





Xtra Gleis
Alter Bahnhof Hotel

Xtra Gleis
Alter Bahnhof Hotel

Xtra Gleis
Alter Bahnhof Hotel

Herzlich Willkommen

Unter dem Motto "Essen und Trinken ist Lebensqualität" begrüßen wir Sie herzlich in unserem Hotel-Restaurant XtraGleis: Genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten der fränkischen, regionalen und saisonalen Küche im liebevoll umgebauten alten Bahnhofsgebäude – alle Speisen sind selbstverständlich hausgemacht!

Wir lassen Altbewährtes & Bekanntes aus dem fränkischen Topf aufleben und sind trotzdem offen für Neuinterpretationen; eben eine Kultivierung statt einer Reformierung der fränkischen Wirtshauskultur. Egal ob jung oder alt, „orchinal fränggisch“ oder „neigschmeckt“, das Wirtshaus soll Treffpunkt für alle Generationen sein. Regionale Herkunft der Zutaten – viel aus dem Münsterland und einiges aus dem Frankenland – machen aus dem fränkischen Konzept ein ganz besonderes Wirtshaus. Nicht nur viel Liebe, sondern zusätzlich auch viel Zeit – gemäß der „Slow Cooking“ Methode – wird in die Spezialitäten im Wirtshaus investiert.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend mit Ihren Freunden, der Familie und Arbeitskollegen.

Ihre Karin und Udo Berndt



Unsere Marken und Lieferanten

Für ein rundum gelungenes Konzept arbeiten wir seit Jahren mit festen Marken und Lieferanten zusammen:

In Franken besteht die Küche überwiegend aus Speisen rund ums gute Fleisch, die meisten Spezialitäten stammen dabei vom Schwein. Unsere fränkischen Würstchen sowie der Leberkäse - welche in unserem Fall speziell für uns produziert werden - liefert unsere Partner-Metzgerei Erpenbeck aus Glandorf. Tagesaktuell bieten wir Ihnen Fleisch vom Wild aus der eigenen Jagd.

Zu unseren fränkischen Speisen empfehlen wir erlesene Weine, die wir sorgfältig und persönlich ausgewählt haben. Wir beziehen alle Weine von unseren Partnern Weingut Baldauf aus Unterfranken und Weingut Landua aus Rheinhessen.

Das Weingut Baldauf im Ramstal steht für Liebe und Begeisterung für die Natur und den Wein. Die beste Kombination aus Tradition und Moderne erzeugt eine Auswahl der Extraklasse.

„Das beste aus jedem Rebstock herausholen“ – das ist die Philosophie des Weinguts Landua aus Lörzweiler. Testen Sie die genussvollen Weine und überzeugen Sie sich selbst.

Neben unseren erlesenen Weinen gibt es unser frisch gezapftes Bier vom alteingesessenen Familienbetrieb Paulaner, der seit 1634 für höchste Qualität und Münchner Bierkultur steht. Die Paulaner Braumeisterinnen und Braumeister brauen in München das vielfältige Sortiment einer bayerischen Brauerei, von Klassikern wie Weißbier und Hellem über die Spezialitäten Salvator und Oktoberfest Bier bis hin zu neuen Bier-Kreationen.

Aber auch das Münnerstädter Kloster Urstoff darf in der fränkischen Küche nicht fehlen: Das dunkle Märzen ist eine Ikone aus Karins Heimatort Münnerstadt und die Liebe zu diesem Mönchsbräu ist bei den Rhönern ungebrochen.

Wir wünschen einen guten Appetit!




Vegetarische Gerichte sind mit unseren goldenen Blättern gekennzeichnet.




Unsere Zutaten sind handgemacht und enthalten wenige bis gar keine Zusatzstoffe. Bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten direkt an.




Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe	
mit fränkischen Leberknödeln	7,50 €
mit Flädle (Kräuterpfannkuchenstreifen)	7,50 €
 Fruchtige Tomatensuppe	
mit gerösteten Weißbrotwürfeln	7,50 €




Vorspeisen

Große ofenwarme Laugenbrezel & Dip	
Butter	7,00 €
Zwiebelschmalz	7,80 €
hausgemachter Kräuterquark	7,80 €
hausgemachte Aioli	7,80 €
 Fränkischer Gerupfter	
Käsespezialität aus Camembert und Frischkäse	16,90 €
mit feinen Zwiebeln, reich garniert, dazu eine ofenwarme Brezel	
 Frische gebackene Champignonköpfe	
mit hausgemachter Aioli, Blattsalaten, dazu Ofenweißbrot	16,80 €

Frische Salate mit Allerlei


Salatteller mit fränkischen Marktsalaten	
zubereitet, wie ´s die Mutti immer gemacht hat	19,80 €
<i>wahlweise mit</i>	
gebratenem Hähnchenfilet und Mango Chutney	21,80 €
gratiniertem Ziegenkäse	20,80 €
 Kleiner Beilagensalat	
mit fränkischen Marktsalaten und reschen Brotkrusten	4,50 €

Fleischlos glücklich

 Käsespätzle	
mit krossen Röstzwiebeln, hausgemacht im Pfännle serviert	17,90 €
 Hausgemachte Parmesan-Spinatknödel	
mit Cherrytomaten in Salbei-Butter, dazu Rucola und frisch geriebener Parmesan	18,90 €
 Beilagen	
Portion Pommes	4,50 €
Portion Bratkartoffeln	4,50 €
Portion Kartoffelsalat	4,50 €



Fränkische Klassiker

 Unser Leberkäse und die Würste sind Metzgerqualität von Erpenbeck aus Glandorf – extra hergestellt für uns nach fränkischem Rezept.

Fränkischer Wurstsalat vom Leberkäse

mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Essig und Öl zubereitet – wahlweise mit einer großen Laugenbrezel 18,90 €
Bratkartoffeln 20,80 €

Leberkäse – ein fränkisches Muss

zwei Scheiben gebraten mit Spiegelei und süßem Senf, 20,80 €
wahlweise mit Bratkartoffeln **oder** fränkischem Kartoffelsalat

Hausgemachte Bratwürscht

nach Nürnberger Art, serviert mit süßem Senf
Sechs auf Bratkartoffeln 19,80 €
Sechs auf fränkischem Kartoffelsalat 19,80 €



Als eine der ältesten Fleischereien Deutschlands bietet Erpenbeck heute ein modernes und umfangreiches Angebot an Schinken-, Wurst- und Fleischspezialitäten aus eigener Herstellung. Der Einkauf und die Auslese der Tiere erfolgt bei Bauern in Glandorf und der näheren Umgebung, so dass keine langen Transportwege nötig sind.



Heimatenessen



Brauhauschnitzel

vom Jungschweinerücken mit Senf mariniert und in der 20,80 €
Brezenpanade gebacken mit Bratkartoffeln, Pommes **oder** fränkischem Kartoffelsalat

Frankenpfännle

Schweinsmedaillon, zwei Nürnberger Bratwürscht, eine 22,80 €
Scheibe gebratener Leberkäs, Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstzwiebeln und Sahnemeerrettich

Filetpfanne „zum alten Bahnhof“

Drei gebratene Schweinemedallions mit frischen 24,50 €
Champignons in Rahm auf hausgemachten Spätzlen, überbacken mit Käse

Handgesteckte Metzgerroulade

mit Speck, Gurke und Zwiebeln, dazu hausgemachte 22,90 €
Kartoffelklöße und Blaukraut

Cordon Bleu

vom Jungschweinerücken, gefüllt mit Kochschinken 23,50 €
und Bergkäse, dazu Bratkartoffeln **oder** Pommes

Rumpsteak, 260 g

auf Thymianjus mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, 32,80 €
wahlweise mit Pommes Frites **oder** Salatteller

Kultessen



Tipp! Das fränkische Schäufele

serviert mit Bratensoße, Blaukraut und hausgemachten Kartoffelklößen

23,80 €

Nicht immer vorrätig, daher bitte nachfragen oder vorbestellen. Danke!
Sie möchten mehr über das fränkische Gericht erfahren? Scannen Sie dazu den QR-Code.

Xtra-Kinderkarte

Liebe Kinder, lasst es euch schmecken! Wenn ihr brav euren Teller leer macht und eure Eltern es erlauben, dürft ihr euch im Anschluss eine leckere Kugel Eis in der Küche abholen.

Kleine Lokomotive

Kleines Schnitzel mit
Pommes Frites 9,50 €

Schaffnerteller

vier Chicken-Nuggets 9,80 €
mit Pommes **oder**
Bratkartoffeln

Schrankenwürstchen

drei kleine Bratwürstchen 8,50 €
mit Pommes **oder**
Bratkartoffeln

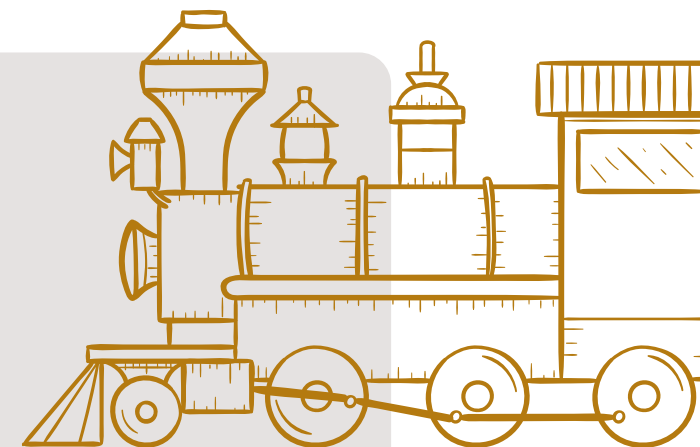
Großer Bahnhof

Portion hausgemachte 6,80 €
Spätzle **oder**
Kartoffelklöße mit
brauner Soße

Ketchup, Mayonnaise und Senf gibt es gratis dazu.

Rätselspaß

1. Du bist mein großer Bruder in unserer Familie aber ich bin nicht dein Bruder. Wer bin ich?
2. Du entdeckst mich im Wasser, aber ich werde niemals nass. Was bin ich?
3. Wie viele Ecken haben fünf Würfel zusammen?



Einfach süß

Gemischtes Eis

Drei Kugeln Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade mit Sahne 6,90 €

Heiß auf Eis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,90 €

Eierlikörbecher

Schoko-Vanille-Nuss-Eis und Mandel-Nusscrumble, dazu Eierlikör-Sahne 8,90 €

Erdbeerbecher

Vanille- und Erdbeereis mit marinierten Erdbeeren und Sahne 8,90 €

Eiskaffee

mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne 8,60 €

Eisschokolade

mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne 8,60 €

Tipp!

Unser Xtra-Nascherle

eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl, karamellisierten Sonnenblumen und Kürbiskernen, dazu ein Espresso 7,60 €

Panna-Cotta

mit Fruchtpüree 7,90 €



heißer Genuss!

Hot, hot, hot

Kaffee

Haferl Café Creme	3,30 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,80 €
Großer Milchkaffee	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Schokomacchiato	3,80 €
Haferl Schokolade mit Milchschaum	3,80 €

Tee

Schwarzer Tee	3,80 €
Earl Grey	3,80 €
Grün Matinee	3,80 €
Milde Minze	3,80 €
Classic Herbs	3,80 €
Fruit Berry	3,80 €

Unsere Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke	0,5l	0,33l
Coca-Cola, Coca-Cola Light		3,50 €
Fanta-Orange		3,50 €
Sprite		3,50 €
Vitamalz		3,50 €
Spezi Limonade	5,00 €	
Saftschorlen von Lütts Landlust		
Streuobst Apfel		3,90 €
Rhabarber		3,90 €
Holunder		3,90 €
Johanna mit Apfel und Johannisbeere		3,90 €
Christinen Bio Wasser		
spritzig	0,75l 7,50 €	0,25l 3,30 €
naturell	7,50 €	3,30 €
Biere vom Fass		
	0,5l	0,3l
Paulaner Münchner Hell	5,50 €	3,50 €
Paulaner Natur Radler	5,50 €	3,50 €
Paulaner Zwickl Bier	5,50 €	3,50 €
Paulaner Hefeweizen	5,50 €	3,50 €
Fürstenberger Pils	5,50 €	3,50 €
Münnerstädter Urstoff, dunkles Märzen	5,50 €	3,50 €
Alkoholfreie Flaschenbiere		
	0,5l	0,33l
Paulaner Hefe-Weißbier	5,20 €	
Paulaner Weißbier-Zitrone	5,20 €	
Paulaner Natur Radler	5,20 €	
Fürstenberg Pils		3,50 €

Edeldestillate & Liköre

	2cl
Zwetschgenbrand, 40% Vol.	3,80 €
Trester-Brand vom Pinot Noir, 40% Vol.	4,50 €
Prinz Hausschnaps Marille, 34% Vol.	3,80 €
alte Williams Birne, 41% Vol.	3,00 €
alte Marille, 41% Vol.	3,80 €
Roter Weinbergpfirsichlikör, 18% Vol.	3,80 €
alte Marille, 41% Vol.	3,80 €
Ramazotti oder Baileys auf Eis	4,80 €

Tradition aus dem Münsterland

Der Lagerkorn	2cl
weich, warm, elegant. Vanille, weiße Schokolade, süß-malzig	3,90 €
Sechser-Naturlikör	
Kräuterfreude mit Jamaikarum	3,90 €
Cigar Special	
Pflaume, Apfel, Banane, sanft-rauchiges Vanillearoma, cremig	6,50 €
Gerlever Elixier	
blumig-milder Dessertlikör mit Iriswurzel und Holunderblüte	3,80 €
Kakao-Nuss-Likör	
Destillat von Kakaobohne und Nüssen, florale intensive Aromen	3,80 €
Schoko-Mint	
frische Minze trifft verführerische Süße der Schokolade	3,80 €



Wein aus Rheinhessen

Weingut Landua

	0,75l	0,2l
Weißer Burgunder - lieblich		
Prädikatswein, Spätlese, süß, intensiv	19,80 €	6,20 €
Grauer Burgunder - trocken oder halbtrocken		
Spätlese, fruchtig und elegant, intensiv	19,80 €	6,20 €
Sauvignon Blanc - trocken		
Qualitätswein, Spätlese, fruchtig, intensiv	19,80 €	6,20 €
Cuvée Rosé - halbtrocken		
Qualitätswein, fruchtig und spritzig, intensiv	19,80 €	6,20 €
Spätburgunder		
Spätlese, fruchtig und elegant, intensiv	19,80 €	6,20 €
Cabernet Sauvignon		
Qualitätswein, Spätlese, fruchtig, intensiv	19,80 €	6,20 €

Stößchen!



Frankenwein



Weingut Baldauf

	1,0l	0,5l	0,2l
Bacchus - halbtrocken			
Holunderblüte und Mandarinenschale, fruchtig	23,00 €	11,60 €	6,20 €
Silvaner - trocken			
Birnen- und Nussaromen, frische Sortenart	23,00 €	11,60 €	6,20 €
Rotling - halbtrocken			
Traube Domina, Regent, Müller-Thurgau, Kerner	23,00 €	11,60 €	6,20 €
Baronesse - halbtrocken			
Cuvée aus Regent, Dornfelder und Spätburgunder	23,00 €	11,60 €	6,20 €
Baron - trocken			
Cuvée aus Regent, Dornfelder, Domina, Spätburgunder, kräftig, voluminös	23,00 €	11,60 €	6,20 €



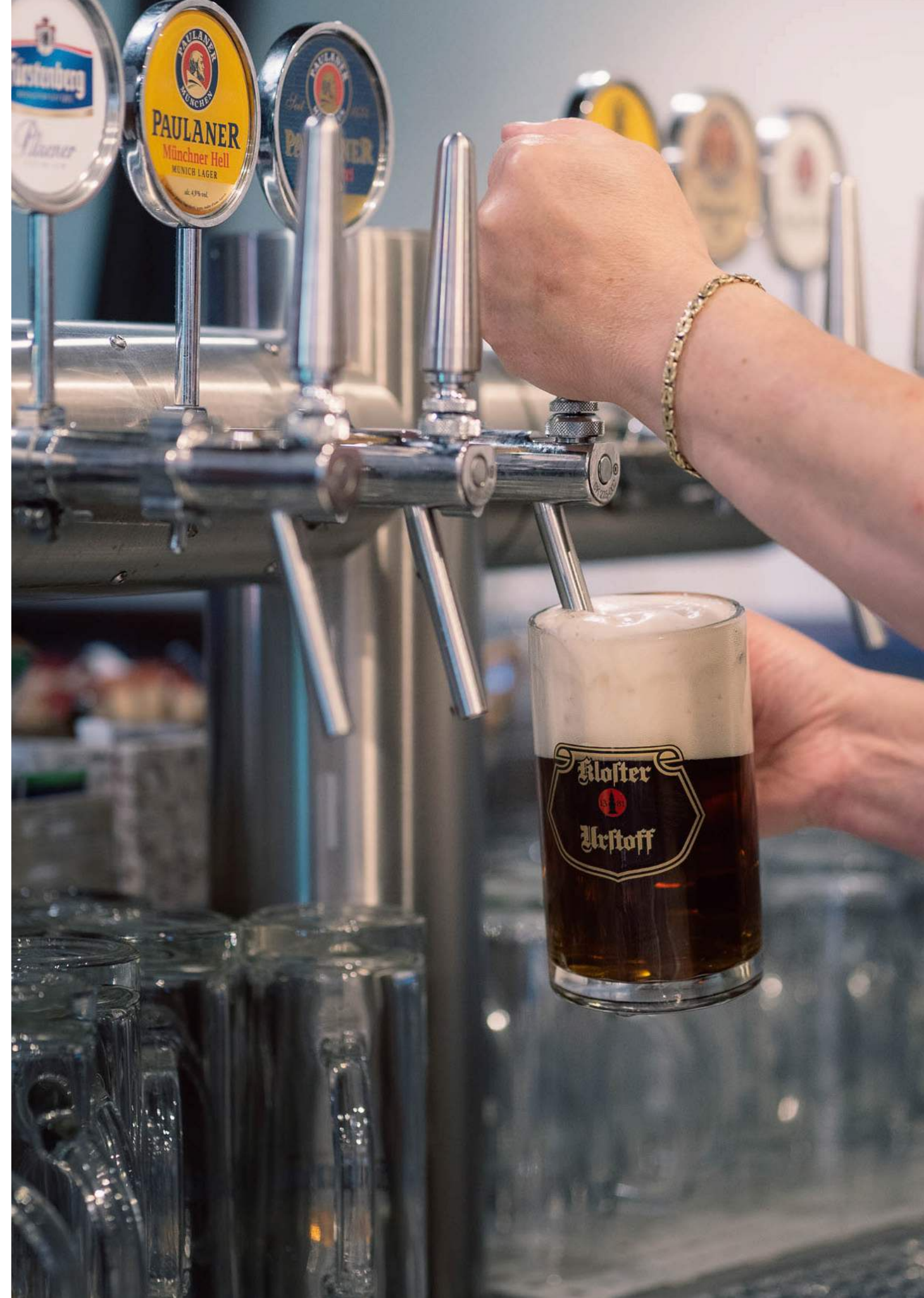
Bürgerspital Würzburg

	0,75l	0,2l
Weiß- und Grauburgunder - trocken		
Duft von gelben Früchten, animierend	21,90 €	6,20 €
Rotwein-Cuvée - trocken		
Feines Heidelbeer- und Schlehenaroma, vollmundig	21,90 €	6,20 €



Appetitanreger

Pricolino Secco	0,1l	0,75l
weiß, trocken, prickend mit Apfel und Limette - vom Weingut Baldauf aus Franken	4,60 €	22,50 €
Prosecco-Schorle		
Pricolino-Secco mit Soda und Eis		6,20 €
Amerie		
Unser Münsterländer Aperitif: fruchtig-frische Waldbeeren, aufgegossen mit prickelndem Sekt		7,90 €
Gin Tonic		
Blue Elements Gin: 3-fach destillierter Gin mit handverlesenen Blaubeeren auf Eis und Zitrone		9,00 €
Aperol Spritz		
perfekte Balance von bittersüßen Aromen, mit Noten von Orangen, Kräutern und Gewürzen mit Prosecco - erfrischend auf Eis		7,90 €
Lillet Wild Berry		
Fruchtig, spritzig und so erfrischend - mit einem Lillet Wild Berry aus feinem Likörwein, Wildberry Tonic und frischen Beeren		7,90 €





Vielen Dank für Ihren Besuch!

XtraGleis Hotel-Restaurant
Bahnhofstraße 52
48477 Hörstel

Tel: 05459 – 80 49 0
Mail: info@xtragleis.de
www.xtragleis.de