

Salat

Unsere **S6-Salate** enthalten immer:

bunte Blattsalate, Wildkräuter, Paprika, Gurken, Tomaten

S6-Salat als gemischter Salat 🌿 7,50 €

S6-Salat mit Feta, Oliven, Pepperoni 🌿 10,50 €

S6-Salat mit grat. Ziegenkäse mit Honig 🌿 11,50 €

S6-Salat mit gebr. Hähnchenbruststreifen 11,00 €

wähle dazu eines unserer hausgemachten Dressings:

Balsamico-Essig & Öl- oder Honig-Senf-Dressing

Strammer Max und Co

2 Scheiben Graubrot, 2 Spiegeleier und...:

Strammer **Max**: mit rohem Schinken 5,50 €

Strammer **Spanier** mit Chorizo 7,50 €

Strammer **Förster**: mit roher Schinken, 6,50 €
gebratene Champignons, Speck, Zwiebeln

Ofenkartoffeln

Frisch aus dem Ofen, mit Sourcream und unterschiedlichen Toppings:

mit Sourcream und Salatbeilage und 🌿 7,50 €

... und Hähnchenbruststreifen 8,50 €

... mit mariniertem Antipasti-Gemüse 🌿 8,50 €

... mit pulled pork 9,50 €

Flammkuchen

Von klassisch bis international inspiriert, frisch und knusprig

mit Crème fraîche und:

... Speck, Zwiebeln und Käse 7,50 €

... Feta, getrockneten Tomaten, Rucola 🌿 9,00 €

mit würziger Tomatensoße und:

... Parmaschinken, Rucola und Parmesan 10,50 €

Unsere specials:

Flammkuchen Diavolo: Paprika, Oliven⁶, 7,50 €

🌿 Peperoni, scharf

Flammkuchen Currywurst 8,00 €

mit geschnittener Bratwurst, der S6 Currysoße^{1,10}, und Käse.

Flammkuchen „pulled pork“, Jalapenos, Oliven⁶ 9,00 €

Poutine

Pommes mit dem besonderen extra:

... mit Champignon-Rahm-Soße, 5,00 €

Frühlingszwiebeln 🌿

... mit scharfer BBQ Soße, Jalapenos, 6,50 €

Oliven, frischer Paprika 🌿

... mit mariniertem Antipasti-Gemüse, 6,50 €

Sourcream, Parmesan

... mit Pulled Pork, Krautsalat 7,50 €



Schnitzel


Frisch geklopfter Schweinerücken, knusprig paniert, mit leckeren Soßen

Schnitzel Wiener Art, in lockerer Panade	11,50 €
... mit Champignonrahmsoße	12,50 €
... mit Zigeunersoße	12,50 €
... mit Pfefferrahmsoße	12,50 €
... Holsteiner Art mit Speigelei und Röstzwiebeln	13,50 €
<i>zu allen Schnitzeln: Fritten und ein kleiner Salat</i>	
oder Süßkartoffelpommes. Aufpreis:	1,50 €

S6-Burger

Unser XL Patty wiegt 250g: 100 % Rindfleisch aus der Region, 100 % selbstgemacht:

Burger mit der besonderen S6-Burgersoße, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat, im rustikalen Weizen-Brötchen

Hamburger	7,50 €
Cheeseburger, mit geriebenem Cheddar	8,00 €
BBQ-Burger: mit der selbstgemachten S6-BBQ-Soße	8,00 €
Bacon-Burger: mit knusprigem Bacon ^{1,2}	8,00 €
Chili-Cheese-Burger !!! vorsicht, SCHARF !!!	8,00 €
Texikaner: zusätzlich mit Nachos, Jalapenos, fruchtiger Salsa, Chilli-Cheese	9,50 €
Pulled Pork:	10,50 €
statt Patty mit würzigem pulled pork, Jalapenos, Krautsalat	
Lumberjack mit Speigelei, Bacon ¹ , Käse, Röstzwiebeln & BBQ-Soße	9,50 €
Die Ziege: mit Ziegenfrischkäse und Preiselbeer-Soße, Rucola	9,50 €
Veggi Burger  , 100 % vegetarisch, Patty: Feta, im Brick-Teig gebacken, getrockneten Tomaten, Oliven ⁶ , Jalapenos	8,50 €

Höher hinaus: alle Burger mit Rindfleisch-Patty können nach Deinem Wunsch wachsen...

je extra 250g Patty:	4,00 €
und dazu: Portion dicke Fritten	2,00 €
oder Süßkartoffelpommes	3,00 €

Rumpsteaks

Argentinisches Rumpsteak mit der S6 Kräuterbutter

200g	300g	400g
15,50 €	22,00 €	29,00 €

Wähle dazu eine leckere Beilage und/oder Gemüse:

Dicke Fritten	2,00 €	Gambas	4,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €	Antipasti-Gemüse	4,00 €
Ofenkartoffel/Sauerrahm	3,50 €		



S6 Klassiker

Die müssen einfach sein ...

S6-Scampi Pfanne, 🌿	9,50 €
mit Lauchzwiebeln, Cherry-Tomaten, in Chili-Knoblauchöl, mit Rucola, dazu Brot	
S6-Currywurst mit Fritten (120g Röstbratwurst)	5,50 €
(gibt´s auch mit Zigeuner/Champignonrahmsauce)	
S6-Schaschlik vom Schweinefilet mit Fritten	8,50 €
S6-Camembert:	
frischer Camembert, frisch paniert, 🌿	7,50 €
mit Preiselbeeren, Toastbrot, kleinem Salat	
S6-Frikadelle mit Senf oder Ketchup	2,50 €
Dicke Fritten mit Ketchup oder Mayo 🌿	2,50 €
Süßkartoffelpommes	3,50 €
Chili-Cheese-Fritten 🌿 !!SCHARF!!	3,50 €
Nachos mit Salsa 🌿	4,50 €

Ganz nach Deinem Geschmack: Bestell Dir Deine Lieblingssoße

kalte Dips: Salsa, Aioli, Sourcream, BBQ	0,50 €
warme Soße: Curry~, Zigeuner~, Pfefferrahm~, Champignonsoße:	1,00 €

Süßes

Cremé Brulée, mit knuspriger Zuckerkruste 5,00 €

halbflüssiger dunkler Schokoladenkuchen 🌿	
mit Vanillesoße ¹	5,00 €
belgische Waffeln 🌿	3,50 €
frisch gebacken mit Puderzucker	
... und Sahne	4,00 €
... und Vanille-Eis	4,50 €



GETRÄNKE

Heiße Getränke

Kaffee	2,10 €
Endlos Kaffee	5,00 €
Espresso	1,80 €
Espresso doppio	2,90 €
Espresso macchiato – mit aufgeschäumter Milch	2,00 €
Cappuccino	2,40 €
Milchkaffee	2,60 €
Latte Macchiato	2,80 €
Kakao	2,20 €
Kakao mit Sahne	2,50 €
Heiße Milch	2,00 €
Heiße Zitrone, frisch gepresst mit Honig	2,30 €
Tasse Tee	2,20 €
(Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos Vanille, Pfefferminz, Kamille)	
Frischer Pfefferminztee	3,20 €

Mit extra-Flavour:

Vanille~, weiße Schokolade~, Haselnuß~, Caramelsirup, zzgl.: 0,50 €

Mit extra Service:

Statt mit Vollmilch bereiten wir Ihre Kaffeespezialitäten mit **Hafermilch** zu. 0,50 €
Bitte haben Sie Verständnis, dass Pflanzenmilch nicht gut aufzuschäumen ist.

Mit Schuß:

Carajilo: Espresso + 103 Bobadilla ¹	3,40 €
Kakao + Baileys ^{1,10}	3,80 €
Kakao + Amaretto ¹	3,80 €
Latte Macchiato + Baileys ^{1,10}	4,30 €
Irish Coffee: Kaffee + Tullamore Dew ¹ + Sahne	5,70 €

Alkoholfreie Getränke

Schlossquelle Mineralwasser, Feine Perle oder Sanfter Genuß:	0,25 l	2,00 €
	0,75 l	5,40 €
Coca Cola* ^{1,10} / ~light* ^{1,10,11} , Fanta ^{1,3} , Sprite*, Lift Apfelschorle* ²	0,2 l	1,80 €
	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,80 €
Bitter Lemon ¹ /Ginger Ale ^{1,11} /Tonic Water ¹¹	0,3 l	3,00 €
Red Bull ^{1,10,11}	0,25 l	3,50 €
Malzbier ¹	0,33 l	2,50 €
Sangrita mild oder pikant	2 cl	1,30 €

S6 Iced Tea:

frisch gebrühter Grüner Tee, mit den Geschmacksrichtungen:	0,3 l	3,00 €
Grüner Apfel, Limette-Ingwer, Pfirsich, Melone	0,5 l	4,50 €



S6-Limonen-Ingwer Limonade aus hausgemachtem Sirup!

0,3 l 3,00 €
0,5 l 4,50 €

Säfte* aus dem Hause Granini

Orange/Apfel/Kirsch/Banane/Ananas/Rhabarber, KiBa

0,2 l 2,00 €
0,3 l 3,00 €

Orangensaft, frisch gepresst

0,2 l 4,00 €

Schorlen

Apfel- und Orangensaftschorle

0,3 l 2,50 €

Maracuja, Kirsch, Kirsch-Maracujaschorle

0,3 l 2,80 €

0,5 l 4,50 €

Rhabarber-Minz-Schorle

0,3 l 3,10 €

0,5 l 5,00 €

Biere

Frisch gezapft vom Fass von

Stauder Pils*, Warsteiner Pils*, Frankenheim Alt*,

0,2 l 1,70 €

König Ludwig helles Weizenbier*, Kg Ludwig Weizen hell alkoholfrei*

0,3 l 2,50 €

0,5 l 4,00 €

10l Fass Stauder Pils zum Selberzapfen

10 l 70,00 €

Flaschenbier

Stauder Jakob

0,33 l 2,50 €

König Ludwig Weizen, dunkel

0,5 l 4,00 €

Stauder alkoholfrei

0,33 l 2,50 €

Berliner Weiße, rot¹ oder grün¹ oder grüner Apfel¹

0,33 l 2,70 €

Heineken

0,25 l 2,50 €

San Miguel

0,2 l 2,20 €

San Miguel Sixpack

6 x 0,2 l 12,00 €

Im Biergarten servieren wir alle * Getränke ab 0,3 l.

30min vor Beginn und bis zu 45 min nach Ende einer Fußballübertragung servieren wir ebenfalls mit * gekennzeichnete Getränke nur ab 0,3 l.

Wein und Sekt

Sekt

Prosecco⁵

0,1 l 3,50 €

0,75 l 22,00 €

Ingwer Spritz Ingwer-Limonen-Sirup mit Prosecco, auf Eis

0,2 l 5,00 €

Hugo (Hollerblütensirup, Minze, Prosecco⁵, Wasser)

0,2 l 5,00 €

Aperol Spritz (Aperol^{1,11}, Prosecco⁵)

0,2 l 5,00 €

Wein, weiß

Grauer Burgunder⁵/Pfalz, Kurt Freund

0,2 l 4,20 €

0,75 l 15,00 €

Chardonnay⁵ delle Venezia, Villa Campiello, 2015

0,2 l 4,50 €



<i>frisch und vollmundig, mit Aromen von Banane und Melone</i>	1,00 l	21,00 €
Pinot Grigio ⁵ , Veneto, Cazzano di Tramigna, 2015	0,2 l	4,50 €
<i>Komplexe Geschmacksstruktur, Pfirsichnote, abgerundeter Abgang</i>	1,00 l	21,00 €
Lugana Ora, Perla del Garda, 2017	0,2 l	4,80 €
Aromen von Birnen und Quitten, weich, abgerundet mit angenehmer Mandelnote.	0,75 l	17,00 €

rosé

Pink vineyard ⁵ , Karl Pfaffmann/Pfalz, 2014	0,2 l	4,50 €
<i>Leicht, fruchtig, aus der St. Laurent-Traube</i>	0,75 l	16,00 €

rot

Merlot ⁵ , Veneto, Corte Pitora, 2014	0,2 l	4,50 €
<i>Duft nach Johannisbeere, Veilchen, leichter Pflaumengeschmack, ausgeglichen, elegant</i>	0,75 l	15,50 €
Nero d'Avola ⁵ , Sizilien, Monte Pietroso, 2014	0,2 l	4,50 €
<i>Intensiver Sizilianer, trocken, mit Aromen von roten Waldbeeren</i>	0,75 l	15,50 €
Primitivo Salento ⁵ /Italien/Castello Monaci	0,2 l	5,00 €
<i>Kräftiger Geschmack nach reifen roten Waldbeeren, leichte Lakritznote, fruchtiges Bouquet</i>	0,75 l	18,00 €
Weißweinschorle ⁵	0,2 l	3,40 €
<i>Die Jahrgänge der Weine können variieren.</i>		

Spirituosen

Aperol	2 cl	2,00 €
Amaretto	2 cl	1,80 €
Bailey´s ^{1,3,10}	2 cl	2,50 €
Bessem Genever ¹	2 cl	1,50 €
Campari	2 cl	2,00 €
Licör 43 ¹	2 cl	2,00 €
Malibu Rum-Cocos Likör ¹	2cl	1,80 €
Pepino Peach Pfirsich Likör ⁵	2cl	1,80 €
Pernod ¹	2 cl	1,80 €
Ouzo 12	2 cl	1,80 €
Sambuca	2 cl	2,00 €
Southern Comfort ¹	2cl	2,00 €
Tequila weiß/gold, Jose Cuervo	2 cl	2,00 €

Klare

Korn	2 cl	1,30 €
Samtkragen (Korn, Bonekamp)	2 cl	1,50 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	1,80 €
Malteser Aquavit	2 cl	1,80 €

Obstbrände

Birkenhof Alte Williams Birne, holzfassgereift	2 cl	2,00 €
Birkenhof Alte Kirsche, holzfassgereift	2 cl	2,00 €
Birkenhof Alte Marille, holzfassgereift	2 cl	3,00 €
Nonino Grappa di Chardonnay	2 cl	4,00 €

Rum



Havana Club 3y ¹	2 cl	3,00 €
Ron Barceló, Gran Anejo, Dom. Rep.	2 cl	3,50 €
Matusalem Rum Clasico 10 Solera, Dom. Rep	2 cl	5,00 €

Gin

Bokma Oude Genever	2 cl	1,80 €
Hendricks Gin, Schottland	2 cl	3,50 €
Tanqueray Gin	2 cl	3,00 €
Tanqueray No. Ten Gin	2 cl	3,50 €
The Duke	2 cl	3,50 €

Kräuter

Averna	2 cl	2,50 €
Fernet Branca/Fernet Menta	2 cl	1,80 €
Ramazzotti	2 cl	2,50 €
Bonekamp 48% alc	2 cl	1,50 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €

Vodka

Vodka Absolut	2 cl	3,00 €
Vodka Smirnoff	2 cl	3,00 €
Vodka Moskovskaya	2 cl	3,00 €

Whiskey

J. Walker red ¹	2 cl	4,00 €
Jim Beam ¹	2 cl	4,00 €
Jim Beam Double Oak, twice barreled Bourbon	2 cl	5,00 €

Whisky

Ballantines ¹	2 cl	4,00 €
Glenfiddich 12y ¹	2 cl	4,00 €
Tullamore Dew Irish	2 cl	4,00 €
Jack Daniel's ¹	2 cl	4,00 €
Jameson Irish ¹	2 cl	4,50 €
Carduh Single Malt 12y	2 cl	4,00 €
Bruichladdich, classic lady, unpeated Islay	2 cl	5,00 €
Bruichladdich, port charlotte, barley, heavy peated Islay	2 cl	5,00 €
Bruichladdich, Islay Barley 200, unpeated Islay	2 cl	5,00 €

Brandy/Cognac/Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	1,80 €
--------------	------	--------



Mariacron	2 cl	1,80 €
103 Osborne	2 cl	1,80 €
Osborne Veterano	2 cl	2,00 €
H by HINE VSOP Fine Champagne	2 cl	4,50 €

Longdrinks

Filler mit 4cl Spirituose

Pinkie: Pink Gin mit Beerenflavour, Tonic, Minze	6,00 €
Saurer Apfel: Vodka, Saurer Apfel, Tonic	6,00 €
Maracuja-Flip (Advokat-Eierlikör, Maracujasaft)	6,00 €
Campari-Orange ¹ / -Soda	6,00 €
Vodka-Energy ^{1,10,12} , Jägermeister-Energy ^{1,10,12}	6,00 €
Vodka/RedBull ^{1,10,12}	7,00 €
Vodka-Lemon ^{2,11} , Vodka-Apfel	6,00 €
Gin-Tonic ¹¹ /-Orange mit Gordon's London Dry	6,00 €
Gin Tonic ¹¹ mit Hendricks/Tanqueray 10y/The Duke + Gurke	8,50 €
Cuba-Libre (Havana-Club, Cola ^{1,10} , Limette)	6,00 €
Amaretto-Apfel	6,00 €
Jägermeister-Orange	6,00 €
Malibu ¹ -Kirsch	6,00 €
Pernod-Cola ^{1,10}	6,00 €

Cocktails

Tequila Sunrise	6,00 €
Tequila, Lime-Juice, Orangen-Saft, Grenadine ¹	
Caipirinha	6,50 €
Cachaca, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker	
Southern Caipi	6,50 €
Southern Comfort ¹ , Orangen, Rohrzucker, LimeJuice	
Mojito	7,50 €
Havana Club, Minze, Limetten, Rohrzucker	
Pina Colada	6,50 €
Rum ¹ , Ananas-Saft, Cocos-Cream, Sahne	
Swimming Pool	6,50 €
Rum ¹ , Vodka, Ananas, Cocos, Sahne, Blue Curacao ¹	
Margarita	6,50 €
Tequila, Lime Juice, Lemon-Squash, Salzrand	
Sex on the Beach	6,50 €
Vodka, Peach-Likör ⁵ , Lime-Juice, Orangen-Saft, Grenadine	
B 52	6,50 €
Kaluha, Bailey's, Rum ⁵	



Ginger Beam

Jim Beam⁵, hausgemachter Limetten-Ingwer-Sirup, Sprite, Limette

6,50 €

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema

5,50 €

Limetten, Rohrzucker, LimeJuice,, Ginger Ale^{1,11}

Virgin Mojito

5,50 €

Limetten, Minze, Rohrzucker, Bitter Lemon^{1,11}

Virgin Colada

5,50 €

Ananas, Cocos, Sahne

Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsmittel 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacks- verstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmitteln 8a: enthält eine Phenylalanonquelle 9: mit Phosphat 10: coffeinhaltig 11: chininhaltig 12: taurinhaltig

Kulinarischer Kalender

Jeden Monat bieten wir für 10 Tage eine saisonal inspirierte Zusatzkarte an. Den genauen Zeitpunkt und die besonderen Speisen finden Sie auf unserer homepage, facebook und dem Bildschirm in der S6.

August: ***Pfifferlingzeit***

September: ***Kürbisvariationen***

Oktober.: ***Bayerische Schmankerln***

November.: ***Muschelzeit***

November: an 3 Terminen servieren wir ein Gänsemenü.

Die Termine werden wir in der S6, auf unserer Homepage und auf facebook veröffentlichen.

Dezember.: ***Wildspezialitäten***