



GOLF BISTRO

# Von unserem Wild



*Jakobsberger Wildburger*<sup>AGN1237</sup> 15,90€

Wildfleisch Patty, Bacon, Pflaumen, Salat, Gouda und Preiselbeeren

*Wildgulasch*<sup>ACG</sup> 16,50€

Spätzle, Preiselbeeren und Crème Fraîche

*Wildbratwurst*<sup>IM</sup> 7,00€

mit Brötchen und Senf <sup>AM</sup>

*Käsewildbratwurst*<sup>GIM</sup> 8,00€

mit Brötchen und Senf <sup>AM</sup>

*Currywurst von der Wildbratwurst*<sup>TM16</sup> 7,90€

mit Brötchen <sup>A</sup>

# Hauptgerichte



*Jakobsberger Classic „Cheese“ Burger* ACGMN16 15,90€

Wildfleisch Patty, Gouda, Tomaten, Zwiebeln und Salat

*Classic Burger* ACGMN16 14,50€

Rindfleisch Patty, Tomaten, Zwiebeln und Salat

*Classic „Cheese“ Burger* ACGMN16 15,50€

Rindfleisch Patty, Gouda, Tomaten, Zwiebeln und Salat

*Frikadelle* ACIM 6,50€

mit Brötchen, Röstzwiebeln, Senf oder Ketchup AM16

*Schweineschnitzel „Wiener Art“* AC 15,90€

panierte Schweineschnitzel, Zitrone und Preiselbeeren

*Schweineschnitzel „Jäger Art“* AC 18,50€

panierte Schweineschnitzel mit Pilzsauce „Jäger Art“

*Schweine „Rahm“ Schnitzel* AC 18,50€

panierte Schweineschnitzel mit Rahmsauce

*Zu jedem Gericht servieren wir gerne:*



*Brezel*<sub>A</sub> 3,20€

mit Kräuterquark<sub>G</sub>

*Gurkensalat* 4,50€

mit Baguettescheiben<sub>AGFIN</sub>

*Tomatensalat* 4,50€

mit Baguettescheiben<sub>AGFIN</sub>

*Steakhouse Fries* 4,90€

wahlweise mit Kräuterquark, Ketchup oder Mayonnaise<sub>ACGM16</sub>

*Süßkartoffel Pommes*<sub>1</sub> 6,90€

wahlweise mit Kräuterquark, Ketchup oder Mayonnaise<sub>ACGM16</sub>

*Beilagen Salat* 6,50€

*Extras* 0,70€

Mayonnaise<sub>ACM</sub>

Senf<sub>M</sub>

Ketchup<sub>16</sub>

Kräuterquark<sub>G</sub>

Preiselbeeren

Baguettescheiben<sub>AGFIN</sub>



*Spaghetti Napoli*<sub>AGH</sub> 10,90€

mit Parmesan

*Spaghetti Wildbolognese*<sub>AG</sub> 13,50€

mit Parmesan

*Spaghetti „Jakobsberg“* 14,90€

mit Parmesan, Wildschinken und grünem Pesto

*Tomate-Mozzarella*<sub>G</sub> 10,50€

mit Baguettescheiben<sub>AGFIN</sub>

*Gemischter Salatteller*<sub>AGFIN</sub> 12,50€

mit Baguettescheiben

*Extras zum Salat:*

Rauchlachs<sub>D</sub> 5,00€

Hähnchenbruststreifen 4,50€

Mozzarella<sub>G</sub> 4,00€

Thunfisch<sub>D</sub> 4,00€

# Pizza



*Pizza „Jakobsberg“* AG 15,90€

Tomatensauce, Käse, Wildschinken, Parmesan und Rucola

*Pizza Margherita* AG 10,90€

Tomatensauce, Käse und Basilikum

*Pizza Vegetarisch* AG 13,90€

Tomatensauce, Käse, Mais, Champignons, Zwiebeln und Paprika

*Pizza Funghi* AG 13,90€

Tomatensauce, Käse, Champignons und Zwiebeln

*Pizza Salami* AGM123 13,90€

Tomatensauce, Käse und Salami

*Pizza Diavolo* AGM123 (Scharf) 14,90€

Tomatensauce, Käse, Peperoni-Salami und scharfe Pfefferoni

*Pizza Tonno* AGD 14,90€

Tomatensauce, Käse, Thunfisch und rote Zwiebeln

## Dessert



### *Kaiserschmarrn*<sub>ACGH1</sub>

8,90€

mit Preiselbeeren und Vanilleeis

### *Sanfter Engel*<sub>GH1</sub>

8,50€

mit 2 Kugeln Vanilleeis; Sahne und Orangensaft

### *Eisschokolade*<sub>GHF1</sub>

7,20€

mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

### *Eiskaffee*<sub>AGHF1</sub>

7,20€

mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

### *Affogato al Caffè*<sub>GHF1</sub>

5,50€

### *Kugel Eis*<sub>AGHF1</sub>

2,20€

Sie möchten lieber ein Stück Kuchen oder ein anderes Dessert?

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

# Alkoholische Getränke



## Bier vom Fass

0,3l 3,90€ 0,5l 5,60€

Krombacher Pils A

Krombacher Weizen A

Radler (Krombacher Pils mit Bluna Zitrone) A

Cola Bier (Krombacher Pils mit Afri Cola) A139112

Schuss (Krombacher Pils mit Malzbier) A

Weizen mit Limo (Krombacher Weizen mit Bluna Zitrone) A

Grapefruit Weizen (Krombacher Weizen mit Grapefruitsaft) A

Weizen mit Cola (Krombacher Weizen mit Afri Cola) A139112

## Bier aus der Flasche

Malzbier A 0,33l 3,90€

Frühkölch A 0,33l 3,90€

Krombacher Pils alkoholfrei A 0,33l 3,90€

Krombacher Radler alkoholfrei A 0,33l 3,90€

Krombacher Weizen alkoholfrei A 0,5l 5,60€

Radler alkoholfrei (Krombacher Pils alkoholfrei mit Bluna Zitrone) A 0,5l 5,60€

Grapefruit Weizen alkoholfrei (Krombacher Weizen alkoholfrei mit Grapefruitsaft) A 0,5l 5,60€

Cola Bier alkoholfrei (Krombacher Pils alkoholfrei mit Afri Cola) 139112 0,5l 5,60€

Cola Weizen alkoholfrei (Krombacher Weizen alkoholfrei mit Afri Cola) A139112 0,5l 5,60€

Weizen mit Limo alkoholfrei (Krombacher Weizen alkoholfrei mit Bluna Zitrone) A 0,5l 5,60€



# Alkoholische Getränke



## Aperitifs & Cocktails

Riesling Weinschorle 0	4,90€
Hugo 0	8,90€
Lillet Wild Berry 0	8,90€
Limoncello Spritz 0	8,90€
Aperol Spritz 110 0	8,90€
Wodka Lemon 310	8,90€
Wodka Orange	8,90€
Bacardi Cola 139112	8,90€
Pink Gin	9,50€
Siegfried Wonderleaf Gin alkoholfrei mit Tonic Water 310	9,50€
Gin Tonic 310	9,50€

## Spirituosen

	je 2 cl	je 4 cl
Obstbrand	3,50€	6,90€
Averna	3,50€	6,90€
Linie	3,50€	6,90€
Wodka	3,50€	6,90€
Havana Club Especial 1	3,50€	6,90€
Bacardi White	3,50€	6,90€
Grappa	4,50€	8,50€
Cardenal Mendoza	5,50€	10,50€
Fernet Branca	2,20€	3,70€

# *Für den prickelnden Genuss*



<b>Wodka Wild Berry</b>	8,90€
Wild Berry, Wodka und Waldbeeren	
<b>Aperol Wild Berry 110</b>	8,90€
Aperol, Wild Berry und Waldbeeren	
<b>Aperol Lemon 1310</b>	8,90€
Aperol, Bitter Lemon, Minze und Ingwer	
<b>Lillet Lemon 310</b>	8,90€
Lillet Blanc, Bitter Lemon und Zitrone	
<b>Francis 1310</b>	8,90€
Bitter Lemon, Grapefruitsaft, Gin und Aperol	
<b>Vin Tonic 100</b>	8,90€
Tonic Water, trockener Riesling mit Gurke und Limetten	
<b>Wild Berry Spritz 0</b>	8,90€
Wild Berry, Prosecco und Waldbeeren	
<b>Gritz Spritz 1100</b>	8,90€
Gritz, Prosecco, Soda und Limetten	
<b>Andalö Spritz 03</b>	8,90€
Prosecco, Mineralwasser, Andalö Sanddorn Liqueur	
<b>Andalö Gin Tonic 1310</b>	8,90€
Tonic Water, Gin, Andalö Sanddorn Liqueur	

## *Alkoholfrei*

<b>Avalanche 310</b>	5,80€
Bitter Lemon, Zitronen Sorbet	
<b>Espresso Tonic 910</b>	6,80€
Tonic Water und Espresso	

# Alkoholfreie Getränke



## Wasser

Rhenser Mineralwasser Gourmet Medium	0,25l	3,00€	0,75l	7,00€
Rhenser Mineralwasser Gourmet Still		3,00€		7,00€

## Säfte

Apfel, Orange, Grapefruit	0,25l	3,60€	0,4l	5,60€
---------------------------	-------	-------	------	-------

## Fruchtsaftschorle

Apfel, Orange, Grapefruit	0,25l	3,60€	0,4l	4,90€
---------------------------	-------	-------	------	-------

## Limonade

	0,25l	3,60€	0,4l	5,60€
--	-------	-------	------	-------

Afri Cola 139

Afri Cola ohne Zucker 19 11 12

Bluna Orange 13

Bluna Zitrone

Cola Mix 13 9 11 12

Bitter Lemon 3 10

Wild Berry

Golfer 3 10

## Heißgetränke

Espresso 9 3,20€

Doppelter Espresso 9 5,20€

Café Crème 9 3,70€

Cappuccino G 9 4,20€

Latte Macchiato G 9 4,60€

Milchkaffee G 9 4,20€

Heiße Schokolade G 3,90€

Pure Tea 3,90€

# Weine



## Weingut Walter Perll, Mittelrhein

Seit Generationen erzeugt das Weingut als Familienbetrieb hochwertige Weine. Die Rebstöcke in den grandios gelegenen Weinbergen im Bopparder Hamm werden sorgsam gepflegt und die Trauben werden bewusst spät (reif, aber nicht überreif) von Hand gelesen. Im Keller kann die Familie Perll auf ihre jahrzehntelange Erfahrung bauen. Sie verarbeitet die Trauben schonend und gibt dem Gärprozess Raum und Zeit mit der richtigen Kombination von Aufmerksamkeit und Geduld, die ihre bekannt hohe Weinqualität hervorbringt.

### Weiß

Bopparder Hamm Riesling Kabinett	0,2l 6,90€	0,1l 3,90€
feinherb o		0,75l 24,00€

### Rosé

Blanc de Noir, Spätburgunder Spätlese	0,2l 6,90€	0,1l 3,90€
feinherb o		0,75l 24,00€

Spätburgunder Rosé Spätlese	0,2l 6,90€	0,1l 3,90€
herb o		0,75l 24,00€

Spätburgunder Rosé Spätlese	0,2l 6,90€	0,1l 3,90€
halbtrocken o		0,75l 24,00€

Spätburgunder Rosé Spätlese	0,2l 6,90€	0,1l 3,90€
feinherb o		0,75l 24,00€

### Rot

Jakobsberger Dornfelder	0,2l 6,90€	0,1l 3,90€
trocken o		0,75l 24,00€

# Weine



## Weingut Matthias Müller, Mittelrhein

Das Weingut Matthias Müller kann auf eine lange Tradition zurückblicken und befindet sich seit mehreren Generationen im Besitz der Familie in Spay. Seine Lagen im Bopparder Hamm gehören seit 2002 zum UNESCO Weltkulturerbe. Seit Jahren versteht es Matthias Müller mit seinen Weinen zu begeistern und die Qualitätsschraube immer noch ein Stückchen anzuziehen. Gekonnt jongliert er mit den Herausforderungen der Natur und präsentiert konsequent ausgewogene, harmonische und spannende Weine. Dies dürfte auch der Grund dafür sein, dass dieses Weingut als die größte Konstante in der Region Mittelrhein bekannt ist. Der Gault Millau kürte Matthias Müller 1998 zur „Neuentdeckung des Jahres“. Die harte Arbeit in den Folgejahren hat der Weinführer 2012 mit der Auszeichnung zum „Winzer des Jahres“ honoriert. Matthias Müller steht heute an der Spitze des Anbaugebiets Mittelrhein und gehört bundesweit zu den Riesling-Ikonen Deutschlands.

### Weiß

Rheinquarzit, Riesling	0,2l 6,90€	0,1l	3,90€
feinherb o		0,75l	24,00€
Rheinschiefer, Riesling	0,2l 6,90€	0,1l	3,90€
trocken o		0,75l	24,00€

### Rosé

Blanc de Noir, Spätburgunder	0,2l 7,20€	0,1l	4,00€
trocken o		0,75l	26,00€

# Weine



## Weingut Fendel, Mittelrhein & Rheingau

Familie Fendel hat mit ihren Weinbergen im Anbaugebiet Mittelrhein einen echten Sonderstatus – die Rebfläche ist seit 2002 UNESCO Welterbe! Der Weinbaubetrieb der Fendels befindet sich seit 1648 in Familienbesitz. Junior Jens studierte Weinbau in Geisenheim und führt seit 2001 den Betrieb weiter. 80% der steilen Weinberge sind mit Riesling bestockt. Ein Großteil der Flächen gehört zum Mittelrhein, 3 ha liegen auf der anderen Rheinseite im Rheingau.

### Weiß

Grauer Burgunder	0,2l 7,20€	0,1l	4,00€
trocken o		0,75l	26,00€
Weißer Riesling	0,2l 7,20€	0,1l	4,00€
feinherb o		0,75l	26,00€

### Rot

Blauer Spätburgunder Rotwein	0,2l 7,20€	0,1l	4,00€
trocken o		0,75l	26,00€

# Weine



## Weinhaus Toni Müller, Mosel

Das Weinhaus Toni Müller liegt in Koblenz-Güls, dem ersten Mosel-Dörfchen direkt vor den Toren der Stadt Koblenz. Die Weinberge im Rücken, den Wald der Koblenzer Karthause vor Augen! Zwischen uralten Weinbergsmauern und vorbei an Toplagen, wie dem „Winner Brückstück“. Familie Müller, lebt und arbeitet in einer alten Getreidemühle am Rande des Dorfes, direkt am Mühlbach. Seit 1611 und heute in der 12. Generation betreiben sie an der Terrassenmosel Weinbau. Echte Handarbeit, vom Rebstock bis in die Flasche. Zahlreiche Goldmedaillen, Staats- und Bundesehrenpreise belegen immer wieder die herausragende Qualität ihrer Weine. Im Weinanbaugebiet Mosel und auch bundesweit.

### Weiß

Rivaner	0,2l 7,20€	0,1l	4,00€
trocken o		0,75l	26,00€
Weissburgunder, Alte Rebe, Spätlese	0,2l 9,50€	0,1l	5,00€
feinherb o		0,75l	29,00€

### Rosé

Rosé ZERO, alkoholfrei <0,5% Vol. o	0,2l 7,20€	0,1l	4,00€
		0,75l	26,00€

## Weitere Weine



Chardonnay, trocken; Kaltenhalter o	0,2l	6,90€	0,1l	3,90€
Schwarzriesling, feinherb; Kaltenhalter o	0,2l	6,90€	0,1l	3,90€
Rivaner, trocken, Mayschoß- Altenahr o	0,2l	6,90€	0,1l	3,90€
Blanc de Noir, trocken, Mayschoß- Altenahr o	0,2l	6,90€	0,1l	3,90€
Spätburgunder Classic, Hirsch Stabel o	0,2l	6,90€	0,1l	3,90€
Merlot & Cabernet Mitos, trocken; Kaltenthaler o	0,2l	7,20€	0,1l	4,00€
Studio by Miraval, Rosé o	0,2l	8,50€	0,1l	4,80€
The Palm by Whispering Angel, Rosé o	0,2l	10,50€	0,1l	5,50€

## Sekt & Schaumweine

Riesling Sekt, trocken o Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr	0,1l	5,90€	0,75l	32,00€
Spätburgunder Rotsekt, trocken o Erzeugergemeinschaft Winzersekt GmbH, Rheinhessen	0,1l	6,90€	0,75l	38,00€
ZERO Sparkling; alkoholfrei o Weinhaus Toni Müller	0,1l	6,90€	0,75l	38,00€
Crémant Cuvée Klein, Brut o Sektgut Klein, Mosel	0,1l	7,00€	0,75l	39,00€
Crémant Cuvée Rosé Brut o Sektgut Klein, Mosel	0,1l	7,00€	0,75l	39,00€
Prosecco	0,1l	4,90€	0,75l	30,00€



## *Allergene*

A = Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste und Erzeugnisse daraus)

B = Krebstiere und Erzeugnisse daraus

C = Eier und Erzeugnisse daraus

D = Fische und Erzeugnisse daraus

E = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

F = Soja und Erzeugnisse daraus

G = Milch und Erzeugnisse daraus (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Erzeugnisse daraus

I = Sellerie und Erzeugnisse daraus

M = Senf und Erzeugnisse daraus

N = Sesam und Erzeugnisse daraus

O = Schwefeldioxid/Sulfide mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr

P = Lupinen und Erzeugnisse daraus

R = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

## *Zusatzstoffe*

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = mit Milcheiweiß

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmittel

12 = enthält eine Phenylalaninquelle

13 = gewachst

14 = mit Taurin

15 = mit Nitritpökelsalz

16 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel