



Ihr stellt die Weichen.

Feste Tellergerichte gibt es bei uns nicht. Ihr wählt euer Hauptgericht – und entscheidet selbst, was dazukommt: ob keine Beilage, eine, zwei oder gleich mehrere Schüsseln für die Mitte zum Teilen. Ganz nach Hunger und Vorliebe! Vegetarisch und Vegan sind selbstverständlich mitgedacht.

Eure Hauptgerichte findet ihr unter **Aus dem Schmortopf**, **Kurzgebraten**, **Kaiserbahnhof-Klassiker** und **Vom Gemüse** – alles, was dazupasst, unter **Beilagen**.

FÜR DEN TISCH

Bauernbrot 7,5 VEGETARISCH

mit rheinischem Zwiebel-Senf-Dip

VORWEG

Maronencremesuppe 8,5 VEGAN

mit Portweinreduktion, gerösteten Maronen und Bauernbrot

Rote-Beete-Lachstranchen 14,5

in Roter Beete gebeizte Lachstranchen, mit eingelegter Roter Beete, Senfsaat, Meerrettich-Schmand und Buchweizen-Crunch

Kölsches Rindertatar 18

Filet vom Eifler Weiderind, mit Kölsch-Dashi, geröstetem Sesamöl, Schnittlauch und Bauernbrot-Chips

Heißgeräucherte Forelle 15

mit Buttermilch-Espuma, eingelegter Dillgurke, Apfel-Chutney und gepufftem Quinoa

AUS DEM SCHMORTOPF

Rindernacken 18

vom Eifler Weiderind, über Nacht in Dunkelbier geschmort, mit glasierten Zwiebeln und Majoran

Kalbsbäckchen 19

sanft geschmort, mit Zitronen-Kräuter-Gremolata und gegrilltem Chicorée

Rheinischer Sauerbraten 20

mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Portwein-Rosinen und Mandeln

KURZGEBRATEN

Rinderfilet vom Eifler Weiderind 31

250 g, mit Kräuterkruste, gebratenen Austernpilzen und Portwein-Jus

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – BIS 12 JAHRE

Paniertes Hähnchenschnitzel 11,5

mit Kaiserbahnhof-Pommes, auf dem Teller serviert

Unser Haus wurde 1874 als kaiserlicher Bahnhof gebaut. Von hier fuhr Wilhelm I. zu den Herbstmanövern und zur Jagd in die Eifel – und von dort kommt bis heute das, was bei uns auf den Tisch kommt: Wild aus heimischer Jagd, Rind von Eifler Weiden. Seit 1984 steht der Bahnhof unter Denkmalschutz. Gekocht wird trotzdem im Jetzt.

JEDEN TAG EIN KLASSIKER *ganz traditionell – komplett auf dem Teller serviert*

DIENSTAG BIS DONNERSTAG Schnitzel vom Eifler Glücksschwein 22 · mit Kartoffel-Gurkensalat

FREITAG Flammlachs-Sandwich 24 · mit Honig-Senf-Soße · Spiral-Pommes

SAMSTAG Grünkohl bürgerlich 21 · Grünkohl mit Kartoffeln · Bauchspeck · Pinkel

SONNTAG Omas Rinderroulade 28 · gefüllt mit Gewürzgurke, Speck und Schmorzwiebeln, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln



KAISERBAHNHOF-KLASSIKER



Wildschwein-Currywurst 8

aus heimischer Jagd, mit
hausgemachter Currysauce

🌿 AUCH ALS VEGANE VARIANTE

Wildgulasch 18

aus heimischer Jagd, mit Wurzelgemüse
und Preiselbeere

Kaiserbahnhof-Burger 16

Simmentaler Rind, geräucherter
Schweinebauch, Käse aus der Region und
Honig-Senf-Sauce

KNUSPRIG & AUSGEBACKEN

Backfisch vom Seehecht 17,5

knusprig ausgebacken, mit fermentierter
Zitronencreme, Remoulade, Forellenkaviar und Dill

Knusprige Maishähnchenbrust 18,5

mit Pilz-Duxelles, Selleriepüree, Sellerie-Chips und
Trüffel-Jus

VOM GEMÜSE

Geschmorte Aubergine 18 🌿 VEGAN

mit Miso, Brombeere und Austernpilzen

Himmel und Erde 17,5 🌿 VEGETARISCH

Kartoffelstampf, gegrillter Chicorée und Apfel

Kürbiströsti 18,5 🌿 VEGETARISCH

mit Ziegenkäsecreme, Wildkräutern und Kräuteröl

BEILAGEN

Unsere Hauptgerichte stehen für sich – kombiniert sie mit
so vielen Beilagen, wie ihr mögt. Oder bestellt für die Mitte
und teilt.

Kaiserbahnhof-Trüffelpommes 🌿 VEGETARISCH

KLEINE PORTION 9,5 GROSSE PORTION 15,5
knusprige Kartoffelspiralen mit selbstgemachter
Trüffelmayonnaise, Frühlingszwiebeln und
gehobelem Pecorino

Kaiserbahnhof-Pommes 6,5 🌿 VEGAN

Stampfkartoffeln 6 🌿 VEGETARISCH

mit Röstzwiebeln & Schnittlauch

Sautierter Wirsing 5,5 🌿 VEGAN

Apfelrotkohl 6,5

Serviettenknödel 5,5

Kartoffelklöße 5,5 🌿 VEGETARISCH

SALATE

Kartoffel-Gurkensalat 7 🌿 VEGAN

Gurkensalat 6 🌿 VEGETARISCH

mit Dill & Schmand

Krautsalat 5,5 🌿 VEGAN

Winterlicher Salatteller 20,5 🌿 VEGETARISCH

mit Birne, gerösteten Saaten, Ziegenkäsecreme
& Brotchips · wahlweise mit Kräuter- oder
Brombeer-Vinaigrette

DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn 12,5

🌿 VEGETARISCH

mit Mandeln, Apfelkompott und Vanilleeis

Haselnusskuchen 8,5 🌿 VEGETARISCH

mit Kaffeecreme, Kaffeeis und Brombeeren

Unser Wild stammt aus heimischer Jagd, unser Rind von Eifler Weiden, Käse und Gemüse kommen aus der Region.
Vieles auf dieser Karte ist zum Teilen gedacht — spricht uns an.

🌿 vegan 🌿 vegetarisch

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhaltet ihr bei unserem Service. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.



SEKT & APERITIF

Die Wirtshäuser Sekt

Sekt extra trocken, Eigenausstattung — spritzig, feinperlig, frisch

Flasche 0,75 l – 24 · Glas 0,1 l – 5

Cuvée Zero, alkoholfreier Sekt

Weingut Ohlig — fruchtig, elegant, alkoholfrei, lebendig

Flasche 0,75 l – 24 · Glas 0,1 l – 5

Aperol Spritz · Sarti Spritz · Lillet

Wildberry

Glas 0,2 l – 8,5

Gin Tonic „Siegfried Rheinland Dry Gin“ ·

„Siegfried Wonderleaf“ alkoholfrei

Glas 0,2 l – 9

ROTWEINE

Primitivo „Masseria Caladio“

Terre Nel Mezzo (Italien) — wärmend, weich, dunkle Früchte, würzig

Flasche 0,75 l – 23,5 · Glas 0,2 l – 6,5

Cabernet Sauvignon Merlot, Mosaik

Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) — harmonisch, samtig, Kirsche, dezent

Flasche 0,75 l – 25,5

HOCHPROZENTIGES

SPIRITUOSEN AUS DER REGION · 2 CL

Flimm Kabänes · Waldmeister 3

FREIHOF · ÖSTERREICH · 2 CL

Williams Birne · Haselnuss 4

GAFFEL SPIRITS · 2 CL

Mamma Nero 3

Schwesterherz 3

Plüsch Prumm 3

WEITERE SPIRITUOSEN · 2 CL

Malteser Kreuz 3,5

Linie Aquavit 3,5

WEISSWEINE & ROSÉ

Weissburgunder Muschelkalk

Weingut Kleinmann (Pfalz) — frisch, mineralisch, zitrusfein, elegant

Flasche 0,75 l – 24,9 · Glas 0,2 l – 6,9

Grauburgunder Mosaik

Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) — saftig, rund, gelbe Früchte, mild

Flasche 0,75 l – 23,5 · Glas 0,2 l – 6,5

Sauvignon Blanc

Blanc Pays D'Oc, Domaine Guilhem (Frankreich) — Stachelbeere, grasig

Flasche 0,75 l – 23,5 · Glas 0,2 l – 6,5

Grüner Veltliner

Weingut Bündlmayer (Kamptal, Österreich) — würzig, pfeffrig, zitrig

Flasche 0,75 l – 27,5

Riesling Gutswein

Weingut Dönnhof (Nahe) — klar, feinherb, Pfirsich, mineralisch

Flasche 0,75 l – 31,5

Lugana Limne

Tenuta Rovaglia (Veneto, Italien) — cremig, florale Noten, Zitrus, sanft

Flasche 0,75 l – 29,5

Chardonnay & Weissburgunder

Weingut Rings (Pfalz) — feinfruchtig, ausgewogen, Melone, nussig

Flasche 0,75 l – 28,5

Rosé Mosaik

Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) — Beerenfrucht, trocken, sommerlich

Flasche 0,75 l – 23,5 · Glas 0,2 l – 6,5



KÖLSCH · WEIZEN · HELL

Fassbier

Gaffel Kölsch

frisch gezapft

0,2l – 2,3 · 0,3l – 3,4

Erdinger Stiftungsbräu Brauhaus Hell

frisch gezapft

0,3l – 4 · 0,5l – 6

Flaschenbier

Gaffel Wiess 0,33l – 4

Gaffel Lemon 0,33l – 4

Gaffel ZERO,0 0,33l – 3,5

Erdinger Weißbier, naturtrüb 0,5l – 6

Erdinger Weißbier alkoholfrei,
naturtrüb 0,5l – 6

Erdinger alkoholfrei Zitrone 0,33l – 4

Erdinger Stiftungsbräu Brauhaus Hell
alkoholfrei 0,5l – 6

SAFTSCHORLEN · VAN NAHMEN 0,3l – 4

Fruchtige Direktsäfte vom Familienbetrieb Van
Nahmen — spritzig und natürlich

Apfel (100 % Direktsaft) — naturtrüb &
erfrischend

Rhabarber (70 % Direktsaft) — angenehm
säuerlich

Johannisbeere (70 % Direktsaft) — intensiv
fruchtig

Maracuja (70 % Direktsaft) — exotisch-fruchtig

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola · Coca Cola Zero · Mezzo Mix ·
Fanta · Sprite

0,33l – 4

Gaffels Fassbrause

Zitrone, Grapefruit, Apfel oder Orange

0,33l – 4

Almdudler · Almdudler Zero

0,35l – 4

Tönissteiner Mineralwasser

Medium oder Still

0,25l – 3 · 0,75l – 8

Winterlicher Eistee

Ingwer-Granatapfel

0,5l – 5

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee · Mocambo Suprema 3,5

Espresso · Mocambo Suprema 3,3

Cappuccino · Mocambo Suprema 3,9
auch mit Hafermilch

Latte Macchiato · Milchkaffee 4
Mocambo Suprema, auch mit Hafermilch

Heiße Schokolade 4

Tee · Gschwendner 3

Grüner Tee · Pfefferminz · Ingwer · Früchte ·
Schwarzer Tee · Kräuter