



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 _____ 5,20 €

SALATVARIATIONEN

Beilagensalat _____ 6,20 €

Salatplatte mit frischen, knackigen Salaten der Saison _____ 13,20 €

„Schwaben Luise“ Salatplatte mit Kartoffelsalat und
gebratenen Maultaschen _____ 17,80 €

Salatplatte „Hawaii“ Salatplatte mit frischem Obst
garniert und Putenstreifen vom Grill _____ 19,80 €

„Bahnhofssalat“ Frische, knackige Salate der Saison
mit zarten Schweinefiletmedaillons _____ 18,80 €

„Zandersalat“ Salate der Saison mit gegrilltem Zanderfilet _____ 23,20 €

Ofenfrische Folienkartoffel, gefüllt mit Sour Creme
garniert mit gegrillten Putenstreifen, Salatbouquet _____ 20,80 €

Ofenfrische Folienkartoffel,
gefüllt mit Sour Creme mit Salatbouquet _____ 16,20 €



FISCH UND VEGETARISCH

- ^{A, B, C, 2}
Bandnudeln mit frischen Champignons in feiner Sahnesoße
und Parmesan ^{A, B, C} _____ 16,60 €
- Zanderfilet auf der Hautseite** gebraten mit frischem Gemüse,
Hummersoße und Bandnudeln ^{A, B, 3} _____ 25,20 €

LECKERES AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

- Gegrillte Putenbrustmedaillons** mit Kräuterbutter und
Pommes ^B _____ 23,30 €
- Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** aus dem Schweinerücken
geschnitten mit Pommes ^{A, C} _____ 18,80 €
- „Cordon Bleu“** vom Schwein mit Schinken und
Käse gefüllt, dazu Pommes ^{A, B, C, 2} _____ 21,60 €
- „Schwabenteller“** Schweinefiletmedaillons mit
Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle ^{A, B, C} _____ 24,20 €
- „Grillteller“** Steaks vom Rind, Schwein und der Pute,
Bratwurst, Pommes und Kräuterbutter ^{B, 2} _____ 25,80 €
- Bahnhofsteller“** Schweinelendchen gegrillt auf Käsespätzle
mit feiner Rahmsoße ^{A, B, C} _____ 24,80 €



Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Bratensoße und Spätzle A, B, C _____ 29,80 €

Rumpsteak „Classic“ vom Angus-Rind mit hausgemachter

Kräuterbutter und grünen Bohnen, dazu Pommes B _____ 32,20 €

Rumpsteak nach Art des Hauses mit gebratenen

Champignons, Kartoffelrösti B _____ 33,80 €

Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat A, C _____ 18,20 €

FÜR GROßE LEUT' MIT WENIG HUNGER

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes A, C _____ 16,60 €

Zwei gebratene Schweinemedallions mit geschwenktem

Buttergemüse und Spätzle A, B, C _____ 19,20 €

Tellerrostbraten mit Bratensoße und frischem Bauernbrot A, F _____ 28,20 €

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes mit Ketchup _____ 5,80 €

Portion hausgemachte Spätzle mit Soße A, C _____ 5,80 €

Kleines Schnitzel mit Pommes oder Spätzle A, B, C _____ 8,50 €

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat D, E, 1 _____ 13,80 €

SOßEN

Bratensoße _____ 1,50 €

Pilze à la Crème _____ 2,50 €

Rahmsoße _____ 2,50 €

Brotkorb _____ 3,50 €

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 €
Kirschsaft	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/Abruzzan – 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 A, B, C _____ 9,80 €
1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Schokotörtchen mit flüssigem Kern A, B, C _____ 9,80 €
1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Solokugel Eis 3 _____ 2,80 €
Vanille oder Erdbeer oder Schokolade

Gemischtes Eis 3 Kugeln _____ ohne Sahne 3 7,20 €
Vanille, Erdbeer, Schokolade mit Sahne B, 3 7,80 €

Kaffeeklatsch B, 3, 8 _____ 5,80 €
1 Kugel Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne

Kick it B, 3 _____ 6,80 €
1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso

Eierlikörbecher B, C, 3 _____ 8,80 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne B, 3 _____ 9,20 €

Schwarzwaldbecher B _____ 9,20 €
2 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoeis
mit Schattenmorellen und Sahne

Eiskaffee B, 3, 8 _____ 7,80 €
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 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.

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