

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant des Hotels Hangelar!

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie zuhause fühlen und Ihren Tag gemütlich ausklingen lassen können.

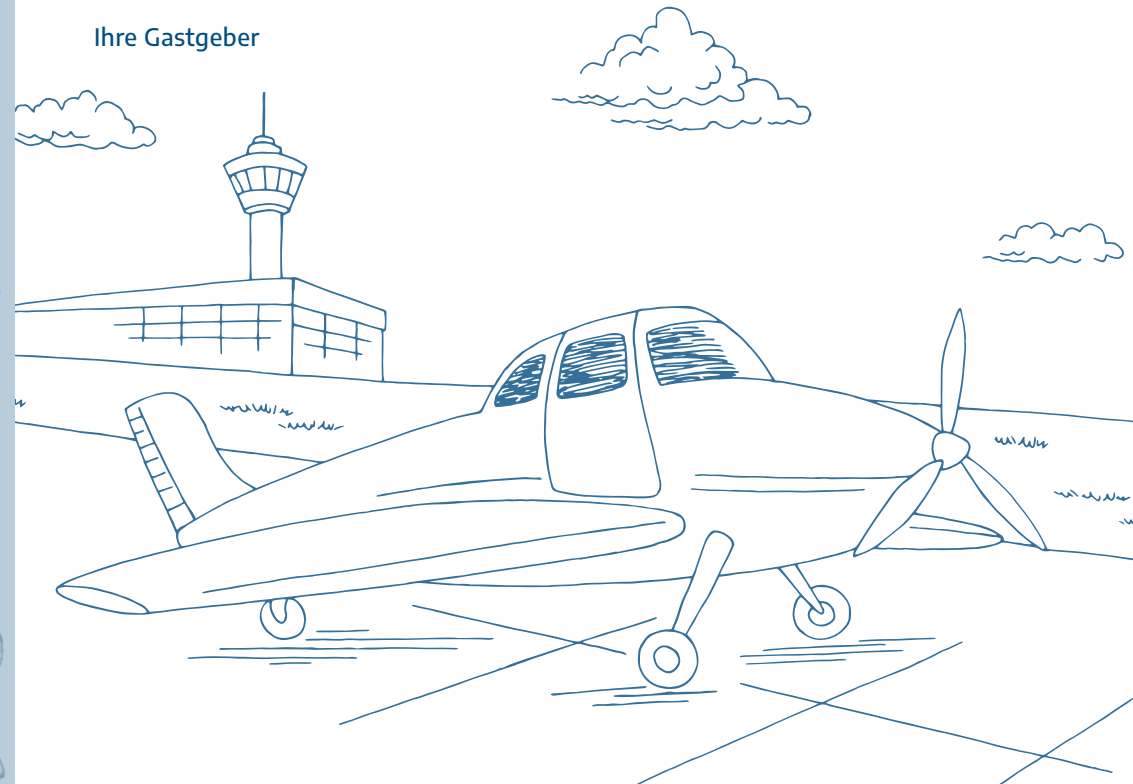
Mit individuellem Ambiente und familiärem Flair sind wir Ihr ganz persönlicher und ruhiger Gegenpol nach einen betriebssamen Arbeitstag oder auch einem Ausflug in die Region.

Lassen Sie sich bei uns mit gutbürgerlicher Küche und einem frischen Getränk verwöhnen - gerne auch im Sommer auf unserer Terasse - oder besuchen Sie einfach unsere Bar!

Unser Serviceteam berät Sie gerne bei der Auswahl sowie auch bei möglichen Lebensmittelunverträglichkeiten. Bitte fragen Sie auch nach unserer Allergen-Liste.

Ihre Gastgeber

SPEISEKARTE





VORSPEISEN & SALATE

APPETIZERS & SALADS

Gebackener Schafskäse *mit Olivenöl* € 7,50
Gratinated feta cheese *with olive oil*

Cocos-Curry Suppe € 7,50
Cocos-curry soup

Bruschetta *geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Knoblauch in Olivenöl* € 6,50
Bruschetta *toasted white bread with tomatoes and garlic in olive oil*

Kleiner Beilagen Salat *gemischter Blattsalat, Möhren, Tomaten, Paprika & Gurke* € 4,95
Small mixed salad *with lettuce, carrots, tomatoes, pepper & cucumber*

Großer gemischter Salat *gemischter Blattsalat, Möhren, Tomaten, Paprika & Gurke* € 11,90
Large mixed salad *with lettuce, carrots, tomatoes, pepper & cucumber*

Großer gemischter Salat *mit Hähnchenbrust & Parmesan* € 14,90
Large mixed salad *with chicken breast & parmesan cheese*

Großer gemischter Salat *mit Thunfisch* € 13,90
Large mixed salad *with tuna*

Großer gemischter Salat *mit Räucherlachs* € 16,90
Large mixed salad *with tuna or scampi*

Wahlweise mit Essig-Öl oder hausgemachtem Joghurt-Dressing
We offer vinegar & oil or home made yoghurt-dressing



SNACKKARTE

SNACK MENUE

Portion Pommes Frites € 4,95
One portion of french fries

2 Frikadellen mit Brot & Senf € 7,60
2 meatballs with bread & mustard

Currywurst mit Pommes frites € 9,80
Sausage with curry sauce & french fries

6 Dino Chicken Niggets mit Pommes frites € 8,90
6 Dino Chicken Nuggets with french fries, mayoinaise or ketch-up

Pizza Margherita € 8,90

Pizza vegetarisch € 9,90
Pizza vegetarian

Pizza Salami € 9,90
Pizza salami

Pizza Schinken & Pilze € 10,90
Pizza bacon & mushrooms

Pizza Thunfisch & Zwiebeln € 11,90
Pizza tuna & onions



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ mit Rösti € 18,90
Thin stripes of porc in cream sauce „Zurich style“ with hash browns

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 15,90
Pork Schnitzel „Vienna style“

Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce € 17,90
Pork Schnitzel with mushroom sauce

Schnitzel „Hangelar“ mit Schinken & Spiegelei € 18,90
Pork Schnitzel „Hangelar“ with bacon & fried egg

Cordon Bleu vom Schwein € 18,90
Pork escalope filled with cheese and ham

*Zu den Fleischgerichten servieren wir Salat, Pommes Frites oder Bratkartoffeln.
We serve each meat dish with salad, french fries or fried potatoes.*



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

Paprika Zitronenhähnchen mit Pommes Frites & Salat € 17,50
Dish of peppers in lemon gravy with french fries or home fried potatoes & salad

Drei kleine Hähnchensteaks mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Salat € 17,90
Three small chicken steaks with herb butter, french fries & salad

Hamburger „Hangelar“ mit Pommes Frites & Salat € 14,50
Hamburger „Hangelar“ with french fries & salad

Cheeseburger „Hangelar“ mit Pommes Frites & Salat € 14,95
Cheeseburger „Hangelar“ with french fries & salad

Rinderroulladen Röllchen in Rotweinsauce (ca. 130 Gramm) € 19,90
mit grüner Bohnenvariation und Bratkartoffeln
Beef roulade in redwine gravy with a selection of green beans and home fried potatoes

Gebratener Lachs mit Bandnudeln in Zitronenbutter geschwenkt & Salat € 18,90
Fried salmon with noodles slewed in lemon butter & salad

Veganes Gemüsecurry auf Basmatireis € 8,90
Vegan vegetable curry with basmati rice

Vegane Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Bandnudeln € 9,90
Vegan meatballs with tomato sauce and noodles



NACHSPEISEN

DESSERT

Palatschinken *mit Vanille Eis & Schokoladensauce* € 6,50
Pancakes *with vanilla ice cream & hot chocolate*

Vanille -oder Schokoladeneis *mit Sahne* € 5,50
Vanilla or chocolate ice cream *with whipped cream*

Kaiserschmarrn *mit Sahne* € 7,95
Cut up and sugared pan cake *with whipped cream*

Apfelstrudel *mit Vanilleeis & Sahne* € 7,50
Apple strudel *with vanilla ice cream & whipped cream*

Obstsalat € 5,90
Fruit salad

Zusätzliche Beläge: *1 Kugel Vanille Eis oder heiÙe Kirschen* € 1,70
Additional toppings: *1 scoop of vanilla ice cream or hot cherries*



KALTGETRÄNKE & HEIßGETRÄNKE

TÖNISSTEINER

Exklusiv

Tönissteiner Mineralwasser (<i>Medium oder Sprudel</i>)	0,25 l	€ 2,95
Tönissteiner Mineralwasser (<i>Medium, Sprudel oder Still</i>)	0,75 l	€ 6,95
Tönissteiner Apfelschorle	0,2 l	€ 3,10
Coca Cola	0,2 l	€ 3,10
Coca Cola Zero	0,2 l	€ 3,10
Sprite	0,2 l	€ 3,10
Fanta	0,2 l	€ 3,10
Schweppes Tonic	0,2 l	€ 3,40
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,40
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€ 3,40
Fruchtschorle	0,3 l	€ 3,50
Fruchtsäfte	0,2 l	€ 3,30
Tasse Kaffee		€ 3,20
Pot Kaffee		€ 4,20
Cappuccino		€ 3,50
Milchkaffee		€ 4,10
Latte Macchiato		€ 4,10
Espresso		€ 2,50
Doppelter Espresso		€ 3,50
Glas Tee		€ 3,20
Pot heiße Schokolade		€ 4,20



BIERE



Bitburger Pils vom Fass	0,3l	€ 3,30
	0,4l	€ 4,20
Bitburger Pils drive (alkoholfrei)	0,33l	€ 3,30
Bitburger Radler	0,3l	€ 3,30
	0,4l	€ 4,20



Früh Kölsch vom Fass	0,2l	€ 2,20
	0,4l	€ 4,00
Früh Kölsch-Cola	0,2l	€ 2,20
	0,4l	€ 4,00



Benediktiner Weißbier (hell oder dunkel)	0,5l	€ 5,00
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	€ 5,00
Benediktiner Bananenweizen	0,5l	€ 5,50



LONGDRINKS & SPIRITUOSEN

Campari Soda/Orange	0,4 l	€ 6,90
Gin Tonic	0,4 l	€ 6,90
Murre Gin Tonic	0,4 l	€ 7,90
Bacardi Cola	0,4 l	€ 6,90
Aperol Sprizz	0,4 l	€ 6,90
Hugo	0,4 l	€ 5,90

Licor 43 mit Milch /O-Saft/Kirschsaft	0,4 l	€ 6,90
Martini Doro/Bianco	0,4 l	€ 5,90
Sherry Fino Muy secco	2 cl	€ 5,90
Averna	2 cl	€ 4,90
Ramazotti Amaro	2 cl	€ 4,90
Calvados Papidoux	2 cl	€ 5,90
J.P. Chenet Brandy	2 cl	€ 5,90

Gordons Gin	2 cl	€ 3,90
Murre Gin	2 cl	€ 4,50
Aquavit Malteser	2 cl	€ 3,90
Williamsbirne Pirscher	2 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Fernet Branca	2 cl	€ 3,90
Sambuca	2 cl	€ 3,90
Licor 43	2 cl	€ 3,90
Romanza Amaretto	2 cl	€ 3,90

Absolut Vodka	2 cl	€ 3,90
Cognac	2 cl	€ 6,50

Johnnie Walker Red Label - Scotch Whisky	2 cl	€ 4,90
Johnnie Walker Black Label - Scotch Whisky	2 cl	€ 5,50
Jack Daniels Bourbon Whisky	2 cl	€ 5,50
Jim Beam Bourbon Whisky	2 cl	€ 4,90



WEISSWEIN & PRICKELNDES

Riesling trocken

Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland 2023

Aromatisch, extraktreicher und frischer Weißwein

0,10 l

€ 3,60

0,20 l

€ 6,90

0,75 l

€ 22,00

Grauburgunder trocken

Stefan Winter, Pfalz, Deutschland 2023

Fruchtig, unkomplizierter sowie harmonischer Weißwein

0,10 l

€ 3,80

0,20 l

€ 7,30

0,75 l

€ 23,00

Pinot Grigio

Conti di Colloredo Mels, Friaul, Italien 2023

Trockener, fruchtbetonter Weißwein, säurearm

0,10 l

€ 3,10

0,20 l

€ 5,90

0,75 l

€ 19,00

Sauvignon Blanc

La Cabane du Gascon, Gascoigne, Südfrankreich 2023

Leichter, aber dennoch aromatischer Sommerwein

0,10 l

€ 3,60

0,20 l

€ 6,90

0,75 l

€ 22,00

Weinschorle

0,20 l

€ 3,50

0,40 l

€ 6,70



ROSÉWEIN & ROTWEIN

Roséwein

Monsieur Henri Rosé, Bordeaux, Frankreich 2023

0,10 l

€ 3,90

Perfekt für die warmen Jahreszeiten zeigt er sich schön fruchtig 0,20l

€ 7,50

0,75l

€ 24,00

Primitivo „Vanità“

Cantine Ionis, Apulien, Italien 2022

0,10 l

€ 3,60

Kräftiger, fruchtbetonter Rotwein

0,20l

€ 6,90

0,75l

€ 18,00

Garnacha !Quiero!

Carinera, Spanien 2022

0,10 l

€ 3,60

Leichter, weicher Rotwein

0,20l

€ 6,90

0,75l

€ 22,00

Merlot Anticosasso

Abruzzen, Italien 2021

0,10 l

€ 3,60

Trocken, harmonischer Rotwein

0,20l

€ 6,90

0,75l

€ 22,00



SBO
SIBO HOTELS