei | G Sellerie | |
| D Fische | H Senf | |