



HAMBURGER ORIGINAL SEIT 1983

Speisekarte



HAMBURGER ORIGINAL SEIT 1983

Willkommen im Schnitzel-Heaven

Seit fast 40 Jahren widmen wir uns mit viel Liebe und Leidenschaft der guten deutschen Küche und allem, was einfach glücklich macht.

Frühstück mit selbstgebackenen Brötchen und frisch duftendem Kaffee.
Gut bürgerliche Hausmannskost im täglichen Mittagstischangebot aus der Region.

Ein knuspriges Schnitzel oder saftiger Burger am Abend.
Und dazu noch ein frisch gezapftes Bier oder prickelnder Aperitif.
Wir haben zu jeder Tageszeit genau das, was ihr euch wünscht.



UNSERE BILDBEARBEITUNG
HEISST BRATPFANNE...

TÄGLICH FRISCH + HAUSGEBACKEN

Frühstück



Bunte Frühstücks-Bowl

knuspriges Granola-Müsli mit Cashewkernen, Haselnüssen und Mandeln, Naturjoghurt, Himbeeren, Banane, Honig und Kirschsausage

9,40

Der Morgenmuffel

zwei Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre

3,00

Kleine Morgenferkellei

zwei Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Käse, Wurst und ein gekochtes Ei

5,80

Käseschweinerei

zwei Brötchen, Butter, Konfitüre, Käse, Frischkäse, Höhlenkäse, Camembert und ein gekochtes Ei

6,50

Das Kraftschwein

zwei Scheiben Vollkornbrot, Butter, zwei Scheiben Käse und zwei frische Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck

6,60

Die große Sause

drei Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Käse, Wurst, zwei frische Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck

7,90

Das Schlemmerschwein

drei Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, geräucherte Putenbrust und Schinkenspeck, Camembert und zwei frische Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck

8,80

Die Luxus Sau

zwei Brötchen, eine Scheibe Vollkornbrot, Butter, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, geräucherte Putenbrust, Fleischsalat, Käse, zwei frische Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck, dazu ein Glas Scavi & Ray Prosecco oder frisch gepresster Orangensaft

13,40

Schleckermäulchen

ein halbes Brötchen mit Nutella, eine kleine Schale Honigpops, ein Glas Vollmilch oder Trinkkakao, ein Überraschungsei

4,10

1/2 Brötchen mit...

Camembert, Fleischsalat, geräuchertem Schinkenspeck, geräucherter Putenbrust, Zwiebelmett, Salami, Käsesorten oder Ei

2,40

geräuchtem Lachs mit Sahnemeerrettich

4,10

EGG STRAS

ein frisch gekochtes Ei

1,00

zwei frische Rühr- oder Spiegeleier

2,60

+ Speckwürfel + Mozzarellawürfel + Tomate

je 1,10

+ Kochschinken + Zwiebeln + Champignons

+ 2 knusprige Baconstreifen

1,30



AROMATISCH + FRUCHTIG

Aperitifs

APERITIFS

Aperol Spritz

Aperol mit Scavi & Ray Prosecco

5,90

Aperol Frucht Spritz

Aperol mit Scavi & Ray Prosecco &
Granini Maracuja- oder Rhabarbernektar

5,90

Campari Spritz

Campari mit Scavi & Ray Prosecco

5,90

Campari Tocco Rosso (roter Hugo)

Campari, Holunderblüten sirup,
Scavi & Ray Prosecco

5,90

Campari Amalfi

Campari, Schweppes Bitter Lemon, Grapefruit

5,90

Lillet Wild Berry

Lillet blanc mit Schweppes Wild Berry

5,90

Lillet Vive

Lillet blanc mit
Schweppes Indian Tonic Water

5,90

Ramazzotti Rosato Tonic

Ramazzotti Aperitivo Rosato mit
Schweppes Indian Tonic Water

5,90

Hugo's Rosé Wildberry

Wermut-Aperitif mit Schweppes Wild Berry

5,90

Sommer Spritz (alkoholfrei)

Granini Maracujanektar, Schweppes Indian Tonic
Water, Bittersirup, mit Orangeneis am Stil dekoriert

5,40



UNSER APEROL SPRITZ REZEPT:
5 CL APEROL
10 CL SCAVI & RAY PROSECCO
+ SPRITZ

FRISCH + VITAL

Speisen

VORSUPPEN

Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen

4,60

Bull Soup

Rinderkraftbrühe mit Fleisch
- und Gemüseeinlage

5,30

Französische Zwiebelsuppe

mit Weißwein und Käse gratiniert

4,70

BUNTE SALATE

Gartensalat

mit Blattsalaten, Radieschen, Möhren,
Gurken und Tomaten

5,60

Cäsar-Salat

Römersalat mit frisch gegrillten
Hähnchenbruststreifen, Grana Padano
Käse, roten Zwiebeln und Croûtons

11,60

Menorca-Salat

gemischter Salat mit frisch
gegrillten Putenbruststreifen

11,60

Amerika-Salat

gemischter Salat mit knusprig
gebackenen Hähnchen-Krossies

10,20

Vritz-Salat

gemischter Salat mit knusprig gebackenen
Vritz-Schnitzel-Streifen in Cornflakespanade

11,60

Alle Salate werden mit einem Dressing nach Wahl serviert:
American, Balsamico, French, Cäsar oder Essig+Öl

Extra Dressing:

1,90

OFENKARTOFFELN

Sour Cream

Grillkartoffel mit Sour Cream
und Petersilie

4,60

Spinat

Grillkartoffel mit Blattspinat und
Champignons in Knoblauchsahnesauce
mit Käse überbacken

7,90

Pute

Grillkartoffel mit Sour Cream, frisch gegrillten
Putenbruststreifen und Petersilie

7,90

Pulled Pork

Grillkartoffel mit hauseigenem Pulled Pork,
Mozzarella, Jalapeños, roten Zwiebeln,
Coleslaw und Smokey BBQ-Sauce

8,80

Lachs

Grillkartoffel mit Sour Cream, geräuchertem
Lachs und Petersilie

9,20



FRISCH + À LA MINUTE

Speisen

SCHNITZEL



Die Schnitzel dieser Kategorie werden mit Pommes frites und einem Beilagensalat **oder** Coleslaw serviert:

Fritz-Schwein

Paniertes Schweineschnitzel

11,60

Fritz-Pute

Paniertes Putenschnitzel

12,90

Vritz (vom Veld)

zwei vegane Schnitzel auf Weizen-eiweissbasis mit krosser Cornflakespanade

11,60

Als XXL Schnitzel (ungefüllt)

+ 3,40

GEFÜLLT

Schnitzel Calzone

gefüllt mit Käse, Kochschinken, Speck, Zwiebeln und Peperoni

12,70

Schnitzel Bert

gefüllt mit Camembert und Kochschinken, dazu Preiselbeeren

12,70

MENÜVORSCHLÄGE

Paprika-Schwein

mit Pommes frites und Tomaten-Paprika-Sauce

12,90

Jäger- und Sammler-Schwein

mit Pommes frites und Pilz-Zwiebel-Speck-Sauce

12,90

Pfeffer-Schwein

mit Pommes frites und Pfeffersauce

12,90

Schnitzel-Barbecue

mit Kartoffelwedges, Coleslaw, Sour Cream und Smokey BBQ-Dip

12,90

Hamburger Schnitzel

mit Bratkartoffeln und Spiegelei

13,30

+ Haussaucen

Pfeffer / Tomaten-Paprika / Braten / Pilz-Zwiebel-Speck / Gorgonzola



2,70

+ Dips

Hot-Cocktail / Knoblauch / Smokey BBQ / Preiselbeeren / Creamy-Cheese-Style (vegan) / Asia süß-sauer/Kräuterbutter / Sour Cream

1,20

+ Zwiebel-Champignon-Gemüse

2,90

+ Spinat-Champignon-Gemüse

2,90

+ 1 Spiegelei + 2 knusprige Baconstreifen je 1,30

Beilagenänderung

	Tausch	Extra
Pommes frites	+ 0,60	2,30
Kartoffelwedges	+ 0,60	2,30
4 Röstinchchen	+ 1,10	2,50
Cajun Pommes	+ 1,10	2,50
Grana Padano Pommes	+ 1,10	2,50
Spätzle	+ 1,10	2,50
Bratkartoffeln	+ 2,20	3,80
Ofenkartoffel mit Sour Cream	+ 2,80	4,60

HERZHAFT + SAFTIG

Speisen

GRILLGERICHTE

Die Grillgerichte werden mit Pommes frites und einem Beilagensalat **oder** Coleslaw serviert.

Holzfällersteak
mit Kräuterbutter

10,00

Schweinesteak
mit Kräuterbutter

10,90

Putensteak
mit Kräuterbutter

12,00

Rinderhufsteak Gaúcho
mit Kräuterbutter

16,10

Hähnchenbrustfilet
mit Kräuterbutter

10,60

Filet-Schwein
das Beste vom Schwein mit Zwiebel-Champignongemüse und Kräuterbutter

13,80

Grillteller
drei kleine Steaks von Pute, Schwein und Rind mit Knoblauch-Dip

15,60

Dips, Saucen oder eine andere Beilage?
Statt Pommes frites und Kräuterbutter lassen sich unsere Haussaucen hervorragend mit Spätzle oder Röstinchens kombinieren.



CLEANLABEL: UNSERE HAUSSAUcen SIND
FREI VON KONSERVIERUNGSSTOFFEN UND
GESCHMACKSVERSTÄRKERN

BURGER

Die Burger werden mit Pommes frites und Briochebrötchen serviert.

Cheese-Burger

mit 100% Rindfleisch, Käse, Gurke, Tomate, Salat, roten Zwiebeln und Schweinske Tomatenketchup

9,50

Spicy-Bacon-Burger

mit 100% Rindfleisch, Bacon, Käse, Gurke, Tomate, Salat, roten Zwiebeln und Hot-Cocktail-Sauce

9,70

Crispy-Chicken-Burger

mit knusprigem Hähnchen, Käse, Gurke, Tomate, Salat und Schweinske Salatmayonnaise

9,50

Pulled-Pork-Burger

mit hauseigenem Pulled Pork, Mozzarella, Jalapeños, roten Zwiebeln, Coleslaw und Smokey BBQ-Sauce

11,80

Veggie-Burger

mit knusprigem Gemüsepatty (Mais, Möhren, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika und Frühlingszwiebeln) Tomaten, roten Zwiebeln, Salat und Creamy-Cheese-Style-Sauce

9,50



KNUSPRIG + KNACKIG

Speisen

BOWLS

Chicken Lime Bowl

Pommes Bowl mit knusprig gebackenen Hähnchen-Krossies, Limettenabrieb, Tomaten, roten Zwiebeln, Creamy-Cheese-Style-Sauce (vegan) und French Dressing

10,20

Veggie Lime Bowl

Pommes Bowl mit knusprig gebackenen veganen Vritz-Schnitzel-Streifen, Limettenabrieb, Tomaten, roten Zwiebeln, Creamy-Cheese-Style-Sauce (vegan) und French Dressing

9,80

 Ohne French Dressing ist die Bowl vegan.

Pulled Pork Bowl

Pommes Bowl mit hauseigenem Pulled Pork, Mozzarella, Jalapeños, roten Zwiebeln, Coleslaw und Smokey BBQ-Sauce

12,30



CURRYWÜRSTE



Die Currywürste werden mit Pommes frites serviert.

Prinz (120 g, hell)

König (180 g, dunkel)

mit milder oder scharfer Currysauce

6,60

7,80

Matrose (120 g, hell)

Admiral (180 g, dunkel)

mit Röstzwiebeln, dänischen Gurken, milder oder scharfer Currysauce und Remoulade

7,30

8,30

KINDERGERICHTE

(bis 12 Jahre)

Gagga-Hähnchen

knusprig gebackene Hähnchen-Krossies mit Pommes frites

4,00

Miss Piggy

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

3,80

Schweinchen Schlau

Penne mit Tomaten-Hackfleischsauce (Hackfleisch gemischt)

3,50

HERZHAFT + CREMIG

Speisen

KLASSIKER

Die Klassiker außer Schweini und Puti werden mit einem Beilagensalat **oder** Coleslaw serviert.

Schweini

frisches, hausgebackenes Brötchen mit Kasseler, Krautsalat und Remoulade

3,00

Puti

frisches, hausgebackenes Brötchen mit frisch gegrilltem Putenfleisch Tomate und Remoulade

4,80

Rundstück warm

Schweinebraten mit Bratensauce auf frischem, hausgebackenem Brötchen

7,70

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Eiern, dazu Schinkenspeck und Gewürzgurke

9,90

Hähnchen-Krossies

knusprig gebacken mit zwei Dips nach Wahl und Pommes frites

10,20

Schweinebraten

mit Bratensauce und Spätzle

9,80

Geschnetzeltes

in hauseigener Pfefferrahmsauce mit Champignons, dazu vier Röstinchchen

Schwein Pute

10,80

11,80

ZU ALLEN HAUPTGERECHTEN REICHEN WIR UNSER SELBSTGEBACKENES BROT. WIR BACKEN TÄGLICH FRISCH NACH ORIGINAL-HAUSREZEPT MIT MEHL, WASSER, FRISCHER HEFE UND SALZ.

PASTA

Die Pasta wird mit einem Beilagensalat **oder** Coleslaw serviert.

Penne Bolognese

mit hauseigener Tomaten-Hackfleischsauce (Hackfleisch gemischt), dazu Grana Padano

8,30

Nudelpfanne

Penne mit Brokkoli in Béchamelsauce, mit Käse überbacken

8,90

Penne mit Blattspinat

und Champignons

in Knoblauchsahnesauce, dazu Grana Padano

8,60

Penne

in hauseigener Gorgonzolasauce

8,30

frisch gegrillte Putenbrust dazu:

(nur eine Portion pro Gericht)



SÜSS + HEISS

Getränke

DESSERTS



Warmer Apfelstrudel

mit Schlagsahne

3,50

Warmer Apfelstrudel

mit Schlagsahne und Vanilleeis

4,70

Kaiserschmarrn

mit Kirschsause

5,30

Belgische Zuckerwaffel

mit Vanilleeis und heißen Himbeeren

5,20

TEE

Tea Diamonds - Tee im großen Glas

3,20

Unsere Sorten:

Darjeeling Royal

Kamille

Assam Special

Pfefferminze

Earl Grey Premium

Kräutergarten

Grüntee Asia Superior

Vita Orange

Sommerbeeren

Rooibos Vanilla

KAFFEE + KAKAO

Tasse Kaffee

1,30

Becher Kaffee

2,30

Becher Milchkaffee

2,90

Große Schale Milchkaffee

3,90

Tasse Caffè Crema

2,40

Espresso

1,90

Doppelter Espresso

2,90

Cappuccino

3,10

Latte Macchiato

3,60

Becher Kakao

2,70

Becher Kakao mit Sahnehäubchen

2,90

Flavoured mit Riemerschmid Bar-Sirup

0,60

Vanille, Karamell, Mandel, Haselnuss

Hafermilch oder laktosefreie Milch im Tausch + 0,30

Amarula Latte

5,20

Latte Macchiato mit Amarula

Rüdesheimer Kaffee

4,10

Tasse Kaffee mit Asbach und Sahnehäubchen

Baileys Kakao oder Kaffee

4,90

Tasse Kakao oder Kaffee mit Baileys und Sahnehäubchen



FRUCHTIG + HAUSGEMACHT

Getränke

SOFTDRINKS



**MAXIMALER
GESCHMACK
ZERO ZUCKER**



**HEUTE SCHON
ERFRISCHT?
JETZT UND HIER!**

Softdrinks

Pepsi, Pepsi Max, 7UP
Mirinda, Spezi, Fassbrause

0,3L 2,90 **0,5L** 4,00

Malztrunk

Schweppes

Bitter Lemon, Indian Tonic Water
Ginger Ale, Wild Berry

0,33L 2,90

0,2L 3,00

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Himbeer-Liebe

Himbeersirup, Lemon Squash, Soda
und Himbeeren

4,40

Asienreise

Schweppes Tonic Water,
Zitronen-Ingwer-Lemongrass-Sirup,
Limettensirup, Soda und Limette

4,40

Rhabarber-Traum

Zitronensaft, Rhabarbersirup,
Soda und Zitrone

4,40

Maracuja-Sommer

Granini Orangensaft, Zitronensaft,
Maracujasirup, Soda und Orange

4,40



FRUCHTIG + ERFRISCHEND

Getränke

SÄFTE



Orangensaft (frisch gepresst) **0,2L** 3,80

Apfelschorle **0,3L** 3,00 **0,5L** 4,10

Granini Fruchtsaft
Apfel, Ananas, Orange
0,2L 2,70

Granini Fruchtnektar
Banane, Kirsche, Ki-Ba, Maracuja, Rhabarber,
Multivitamin, Schwarze Johannisbeere
0,2L 2,70

**Alle Säfte und Nektare sind
auch als Schorlen erhältlich!**

ENERGY DRINKS

Red Bull **0,25L** 4,10

Red Bull Sugarfree **0,25L** 4,10

WASSER

Apollinaris Selection **0,25L** 2,30 **0,75L** 5,50

ViO stilles Mineralwasser **0,25L** 2,30 **0,75L** 5,50

Tafelwasser **0,3L** 2,40 **0,5L** 3,20

BIERMISCHGETRÄNKE



Desperados Original
das Original Tequila
Flavoured Bier
0,33L 4,40

Berliner Weisse
grün (Waldmeister)
rot (Himbeere)
0,33L 3,10



**Unsere Auswahl an
weiteren Fass- und
Flaschenbieren findet
ihr auf unserem
Karteneinleger.**

AROMATISCH + FRUCHTIG

Getränke

WEISSWEINE

Riesling Schweinske Edition	0,2L 4,50	0,5L 11,00
Mosel mineralisch, reife Frucht, trocken		
Weisser Burgunder	0,2L 4,60	0,5L 11,20
Rheinhessen frisch harmonische Frucht, trocken		
Grauburgunder	0,2L 4,90	0,5L 11,70
Nahe saftig, aromatische Frucht, halbtrocken		
Pinot Grigio	0,2L 4,50	0,5L 11,00
Venetien, Italien pikant, feine Frucht, trocken		
Chardonnay	0,2L 5,50	0,5L 13,30
Süd Australien aromatisch, tropische Frucht, trocken		
Weissweinschorle	0,2L 3,90	



ROTWEINE

Spätburgunder Rosé	0,2L 4,60	0,5L 11,10
Pfalz beerig, intensive Frucht, halbtrocken		
Primitivo	0,2L 4,80	0,5L 11,60
Apulien, Italien schokoladig, aromatische Tiefe, trocken		
Merlot	0,2L 4,80	0,5L 11,60
Venetien, Italien wilde Beere, blumig, weiche Frucht, trocken		
Shiraz	0,2L 5,10	0,5L 12,30
San Juan, Argentinien würzig, feine Pfeffernote, trocken		
Lambrusco	0,2L 4,30	0,5L 9,90
Emilia Romagna, Italien wilde Beere, blumig, weiche Frucht, lieblich		
Rot-/ Roséweinschorle	0,2L 3,90	

Wir empfehlen Mineralwasser dazu:

Apollinaris Selection / Vio still **0,25L** 2,30 **0,75L** 5,50

SEKT + PROSECCO

Scavi & Ray Prosecco	0,1L	3,70
auf Eis	0,2L	6,20
Flasche	0,75L	19,90
Rindchen's Hausmarke Sekt	0,1L	3,70
Flasche	0,75L	19,90

CHEERS

Getränke

LONGDRINKS 0,3 L



4 CL Spirituose

Bombay Sapphire Gin & Tonic	7,50
Bombay Bramble Gin & Tonic	7,50
(Brombeere & Himbeere)	
Bombay Bramble Gin & Bitter Lemon	7,50
(Brombeere & Himbeere)	
Bulldog Gin & Tonic	7,50
Jameson & Ginger Ale	7,50
Ballantine's & Cola	7,20
Buffalo Trace & Cola	7,50
Evan Williams Black & Cola	7,50
Southern Comfort & Ginger Ale	7,50
Bacardi Carta Blanca & Cola	6,50
Bacardi Spiced & Cola	6,50
Bacardi Razz & Zitronenlimonade	6,90
Absolut Vodka plus 1 Dose Red Bull	7,50
SKYY Vodka & Bitter Lemon	6,90
Oldesloer Weizenkorn & Cola	5,50
Asbach & Cola	6,50

SPECIALS

Cuba Libre (0,3 L)	7,50
Havana Club 3 Jahre, Cola, Limette	
Mojito (0,3 L)	7,90
Havana Club 3 Jahre, Lemon Squash, Minze	
Raspberry Mojito (0,3 L)	7,90
Bacardi Razz, Lemon Squash, Himbeeren, Minze	
Moscow Mule (0,4 L)	8,90
Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Ale, Gurke, Minze	



CHEERS

Getränke

BURNS LIKE HELL
TASTES LIKE HEAVEN



SPIRITUOSEN

Buffalo Trace Bourbon Whiskey
Evan Williams Black Bourbon Whiskey
Jameson Irish Whisky
Ballantine's Finest Scotch Whisky

Southern Comfort

Bombay Sapphire Gin
Bombay Bramble Gin
Bulldog Gin

Asbach

Ramazzotti Amaro
Amaro Averna

Pernod

Baileys
Amarula

4 CL

5,60

5,60

5,60

4,50

4,80

5,50

5,60

5,50

4,30

4,00

4,10

5,00

4,20

3,70

2CL

2,90

1,50

2,00

2,90

2,80

2,80

2,20

2,60

2,50

2,90

3,00

2,80



Underberg



**Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen
können unserer Allergenkarte entnommen werden, unser Servicepersonal hilft euch gern weiter.**

Alle Preise in Euro einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer. Bei den Abbildungen handelt es sich um Servierbeispiele.
Schweinske Franchise GmbH, Alsterufer 37, 20354 Hamburg; April 2022, **Stadtteile**