

Essen & Trinken

Alkoholfreie Getränke



Coca Cola	0,33 l	2,00 €
Coca Cola light	0,33 l	2,00 €
Mezzo Mix	0,33 l	2,00 €
Fanta	0,33 l	2,00 €
Bionade Holunder	0,33 l	2,50 €
Bionade Litschi	0,33 l	2,50 €
Apfelschorle	0,5 l	2,50 €
Cilly Sport	0,5 l	2,50 €
Zitronenlimonade	0,7 l	2,70 €
Wasser	0,7 l	2,70 €

Hoepfner Bierspezialitäten



Pils	0,33 l	2,50 €
Pils (alkoholfrei)	0,33 l	2,30 €
Grape	0,33 l	2,50 €
Grape Active (alkoholfrei)	0,33 l	2,30 €
Pils	0,5 l	2,70 €
Export	0,5 l	2,70 €
Kräusen	0,5 l	2,70 €
Radler	0,5 l	2,70 €
Hefeweizen hell	0,5 l	3,00 €
Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,00 €
Kristallweizen	0,5 l	3,00 €
Jubelbier vom Fass	0,4 l	3,00 €
Radler mit Fassbier	0,4 l	3,00 €
Maß Bier vom Fass	1,0 l	6,90 €

Pfälzer Weine



<i>In unserem Angebot: Müller-Thurgau, Rießling, Portugieser Weißherbst, Rotwein</i>		
Glas Wein	0,3 l	3,50 €
Glas Wein	0,5 l	6,00 €
Flasche Wein	1,0 l	11,00 €
Glas Weinschorle	0,3 l	3,00 €
Glas Weinschorle	0,5 l	5,00 €
Gedeck (1 Fl. Wein und 1 Fl. Wasser)	1,0 l / 0,7 l	13,00 €

Seegugger Bar



Cocktails und Longdrinks:

Caipirinha	6,00 €
<i>Cachaca mit Limette und braunem Zucker</i>	
Caipirovka	6,00 €
<i>Wodka mit Limette und braunem Zucker</i>	
Jack Daniels	5,00 €
<i>mit Coca Cola</i>	
Havana Club	4,50 €
<i>mit Coca Cola und Lemon</i>	
Wodka	4,00 €
<i>mit Energy, Lemon oder Orangensaft</i>	
Asbach	4,50 €
<i>mit Coca Cola</i>	
Bacardi	4,50 €
<i>mit Coca Cola</i>	
Campari	4,50 €
<i>mit Orangensaft oder Soda</i>	
Captain Morgan	4,50 €
<i>mit Coca Cola und Limette</i>	
Malibu	5,00 €
<i>mit Maracujasaft</i>	
Sommerschorle	5,00 €
<i>Rosè, Tonic, Wasser, Minze, Limette</i>	
Rosato Bella Mio	5,00 €
<i>Ramazotti, Prosecco, Wild Berry, Minze, Limette</i>	
Lillet Berry	5,00 €
<i>Lillet, Wild Berry, Minze, Limette</i>	
Horse`s Neck	5,00 €
<i>Whiskey, Ginger Ale, Eis, Limette</i>	
Himbeersecco	5,00 €
<i>Prosecco, Himbeeren, Wild Berry</i>	
Hugo	5,00 €
<i>Prosecco, Holunder, Minze, Limette</i>	
Flying Hirsch	3,00 €
<i>Jägermeister, Energy</i>	
Sekt Piccolo	3,00 €
Flasche Sekt	9,90 €
Glas Prosecco	4,00 €
Flasche Prosecco	9,50 €
Prosecco Schorle	3,50 €
Prosecco Crodino	5,00 €
Prosecco Aperol	5,00 €
Gin Tonic	4,00 €

Shots:

Jägermeister	2,00 €
Obstler	1,50 €
Schnaps der Hausmarke	1,50 €
Schnäpse von Fies	2,00 €
Ramazotti	3,00 €
Topinambur	2,00 €
Tequila mit Orange und Zimt	2,00 €

Kaffee & Kuchen



Milchkaffee	2,00 €
Cappuccino	2,00 €
Cafe Crema	2,00 €
Cafe schwarz	2,00 €
Latte Macchiatto	2,50 €
Espresso	1,50 €
Tee (versch. Sorten)	2,00 €
Stück Kuchen	2,00 €

Aus der Seegugger-Küche



Seegugger-Wurst (Rindswurst) mit Brötchen	3,00 €
Rote Bratwurst im Brötchen	2,50 €
Weißer Bratwurst im Brötchen	2,50 €
Feuerwurst im Brötchen	3,00 €
Schweine- oder Putensteak mit Brötchen	4,00 €
Rote Bockwurst mit Brötchen	2,50 €
Weisse Bockwurst mit Brötchen	2,50 €
Currywurst mit Brötchen	3,00 €
Fleischkäse im Brötchen	3,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5,00 €
Gebackener Schafskäse mit Brötchen	5,50 €
Spaghetti Aglio e Olio	6,50 €
Portion Pommes Frites	2,50 €
Westernkartoffeln mit Kräuterquark	3,50 €
Seelachsfilet im Knuspermantel mit Kartoffelsalat	6,50 €
Calamari-Sticks mit Knoblauch-Dip und Brötchen	5,50 €

Pizza frisch aus dem Ofen



Pizza Margherita	6,00 €
Pizza Salami	6,50 €
Pizza Salami <i>mit Rindersalami</i>	7,00 €
Pizza Funghi <i>mit Champignons</i>	6,50 €
Pizza Diavolo <i>mit Salami, milder Pepperoni und scharfer Sauce</i>	7,00 €
Pizza Thunfisch <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	7,50 €
Pizza Napoli <i>mit Salami, Sardellen und Oliven</i>	7,50 €
Pizza Hawaii <i>mit Schinken und Ananas</i>	7,00 €
Pizza Vegetaria <i>mit Champignons, Mais, Oliven und Zwiebeln</i>	7,50 €
jede weitere Zutat	0,50 €

Kalte Speisen



Obazda mit Brezel	5,00 €
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	5,50 €
Fischbrötchen	2,50 €
Lachsbrötchen	2,50 €
Wurstsalat mit Brötchen	5,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Brötchen	5,50 €
Italienischer Salat (mit Schinken und Käse)	8,00 €
Salat Nizza (mit Thunfisch)	8,00 €
Gemischter Salat	4,50 €

Alle Angaben ohne Gewähr! Es gelten vorrangig die vor Ort ausgeschriebenen Preise.

Wir beziehen unsere Wurst- und Fleischwaren vom Metzger aus der Region.