



# alter Bahnhof

RESTAURANT · CAFE

Sie sitzen hier in der ehemaligen Schalterhalle oder im Wartesaal der Eisenbahn, die einstmals als „kürzeste, geradeste Verbindungslinie zwischen dem großen Völkertor des Gotthard, über das Plateau der Alb, durch das Honauer Tal zu den Seestädten Hamburg und Bremen“ gedacht war.

Ganz so bedeutend, wie es sich die Gründer erhofften, wurde sie wohl nie, unsere am 02. Juni 1892 eröffnete liebenswerte Echazbahn. Über 90 Jahre lang diente der Dampfzug auf der Strecke Reutlingen – Pfullingen – Honau – Kleinengstingen – Münsingen – Schelklingen – Ulm dem Transport von Gütern und Menschen. Holz, Vieh, Frucht und auch so manche Industrieprodukte wurden von und auf die Alb transportiert. Arbeiter pendelten von der Hochfläche des Schwäbischen Gebirges in die Fabriken von Pfullingen und Reutlingen. Zahllose Ausflügler strömten zu den Sehenswürdigkeiten unserer schönen Landschaft, wie zum Lichtenstein oder in die Albhöhlen oder erholten sich wandernd vom Stress des Alltages. Eine Zahnradbahnüberwand als technische Sensation den steilen Albtrauf zwischen Honau und Lichtenstein.

Die Verkehrsströme haben sich verlagert, die Echazbahn ist geschlossen.  
Der letzte Zug fuhr am 27. Mai 1983.

Das Gebäude, in dem der Großvater des berühmten deutschen Dichters Berthold Brecht der erste Stationsvorsteher war, wurde 1995 liebevoll saniert. Heute werden Sie im „Alten Bahnhof“ mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt, wozu internationale und heimische Getränke sowie eine vielfältige Küche gehören.

*Wir freuen uns, dass  
Sie unser Gast sind!*

## AUS DEM SUPPENTOPF

**Rinderkraftbrühe** mit hausgemachten Kräuterflädle \_\_\_\_\_ 4,00 €

## SALATVARIATIONEN

**Kleiner Beilagensalat** \_\_\_\_\_ 3,50 €

**Gemischter Salat** \_\_\_\_\_ 5,00 €

**Salatplatte** mit frischen, knackigen Salaten der Saison \_\_\_\_\_ 9,00 €

**„Schwaben Luise“** Salatplatte mit Kartoffelsalat und  
gebratenen Maultaschen \_\_\_\_\_ 13,00 €

**Salatplatte „Hawaii“** Salatplatte mit frischem Obst  
garniert und Putenstreifen vom Grill \_\_\_\_\_ 14,00 €

**„Bahnhofssalat“** Frische, knackige Salate der Saison  
mit zarten Schweinefiletmedaillons \_\_\_\_\_ 16,00 €

**„Zandersalat“** Salate der Saison mit gegrilltem Zanderfilet \_\_\_\_\_ 18,00 €

**Ofenfrische Folienkartoffel**, gefüllt mit Sour Creme  
garniert mit gegrillten Putenstreifen, Salatbouquet und  
frischem Baguette \_\_\_\_\_ 15,00 €

**Ofenfrische Folienkartoffel**, gefüllt mit Sour Creme  
mit Salatbouquet und frischem Baguette \_\_\_\_\_ 10,00 €



## FISCH UND VEGETARISCH

**Bandnudeln mit frischen Champignons** in feiner Sahnesoße \_ 12,00 €

**Zanderfilet auf der Hautseite** gebraten mit frischem Gemüse,  
Hummersoße und Bandnudeln \_\_\_\_\_ 20,00 €

## LECKERES AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

**Gegrillte Putenbrustmedaillons** mit Kräuterbutter und  
Pommes \_\_\_\_\_ 17,50 €

**Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** aus dem Schweinerücken  
geschnitten mit Pommes \_\_\_\_\_ 16,50 €

**„Cordon Bleu“** vom Schwein mit Schinken und  
Käse gefüllt, dazu Pommes \_\_\_\_\_ 18,50 €

**„Schwabenteller“** Schweinefiletmedaillons mit  
Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle \_\_\_\_\_ 19,00 €

**„Grillteller“** Steaks vom Rind, Schwein und der Pute,  
Bratwurst dazu Pommes \_\_\_\_\_ 19,00 €

**Bahnhofsteller“** Schweinelendchen gegrillt auf Käsespätzle  
mit feiner Rahmsauce \_\_\_\_\_ 19,00 €



**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** mit Bratensoße und Spätzle 26,00 €

**Rumpsteak „Classic“** vom Angus-Rind mit hausgemachter  
Kräuterbutter und grünen Bohnen, dazu Pommes \_\_\_\_\_ 27,00 €

**Rumpsteak nach Art des Hauses** mit gebratenen  
Champignons, Kartoffelrösti \_\_\_\_\_ 27,00 €

**Geschmälzte Maultaschen** mit Kartoffelsalat \_\_\_\_\_ 13,00 €

## FÜR GROßE LEUT' MIT WENIG HUNGER

**Kleines paniertes Schweineschnitzel** mit Pommes \_\_\_\_\_ 13,00 €

**Zwei gebratene Schweinemedallions** mit geschwenktem  
Buttergemüse und Spätzle \_\_\_\_\_ 14,00 €

**Tellerrostbraten** mit Bratensoße und frischem Bauernbrot \_\_\_\_ 24,00 €

## NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Portion Pommes** mit Ketchup \_\_\_\_\_ 4,00 €

**Portion hausgemachte Spätzle** mit Soße \_\_\_\_\_ 4,00 €

**Kleines Schnitzel mit Pommes** oder Spätzle \_\_\_\_\_ 6,00 €

## AUS DER KALTEN KÜCHE

**Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat** \_\_\_\_\_ 9,00 €

## SOßEN

Bratensoße, Rahmsoße, Pilze à la Crème \_\_\_\_\_ 1,00 €



# KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEIÙE GETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>7</sup> _____	2,50 €
Portion Kaffee <sup>7</sup> _____	4,50 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert _____	2,50 €
Portion Kaffee entkoffeiniert _____	4,50 €
Espresso <sup>7</sup> _____	2,20 €
Cappuccino <sup>7</sup> _____	3,10 €
Latte Macchiato <sup>7</sup> _____	3,10 €
HeiÙe Schokolade _____	3,10 €
Glas Tee nach Wahl _____	3,00 €

# FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

Orangensaft _____	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft _____	0,2 l	3,00 €
Kirschsaft _____	0,2 l	3,00 €
Johannisbeernektar _____	0,2 l	3,00 €
Traubensaft rot _____	0,2 l	3,00 €
Maracujanektar _____	0,2 l	3,00 €

# SAFTSCHORLE

Saftschorle _____	0,2 l	2,50 €
Saftschorle _____	0,4 l	4,00 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Mineralwasser medium _____	0,33 l	3,00 €
Teinacher Mineralwasser medium _____	0,7 l	5,10 €
Tafelwasser _____	0,3 l	2,00 €
Pepsi <sup>5,7,9</sup> _____	0,2 l	2,50 €
Pepsi <sup>5,7,9</sup> _____	0,4 l	3,70 €
Coca Cola light <sup>1,6</sup> _____	0,33 l	3,50 €
Mirinda <sup>1,5,9</sup> _____	0,2 l	2,50 €
Mirinda <sup>1,5,9</sup> _____	0,4 l	3,70 €
Spezi <sup>1,5,9</sup> _____	0,2 l	2,50 €
Spezi <sup>1,5,9</sup> _____	0,4 l	3,70 €
Seven up <sup>5</sup> _____	0,2 l	2,50 €
Seven up <sup>5</sup> _____	0,4 l	3,70 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>8</sup> _____	0,2 l	2,70 €

# BIERE

Zwiefalter Spezial vom Fass _____	0,5 l	4,50 €
Zwiefalter Spezial vom Fass _____	0,3 l	3,50 €
Zwiefalter Weizen Hefe hell vom Fass _____	0,5 l	4,50 €
Zwiefalter Weizen Hefe hell vom Fass _____	0,3 l	3,50 €
Zwiefalter Weizen Hefe dunkel _____	0,5 l	4,50 €
Zwiefalter Weizen Kristall _____	0,5 l	4,50 €
Zwiefalter Abt – Das Naturtrübe _____	0,3 l	3,50 €
Zwiefalter Pils _____	0,3 l	3,50 €
Bitburger Pils _____	0,3 l	3,50 €
Zwiefalter alkoholfrei _____	0,33 l	3,50 €
Radler _____	0,3 l	3,50 €
Radler _____	0,5 l	4,50 €



# APERITIFS

Campari <sup>1,5</sup> Soda _____	5 cl	5,50 €
Campari <sup>1,5</sup> Orange _____	5 cl	6,50 €
Martini Bianco, Rosso, d`Oro Vermouth _____	5 cl	4,50 €
Sherry Los Lustau Arcos Amontillado, medium dry _____	5 cl	4,50 €
Sherry Lustau „JARANA“ Fino, Very Dry _____	5 cl	4,50 €

# SPIRITUOSEN

Scheibel Premium Obstwasser _____	2 cl	3,00 €
Scheibel Premium Kirschwasser _____	2 cl	4,00 €
Scheibel Premium Williams Birne _____	2 cl	4,00 €
Scheibel Premium Himbeergeist _____	2 cl	4,00 €
Scheibel Premium Moorbirne _____	2 cl	4,00 €
Scheibel Premium Altes Pflümli _____	2 cl	5,00 €
Aquavit Malteserkreuz _____	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit _____	2 cl	3,00 €
Ouso 12 _____	2 cl	3,00 €
La Grappa di Moscato Sibona _____	2 cl	6,00 €
Ramazotti _____	4 cl	4,00 €
Jack Daniels Bourbon Whisky _____	2 cl	4,00 €
Hennessy V.S. _____	2 cl	6,00 €
Remy Martin V.S.O.P. _____	2 cl	6,00 €



# PROSECCO & SEKT

Sekt Hausmarke _____	0,1 l	4,50 €
Prosecco Spumante Extra Dry _____	0,1 l	5,00 €
Astoria Fashion Rosé Spumante _____	0,1 l	5,00 €
Hugo – Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette _____	0,2 l	7,00 €
Sommerschorle – Roséwein, Tonic Water, Minze, Limette _____	0,2 l	7,00 €
Aperol Sprizz – Prosecco, Aperol, Soda, Orange _____	0,2 l	7,00 €
Privat Cuvée trocken _____	0,75 l	25,00 €
Prosecco, Astoria Fashion Rosé Spumante _____	0,75 l	25,00 €

# OFFENE WEIßWEINE

## **Württemberg – Fleiner Eselsberg „Riesling“**

Ein zarter, frischer Riesling mit harmonischer Fruchtaromatik.

0,25 l 6,00 €

## **Württemberg – Weingut Schlossgut-Hohenbeilstein „Riesling“ BIO**

Zitrus, Apfel und etwas Birne sind die dominierenden Aromen.

Frisch, harmonisch und mit zarter Süße.

0,25 l 6,00 €

## **Pfalz – Weingut Hörner „Grauburgunder“**

Jugendlich, mit frischer Frucht und feiner Säure, schmelzig im Abgang.

0,2 l 6,00 €

0,75 l 20,00 €

## **Südtirol – Kellerei Bozen „Pinot Grigio“**

Fruchtiges Aroma von Birnen und Äpfeln, leichter Honig- und Nusston.

0,2 l 6,50 €

0,75 l 20,00 €





# OFFENE ROSÉWEINE

## **Baden – Durbacher Spätburgunder „Weißherbst“**

Halbtrocken, mit kräftigem Körper und feinfruchtigem Abgang.

0,25 l 6,00 €

## **Italien/Gardasee – Cantina Lenotti „Chiaretto Bardolino“**

Dieser Rosé besticht durch seine korallenrosa Farbe, sein blumiges Bouquet von Rosen und intensiven Aromen von Brombeere und Blaubeere.

0,2 l 6,00 €

0,75 l 20,00 €

## **Italien/Abruzzen – Tenuta Ulisse „Merlot Rosato“**

Sehr schöne Nase mit Aromen von Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Cranberries, etwas Kirsche, Lorbeer, Rosen und ein Hauch von Mandeln.

0,2 l 6,50 €

0,75 l 20,00 €

# OFFENE ROTWEINE

## **Württemberg – Schlossgut Hohenbeilstein „Trollinger“ BIO**

Trollinger in Gutswein-Güte. Ein unkomplizierter, leichter und angenehmer Trinkgenuss für jeden Tag.

0,25 l 6,00 €

## **Württemberg – Schlossgut Hohenbeilstein**

VDP Gutswein „Trollinger mit Lemberger trocken“ BIO

Trollinger und Lemberger harmonisch vereint. Zwei typische Württemberger.

0,25 l 6,00 €

## **Württemberg – Christian Hirsch Leingarten „Rot und Wild“**

Der Cuvée „Rot und Wild“ wurde aus Lemberger, Merlot und Cabernet Sauvignon erzeugt.

0,2 l 6,00 €

0,75 l 20,00 €



### **Italien/Veneto – Amici di Endrizzi „Merlot“**

Ein weicher, fruchtiger Merlot der unkompliziert zu genießen ist. Trocken.

0,2 l 6,00 €

0,75 l 20,00 €

### **Italien/Apulien – Cantine Sampietrana „Primitivo Renato“**

Benannt nach dem noch immer aktiv tätigen Familienpatriarchen Renato.

Der Primitivo hat eine kräftige, tiefrote Farbe.

0,2 l 7,00 €

0,75 l 22,00 €

### **Weinschorle**

Rot, Weiß, Rosé

0,25 l 4,50 €

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

1: Farbstoff; 2: Geschwefelt; 3: mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz;  
4: geschwärzt; 5: mit Süßungsmittel; 6: Phosphat; 7: Koffein; 8: Chinin;  
9: mit Antioxidationsmittel.





**alter Bahnhof**  
RESTAURANT · CAFE

# DESSERTKARTE

<b>Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker</b>	7,50 €
1 Kugel Vanilleeis und Sahne	
<b>Solokugel Eis</b>	1,80 €
Vanille oder Erdbeer oder Schokolade	
<b>Gemischtes Eis 3 Kugeln</b>	ohne Sahne 4,80 €
Vanille, Erdbeer, Schokolade	mit Sahne 5,30 €
<b>Kaffeeklatsch</b>	3,90 €
1 Kugel Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne	
<b>Kick it</b>	3,90 €
1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso	
<b>Eierlikörbecher</b>	6,50 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör	
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	6,50 €
<b>Schwarzwaldbecher</b>	6,50 €
2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoeis mit Schattenmorellen und Sahne	
<b>Eiskaffee</b>	5,50 €
Kaffee oder Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	



# FESTE UND FEIERN

Geburtstag, Konfirmation, Firmung, Taufe, Betriebsfeiern, Weihnachtsfeier, Einschulung, Vermählung - Gut, dass es so viele Gründe zum Feiern gibt und wir im „Alten Bahnhof“ in Pfullingen genug Platz dafür haben. Laden Sie Freunde und Familie ein und feiern ein fröhliches Fest bei uns. Ganz ohne Stress für Sie. Egal ob 20 oder 100 Leute, wir geben unser Bestes. So, als wäre es unser eigenes Fest.

Sprechen Sie uns einfach an – gemeinsam finden wir dann, die passenden Gerichte und klären, ob wir ein Buffet für Sie herrichten oder ob Ihre Gäste individuell a la Carte bestellen können.

Und auch eine Trauerfeier gehört zum Leben dazu. Wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen, um nach einer Bestattung in Ruhe und ehrenvoll beisammen zu sitzen. Gerne mit Kaffee und Kuchen oder auch mit einem warmen Buffet.



**alter Bahnhof**  
RESTAURANT · CAFE

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag 11:30 - 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertage 11:30 - 22:00 Uhr

### **Küchenzeiten**

Montag - Samstag 11:30 - 14:00 Uhr und 17:00 – 21:00 Uhr

Sonntag und Feiertage 11:30 - 14:00 Uhr und 17:00 - 20:00 Uhr

Inhaber: Bosko Marovic

Telefon: 07121 79 06 66