



Liebe Gäste

...willkommen bei uns im „**Alten Bahnhof**“

Dieser denkmalgeschützte, und von der „Schönbuch Bräu“ liebevoll wieder hergerichtete, alte Bahnhof aus dem Jahr 1909 hat es in sich.

Hier können Sie mühelos abschalten und
...den Alltagsstress abbauen
...wieder auf andere Gedanken kommen
...in angenehmer Atmosphäre neue Ideen entwickeln
...und mit guten Freunden die Leichtigkeit genießen.

Ihre Zufriedenheit liegt uns ganz besonders am Herzen. Während Ihres kulinarischen Aufenthaltes verwöhnt Sie unser Team mit authentischer Freundlichkeit und es erwartet Sie eine hervorragende Küche, in welcher viel Wert auf regionale und saisonale Spezialitäten gelegt wird.

Überzeugen Sie sich!
Wir wünschen Ihnen angenehme und erfrischende Stunden im

Alten Bahnhof Holzgerlingen

Ihre Irene Wild und Ihr Team

Schwäbisch
mit Pfiff!



Ihre Veranstaltung im Alten Bahnhof-

Die schönsten Tage im Leben feiert man nicht irgendwo...

die schönsten Tage im Leben feiert man im Alten Bahnhof



Professionelle Betreuung, einmaliges Ambiente:
Wir machen Ihren großen Auftritt zum unvergesslichen Erlebnis.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Schwäbisch
mit Pfiff!



Gerichte mit diesem Zeichen  bereiten wir gerne VEGAN für Sie zu !

1. Abteil...

Suppen & Salate

Soups & Salad

Cremige Karotten-Tomatensuppe mit Schlagrahm ^{7,9,10}
Carrot- tomato soup with cream

€ 5,90



Exotische Kokos-Limonensuppe
-mit gebratenen Garnelen ^{2,7}
Cocos – lime soup (with prawn)

€ 6,90

€ 7,90



Gemischter Salat mariniert mit weißem Balsamico ^{1,8,9,10,12}
Mixed salad marinated with white balsamico

€ 5,90



Kleiner bunter Blattsalat mit Wildlachsstreifen, Gojibeeren
und gerösteten Sesamkörnern an feinem Honig-Ingwer-Dressing
*Small colorful leaf salad with wild salmon strips, goji berries
and roasted sesame seeds on fine honey-ginger dressing*

€ 9,80

Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse vom " Käsmacher" ^{1,2,7,8,9,10,12}
aus Weil im Schönbuch (saisonal Schafskäse) mit Kräuter Pesto
Salad with goat cheese and herb-pesto

€ 12,90



Bunter Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen,
Orangen-Honig-Ingwerdressing und frischen Früchten ^{1,8,9,10,12}
Salad with grilled turkey-strips, orange-honey-ginger sauce and fresh fruits

€ 13,50



-mit Garnelenspieß
(prawn skewer)

€ 13,90

Kleiner gemischter Salat ^{1,8,9,10,12}
Small side-salad

€ 4,20

Schwäbisch
mit Pfiff!



2. Abteil...

Kalt und gut



Cold dishes

1.Klasse Wurstsalat mit Käse, Schwarzwurst und roten Zwiebeln ^{2,7,9,10,12} <i>Sausage salad with cheese, black sausage and onions</i>	€ 9,00
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und roten Zwiebeln ^{7,9,10,12} <i>Sausage salad with black sausage and onions</i>	€ 8,50
Schweizer Wurstsalat mit Käse und roten Zwiebeln ^{2,7,9,10,12} <i>Sausage salad with cheese and onions</i>	€ 8,50
Wurstsalat mit Schinkenwurst und roten Zwiebeln <i>Sausage salad with onions</i>	€ 8,00

3. Abteil...

Pasta

Pasta

Pasta mit Gemüse der Saison in leichter Tomatensauce -mit gegrillten Garnelenspieß ^{1,3,4,7,12} <i>Pasta with vegetable, tomatoe sauce (and grilled prawn skewer)</i>	€ 11,90 € 14,90
Pasta in Kokos-Limonensauce mit Gemüse der Saison, Koriander -und gegrillten Putenstreifen ^{1,3,7,9} <i>Pasta with cocos-lime sauce, Seasonal vegetables, coriander (and grilled turkey-stripes)</i>	€ 11,90 € 13,90 
Pasta in Kräuter Pesto mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse vom „Käsemacher“ aus Weil im Schönbuch (saisonal Schafskäse) ^{1,3,7,9,10} <i>Pasta with pesto, dry tomatoes, Asian vegetables and goat cheese</i>	€ 13,90 
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Salatbouquet ^{1,3,6,7,9,10,12} <i>Swabian cheese noodles with onions and salad</i>	€ 8,90

Schwäbisch
mit Pfiff!



4. Abteil...

Unsere Designermodelle

Swabian large Ravioli

Riesenmaultasche auf Zucchini-Gemüse mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse vom „Käsemacher“ aus Weil im Schönbuch (saisonal Schafskäse) ^{1,3,7,9,10,12} € 14,90

Large swabian ravioli with zucchini, dry tomatoes and goat cheese

Riesenmaultasche mit Kokos-Limonensauce, Gemüse der Saison, Koriander € 13,90

-und gegrillten Putenstreifen ^{1,3,9,10,12} € 15,90

Large swabian ravioli with cocos- lime sauce, Seasonal vegetables, coriander (and grilled turkey-stripes)

Riesenmaultasche in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat ^{1,3,9,10,12} € 9,50

Large swabian ravioli in broth with onions and potato salad

Riesenmaultasche auf Trollinger-Sauce mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat ^{1,3,7,9,10,12} € 9,50

Large swabian ravioli in red-wine sauce with onions and potato salad

5. Abteil...

Vom Grill und aus der Pfanne

Meat and fish

Medaillons vom Schweinefilet- zart rosa gebraten- auf Champignons á la Creme mit Spätzle ^{1,3,7,12} € 16,90

Medallions of pork with creamy mushrooms and swabian noodles

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200gr) vom Weiderind mit Spätzle oder Bratkartoffeln ^{1,3,7,9,12} € 18,90

Swabian roast beef with onions and swabian noodles or fried potatoes

Schwäbisch
mit Pfiff!



Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce und Spätzle^{1,3,7} € 14,90
Turkey-stripes with mushroom-sauce and Swabian noodles

Lady-Size mit „Pfiff“
Gegrilltes Rinderfilet (180gr) und Garnelenspieß
mit Salatbouquet² € 21,90
Grilled beef fillet (180gr) and shrimp skewer with salad bouquet

Rinderfilet (200gr) mit Kräuterbutter und Pommes frites^{1,6,8,9,10,12} € 25,90
Tenderloin with herb-butter and French fries

Rinderfilet (200gr) auf Pfefferrahmsauce und Drillinge € 25,90
Beef fillet (200gr) on pepper cream sauce and triplets

Zartes Rumpsteak (220gr) mit Pommes
und Kräuterbutter^{1,6,8,9,10,12} € 21,90
Tender rump steak (220gr) with chips and herb butter



Wildlachs glasig gebraten auf Gemüse der Saison
und Drillinge € 20,50
Wild salmon glazed, Seasonal vegetables and herbal triplets

Aufpreis für Beilagenänderung:

mit Käsespätzle € 1,50
mit Pommes frites € 1,50
mit Champignonsauce € 1,00

Schwäbisch
mit Pfiff!



6. Abteil...

Für unsere kleinen, großen Lokführer

For the kids

„Jim Knopf“ Spätzle mit Sauce ^{1,3} <i>Swabian noodles with sauce</i>	€ 4,00
„Lukas“ Kinderschnitzel mit Spätzle und Sauce ^{1,3,7} <i>Small schnitzel with swabian noodles</i>	€ 6,50
„Prinzessin Lissi“ Pasta mit Tomatensauce ^{1,3,7,9,10} <i>Pasta with tomato sauce</i>	€ 4,00

Unsere Kindergerichte werden ausschließlich
für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre zubereitet!

7. Abteil...

Dessert

Cremiges Panna Cotta von der Tonkabohne mit frischen Früchten und Minze ⁷ <i>Panna cotta with fresh fruits and mint</i>	€ 6,90
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm ^{1,7} <i>Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 6,50
Gemischtes Eis mit Vanille-, Erdbeer-, Schokoladeneis und Schlagrahm ^{2,3,7} <i>Mixed ice cream with vanilla, strawberry, chocolate and whipped cream</i>	€ 5,50
Kindereisbecher mit Vanille- und Schokoeis dazu Smarties und Schlagrahm ^{1,2,3,7,15} <i>For the kids: vanilla and chocolate ice cream with smarties and whipped cream</i>	€ 4,50

Bitte beachten Sie unser Saison-Dessert!

Schwäbisch
mit Pfiff!



Wir suchen dich!

- DU BIST EIN KOCH AUS LEIDENSCHAFT?
- DU HAST ERFAHRUNG?
- TEAMFÄHIG UND KREATIV?

DANN FREUEN WIR UNS AUF DEINE BEWERBUNG!

RESTAURANT ALTER BAHNHOF
FRAU WILD
BAHNHOFPLATZ 1
71088 HOLZGERLINGEN

Schwäbisch
mit Pfiff!



Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich:

Gegenzeichnete Speisen und Getränke können Spuren folgender Zutaten und Stoffen enthalten:

- *1 - Eier
- *2- Fisch
- *3 – Krebstiere
- *4 - Milch
- *5 -Sellerie
- *6 – Sesamsamen
- *7 – Schwefeldioxid und Sulphite
- *8 – Erdnüsse
- *9 – Glutenhaltiges Getreide
- *10 – Lupine
- * 11- Schalenfrüchte
- * 12- Senf
- * 13 – Sojabohnen
- * 14 – Weichtiere
- *15 – Farbstoffe
- *16 – Konservierungsstoffe
- *17 – Süßungsmittel
- *18 – Chinin
- *19 – Koffein

Verlässliche Informationen sind für Lebensmittelallergiker notwendig!

Wenden Sie sich im Zweifel an unser Personal!

Schwäbisch
mit Pfiff!