

SPEISEN

WINTERLICHES	2
SALATE UND CO	2
OFENKARTOFFELN	2
PASTA	2
S6-BURGER	2
FLAMMKUCHEN	3
SCHNITZEL	3
RUMPSTEAKS	4
S6 KLASSIKER	4
SÜßES	4
_____ GETRÄNKE	5
HEIßE GETRÄNKE	5
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	5
BIERE	6
WEIN UND SEKT	6
SPIRITUOSEN	7
LONGDRINKS	9
COCKTAILS	9



Winterliches

Gulaschsuppe aus 100% Rindfleisch, leicht pikant	6,00 €
Nürnberger Rostbratwürstchen, Schupfnudeln, Sauerkraut	7,00 €
Bauernomelette mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Speck, Tomaten, Pilzen	7,50 €
Kartoffelrösti mit Spiegelei	6,00 €
mit Champignonrahmsauce	6,00 €
„Himmel und Äd“ mit Blutwurst, Schmorzwiebel, Apfelkompott	7,50 €

Salate und Co

Unsere **S6-Salate** enthalten immer: bunte Blattsalate, Wildkräuter, Paprika, Gurken, Tomaten als gemischter Salat

7,50 €

mit gebratener Blutwurst und Schmorzwiebeln

9,50 €

... mit Feta, Oliven und Peperoni

9,50 €

... mit gratiniertem Ziegenkäse mit Honig

11,50 €

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

11,00 €

... mit Feta, im Brick-Teig gebacken, Obst und Nussmix

12,50 €

wähle dazu eines unserer hausgemachten Dressings: Balsamico-Essig & Öl~, Honig-Senf~, Granatapfeldressing

Ofenkartoffeln

Frisch aus dem Ofen, mit Sourcream und unterschiedlichen Toppings

mit Sourcream und Salatbeilage

7,50 €

... und Hähnchenbruststreifen

8,50 €

... und Rumpsteakstreifen

10,50 €

Pasta

Pasta Formaggi, mit Blue-Cheese, Mozzarella, Parmesan

8,50 €

Rucola und Cherry-Tomaten

zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

11,50 €

S6 Style mit Tomaten, Oliven, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Parmesan, scharf!

9,50 €

S6-Burger

Das gibt es so nur in der S6: 250g Patty, hausgemachte Soßen, viele Varianten

Unser XL Patty wiegt 250g: 100 % Rindfleisch aus der Region, 100 % selbstgemacht, mit der spezial S6-Burgersoße, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat, im rustikalen Weizen-Brötchen

Der Neue:

Winterburger: mit Blue Cheese, Birne, Nüssen

9,50 €

Unsere Burger-Klassiker

Einmal-Alles-Bitte: mit Rösti, Bacon, Cheese, Spiegelei, Zwiebelringen,

13,50 €

Jalapenos, BBQ-Soße,

Hamburger

7,50 €

Cheeseburger

8,00 €

BBQ-Burger: mit der selbstgemachten S6-BBQ Sauce

8,00 €


Bacon-Burger: mit knusprigem Bacon^{1,2}

8,00 €

Chili-Cheese-Burger !!! vorsicht, SCHARF !!!

8,00 €



Lumberjack mit Spiegelei, Bacon ^{1,2} , Käse, Zwiebelringen, & BBQ-Soße	9,50 €
Die Ziege: mit Ziegenfrischkäse und Preiselbeer-Soße und Rucola	9,50 €
Veggi Burger  , 100 % vegetarisch, Patty: Feta, im Brick-Teig gebacken, getrocknete Tomaten, Oliven ⁶ , Peperoni	8,50 €
Der Ösi: mit Rösti-Taler, Bergkäse, gebratenem Speck	11,50 €



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 €


Flammkuchen

Von klassisch bis international inspiriert, frisch aus dem Ofen,

mit Crème fraîche und:

... Speck, Zwiebeln und Käse	7,50 €
France: Crème fraîche, Birne, Blue-Cheese-Cream, Radicchio, Nuss Mix 	8,50 €
... Feta, getrockneten Tomaten, Rucola 	9,00 €

mit würziger Tomatensoße und:

... Parmaschinken, Rucola und Parmesan	10,50 €
Flammkuchen Diavolo: Paprika, Oliven ⁶ , Peperoni, scharf 	7,50 €
Flammkuchen Currywurst mit der S6 Currysoße ^{1,10} , geschnittener Bratwurst und Käse.	8,00 €

Schnitzel

Sellerieschnitzel – knackige, panierte Sellerie, Sourcream, Baguettebrot, kleiner Salat 	7,50 €
---	---------------

Frisch geklopfter Schweinerücken, knusprig paniert, mit leckeren Soßen

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



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 €	Schmorzwiebeln mit Speck	2,50 €
Süßkartoffelpommes	3,00 €	Gebratene Champignons	2,50 €
Kartoffelrösti	3,00 €	Zwiebelringe, frittiert	3,00 €
Bratkartoffeln	3,50 €	baked beans, original Heinz`	2,50 €
Ofenkartoffel mit Sourcream	3,50 €	Grillgemüse (Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Champignons)	4,00 €

Und eine selbstgemachte Soße:

Currysoße	2,00 €	Pfefferrahmsoße	2,00 €
Zigeunersoße	2,00 €	Champignonsoße	2,00 €

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 aus der Region!)	5,50 €
(gibt`s auch mit Zigeuner/Champignonrahmsoße)	
S6-Schaschlik vom Schweinefilet in pikanter, hausgemachter Soße, Fritten	8,50 €
S6-Camembert: frischer Camembert, in Panko-Kruste, frisch paniert, 🌿	7,50 €
mit Preiselbeeren, Toastbrot, kleinem Salat	
S6-Frikadelle mit Senf oder Ketchup	2,50 €
Curryfriko: mit Pommes und Currysoße	5,50 €
S6-Club-Sandwich mit Hähnchenbrust, Käse, Bacon	7,50 €
Dicke Fritten mit Ketchup oder Mayo 🌿,	2,50 €
Süßkartoffelpommes mit Ketchup oder Mayo	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, Mango-Chili, BBQ-Soße	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 🌿 frisch gebacken mit Puderzucker	3,50 €
... und Sahne	4,00 €
... und Vanille-Eis	4,50 €

GETRÄNKE

Heiße Getränke

Kaffee	2,00 €
Endlos Kaffee	5,00 €
Espresso	1,60 €
Espresso doppio	2,60 €
Espresso macchiato – mit aufgeschäumter Milch	1,80 €
Cappuccino	2,20 €
Milchkaffee	2,30 €
Latte Macchiato	2,70 €
Kakao	2,00 €
Kakao mit Sahne	2,20 €
Heiße Milch	1,90 €
Heiße Zitrone, frisch gepresst mit Honig	2,10 €
Tasse Tee	2,00 €
(Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos Vanille, Pfefferminz, Kamille)	
Frischer Pfefferminztee	3,00 €

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.

Glühwein	0,3 l	3,50 €
original David Rio Chai-Latte, mit Milchschaum zubereitet	0,3 l	4,50 €
in den Sorten: Tortoise Green, Orca, Elephant, Matcha		

Mit Schuß:

Carajilo: Espresso + 103 Bobadilla ¹		3,20 €
Kakao + Baileys ^{1,10}		3,50 €
Kakao + Amaretto ¹		3,50 €
Latte Macchiato + Baileys ^{1,10}		4,00 €
Irish Coffee: Kaffee + Tullamore Dew ¹ + Sahne		5,50 €

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser, klassik oder naturell	0,25 l	2,00 €
	0,75 l	5,40 €
Tafelwasser	0,2 l	1,60 €
	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,80 €
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	2,50 €
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, Blutorange, Cranberry, Melone	0,5 l	4,50 €
S6-Limonen-Ingwer Limonade aus hausgemachtem Sirup!	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €

Säfte*

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 €
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

Stauder Pils*, Warsteiner Pils*, Frankenheim Alt*	0,2 l	1,60 €
König Ludwig helles Weizenbier*, Kg Ludwig Weizen hell alkoholfrei*	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	3,80 €
10l Fass Stauder Pils zum Selberzapfen	10 l	65,00 €

Flaschenbier

Stauder Jakob	0,33 l	2,50 €
König Ludwig Weizen, dunkel	0,5 l	3,80 €
Stauder alkoholfrei	0,33 l	2,40 €
Berliner Weiße, rot ¹ oder grün ¹ oder grüner Apfel ¹	0,33 l	2,60 €
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 * gekennzeichneten Getränke nur ab 0,3 l.

Wein und Sekt

Sekt

Prosecco ⁵	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, Prosecco ⁵ , Wasser)	0,2 l	5,00 €
Aperol Spritz (Aperol ^{1,11} , Prosecco ⁵)	0,2 l	5,00 €

Wein, weiß

Grauer Burgunder ⁵ /Pfalz, Kurt Freund	0,2 l	4,20 €
	0,75l	15,00 €
Chardonnay ⁵ delle Venezia, Villa Campiello, 2015	0,2 l	4,50 €
frisch und vollmundig, mit Aromen von Banane und Melone	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 €
Riesling ⁵ , 50°, Mumm, 2015	0,2 l	4,80 €
<i>Klassische Traube ohne übertriebene Säure, feinherb, frisch, fruchtbetont</i>	0,75 l	17,00 €
Blanc de noir ⁵ , Tina Pfaffmann, Pfalz, 2015	0,2 l	6,80 €
<i>Kräftige Würze, exotische Frucht, herzhaft-frische. Prämierter Spätburgunder</i>	0,75 l	24,50 €
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 Pitorra, 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 €
Limocello	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 €



Birkenhof Haselnuß	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 €
Ramazotti	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 €

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

Softgetränk mit 4cl Spirituose		
Saurer Apfel: Vodka, Saurer Apfel, Tonic		5,50 €
Maracuja-Flip (Advokat-Eierlikör, Maracujasaft)		5,50 €
Campari-Orange ¹ / -Soda		5,50 €
Vodka-Energy ^{1,10,12} , Jägermeister-Energy ^{1,10,12}		5,50 €
Vodka/RedBull ^{1,10,12}		6,50 €
Vodka-Lemon ^{2,11} . Vodka-Apfel		5,50 €
Green Gin: Gin, Gurke ¹ , Basilikum ¹ , Limette, Tonic		5,50 €
Gin-Tonic ¹¹ /-Orange mit Gordon's London Dry		5,50 €
Gin Tonic ¹¹ mit Hendricks/Tanqueray 10y/The Duke + Gurke		7,50 €
Cuba-Libre (Havana-Club, Cola ^{1,10} , Limette)		5,50 €
Amaretto-Apfel		5,50 €
Jägermeister-Orange		5,50 €
Malibu ¹ -Kirsch		5,50 €
Pernod-Cola ^{1,10}		5,50 €

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, Rum⁵

Ginger Beam

6,50 €

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

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

Wir bieten Ihnen das ganze Jahr über saisonale Gerichte auf unserer Sonderkarte an.

Hier finden Sie unseren kulinarischen Kalender der kommenden Monate:

15.12.- 22. 12.: Wildspezialitäten

10.01. - 17.01.: Eintöpfe – Heißes in der kalten Zeit

14.02.- 21.02.: Aufläufe – aus dem Ofen auf den Tisch

21.03. – 04.04: Osterkarte mit Lammspezialitäten

25.04. – 09.05.: Spargelzeit

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Terminierung natürlich abhängig von Wetter und Angebot leicht verschieben kann!