



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 _____ 4,60 €

SALATVARIATIONEN

Beilagensalat _____ 5,60 €

Salatplatte mit frischen, knackigen Salaten der Saison _____ 11,80 €

„Schwaben Luise“ Salatplatte mit Kartoffelsalat und
gebratenen Maultaschen _____ 16,80 €

Salatplatte „Hawaii“ Salatplatte mit frischem Obst
garniert und Putenstreifen vom Grill _____ 17,20 €

„Bahnhofssalat“ Frische, knackige Salate der Saison
mit zarten Schweinefiletmedaillons _____ 17,80 €

„Zandersalat“ Salate der Saison mit gegrilltem Zanderfilet _____ 20,80 €

Ofenfrische Folienkartoffel, gefüllt mit Sour Creme
garniert mit gegrillten Putenstreifen, Salatbouquet und
frischem Baguette _____ 18,20 €

Ofenfrische Folienkartoffel, gefüllt mit Sour Creme
mit Salatbouquet und frischem Baguette _____ 14,80 €



FISCH UND VEGETARISCH

Bandnudeln mit frischen Champignons in feiner Sahnesoße _ 14,80 €

Zanderfilet auf der Hautseite gebraten mit frischem Gemüse,
Hummersoße und Bandnudeln _____ 23,40 €

LECKERES AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Gegrillte Putenbrustmedaillons mit Kräuterbutter und
Pommes _____ 19,80 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken
geschnitten mit Pommes _____ 18,80 €

„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Schinken und
Käse gefüllt, dazu Pommes _____ 20,50 €

„Schwabenteller“ Schweinefiletmedaillons mit
Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle _____ 22,80 €

„Grillteller“ Steaks vom Rind, Schwein und der Pute,
Bratwurst dazu Pommes _____ 23,80 €

Bahnhofsteller“ Schweinelendchen gegrillt auf Käsespätzle
mit feiner Rahmsauce _____ 23,20 €



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratensoße und Spätzle 28,20 €

Rumpsteak „Classic“ vom Angus-Rind mit hausgemachter
Kräuterbutter und grünen Bohnen, dazu Pommes _____ 30,20 €

Rumpsteak nach Art des Hauses mit gebratenen
Champignons, Kartoffelrösti _____ 31,20 €

Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat _____ 16,80 €

FÜR GROßE LEUT' MIT WENIG HUNGER

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes _____ 15,20 €

Zwei gebratene Schweinemedallions mit geschwenktem
Buttergemüse und Spätzle _____ 17,80 €

Tellerrostbraten mit Bratensoße und frischem Bauernbrot ____ 26,80 €

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes mit Ketchup _____ 5,80 €

Portion hausgemachte Spätzle mit Soße _____ 5,80 €

Kleines Schnitzel mit Pommes oder Spätzle _____ 7,50 €

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat _____ 12,60 €

SOßEN

Bratensoße, Rahmsoße _____ 1,50 €

Pilze à la Crème _____ 2,00 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEIßE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁷ _____	2,80 €
Portion Kaffee ⁷ _____	4,80 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert _____	2,80 €
Portion Kaffee entkoffeiniert _____	4,80 €
Espresso ⁷ _____	2,60 €
Cappuccino ⁷ _____	3,80 €
Latte Macchiato ⁷ _____	3,80 €
Heiße Schokolade _____	4,20 €
Glas Tee nach Wahl _____	3,30 €

FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

Orangensaft _____	0,2 l	3,40 €
Apfelsaft _____	0,2 l	3,40 €
Kirschsft _____	0,2 l	3,70 €
Johannisbeernektar _____	0,2 l	3,70 €
Traubensaft rot _____	0,2 l	3,70 €
Maracujanektar _____	0,2 l	3,70 €

SAFTSCHORLE

Saftschorle _____	0,2 l	2,90 €
Saftschorle _____	0,4 l	4,30 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Mineralwasser medium	0,33 l	3,70 €
Teinacher Mineralwasser medium	0,7 l	6,20 €
Tafelwasser	0,3 l	2,60 €
Pepsi ^{5,7,9}	0,2 l	2,90 €
Pepsi ^{5,7,9}	0,4 l	4,30 €
Coca Cola light ^{1,6}	0,33 l	3,90 €
Mirinda ^{1,5,9}	0,2 l	2,90 €
Mirinda ^{1,5,9}	0,4 l	4,30 €
Spezi ^{1,5,9}	0,2 l	2,90 €
Spezi ^{1,5,9}	0,4 l	4,30 €
Seven up ⁵	0,2 l	2,90 €
Seven up ⁵	0,4 l	4,30 €
Schweppes Bitter Lemon ⁸	0,2 l	3,30 €

BIERE

Zwiefalter Spezial vom Fass	0,5 l	4,80 €
Zwiefalter Spezial vom Fass	0,3 l	3,80 €
Zwiefalter Weizen Hefe hell vom Fass	0,5 l	4,80 €
Zwiefalter Weizen Hefe hell vom Fass	0,3 l	3,80 €
Zwiefalter Weizen Hefe dunkel	0,5 l	4,80 €
Zwiefalter Weizen Kristall	0,5 l	4,80 €
Zwiefalter Abt – Das Naturtrübe	0,3 l	3,80 €
Zwiefalter Pils	0,3 l	3,80 €
Bitburger Pils	0,3 l	3,80 €
Zwiefalter alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Radler	0,3 l	3,80 €
Radler	0,5 l	4,80 €



APERITIFS

Campari ^{1,5} Soda _____	5 cl	5,50 €
Campari ^{1,5} 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	31,00 €

OFFENE WEIßWEINE

Württemberg – Fleiner Eselsberg „Riesling“

Ein zarter, frischer Riesling mit harmonischer Fruchtaromatik.

0,25 l 6,20 €

Württemberg – Weingut Schlossgut-Hohenbeilstein „Riesling“ BIO

Zitrus, Apfel und etwas Birne sind die dominierenden Aromen.

Frisch, harmonisch und mit zarter Süße.

0,25 l 6,20 €

Pfalz – Weingut Hörner „Grauburgunder“

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

0,2 l 6,40 €

0,75 l 20,00 €

Südtirol – Kellerei Bozen „Pinot Grigio“

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

0,2 l 6,80 €

0,75 l 21,00 €



OFFENE ROSÉWEINE

Baden – Durbacher Spätburgunder „Weißherbst“

Halbtrocken, mit kräftigem Körper und feinfruchtigem Abgang.

0,25 l 6,20 €

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 6,40 €

0,75 l 21,00 €

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 6,80 €

0,75 l 21,50 €

OFFENE ROTWEINE

Württemberg – Schlossgut Hohenbeilstein „Trollinger“ BIO

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

0,25 l 6,20 €

Württemberg – Schlossgut Hohenbeilstein

VDP Gutswein „Trollinger mit Lemberger trocken“ BIO

Trollinger und Lemberger harmonisch vereint. Zwei typische Württemberger.

0,25 l 6,20 €

Württemberg – Christian Hirsch Leingarten „Rot und Wild“

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

0,2 l 6,40 €

0,75 l 20,50 €



Italien/Veneto – Amici di Endrizzi „Merlot“

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

0,2 l 6,80 €

0,75 l 21,00 €

Italien/Apullien – Cantine Sampietrana „Primitivo Renato“

Benannt nach dem noch immer aktiv tätigen Familienpatriarchen Renato.

Der Primitivo hat eine kräftige, tiefrote Farbe.

0,2 l 7,40 €

0,75 l 23,00 €

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

Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker _____ 8,80 €
1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Schokotörtchen mit flüssigem Kern _____ 8,80 €
1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Solokugel Eis _____ 2,20 €
Vanille oder Erdbeer oder Schokolade

Gemischtes Eis 3 Kugeln _____ ohne Sahne 6,20 €
Vanille, Erdbeer, Schokolade mit Sahne 6,80 €

Kaffeeklatsch _____ 4,60 €
1 Kugel Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne

Kick it _____ 5,20 €
1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso

Eierlikörbecher _____ 6,50 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör

Vanilleeis mit heißen Himbeeren _____ 7,80 €

Schwarzwaldbecher _____ 7,80 €
2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoeis
mit Schattenmorellen und Sahne

Eiskaffee _____ 6,80 €
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 Festle 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.

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

Dienstag - Samstag 11:30 - 23:00 Uhr

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

Küchenzeiten

Dienstag - 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