

Liebe Gäste



Sie lieben die „Klassische Küche“, sind neugierig auf saisonale Gerichte oder lieben das Besondere? In unserem Restaurant finden Sie bestimmt das Richtige.

Feingemachte Klassiker, innovative Kreationen und saisonale Spezialitäten versprechen kulinarische Vielfalt und ein geschmackvolles Erlebnis.

Unser Leitsatz: Beste Qualität aus frischen, saisonalen Produkten unserer näheren Umgebung hat sich über viele Generationen bis HEUTE bewährt.

Die Pinkenburg verbinden vier Jahrhunderte Tradition mit einer gemütlichen Atmosphäre und modernen Dienstleistungen.

Zusätzlich zum gemütlichen Ambiente in unserem Lokal bieten weitere Räumlichkeiten den richtigen Rahmen für Feierlichkeiten jeglicher Art. Individuelle Menüs und Buffets erstellen wir gern für Sie - bitte sprechen Sie uns an.

Möchten Sie eine Hochzeit, Geburtstag, Familientreffen oder einen anderen Anlass feiern?

***Gerne gehen wir auf Ihre individuelle Wünsche ein
Sprechen Sie uns an.***

Unsere aktuellen Aktionen

Sonntags ab 12.00 Uhr

SCHNITZELTAG, alle Schnitzel-Gerichte für 9,90 €

Das Team der Pinkenburg wünscht einen entspannten und angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag, Dienstag - Freitag 17.00 - 24.00 Uhr, Samstag 15.00 - 24.00 Uhr, Sonntag 12.00 - 20.00 Uhr

Unsere saisonalen Empfehlungen

☆☆☆☆☆

Gegrillte Rinderstreifen auf Petersilien-Kartoffelcreme und Mini Paprika
17,90 €

☆☆☆☆☆

*Bandnudeln mit Gorgonzolasoße
und Babyspinat*
9,90 €

☆☆☆☆☆

Hähnchenteriyaki-Spieße auf knackigem Salatberg
12,50 € €

☆☆☆☆☆

Langosch „Budapest“
(Knoblauchöl, Schmand, Kochschinken und geriebener Käse)
5,90 €

☆☆☆☆☆

Langosch „Traditionell“
(Knoblauchöl, Schmand, geriebener Käse)
5,50 €

☆☆☆☆☆

allergene Zusatzstoffe:

a = glutenhaltiges Getreide *b* = Krebstiere *c* = Eier *d* = Fisch *e* = Erdnüsse *f* = Soja
g = Milch/ Milchprodukte (inkl. Laktose) *h* = Schalenfrüchte *i* = Sellerie *j* = Senf
k = Sesamsamen *l* = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
m = Lupinen - Weichtiere

Vorspeisen

*Bruschetta*_{a, c}

*geröstetes Weißbrot, frische Tomatenstücke,
Zwiebeln und Knoblauch*

6,40 €

☆☆☆☆☆

*Carpaccio vom Rinderfilet*_j

*mit mariniertem Rucola Salat, Parmesan, Pinienkernen
dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette*

12,80 €

☆☆☆☆☆

*Käse-Lauch-Suppe*_g

4,90 €

☆☆☆☆☆



*Kleiner, frischer Salat mit Honig-Senf-Dressing*_j

4,00 €

Kleinigkeiten

☆☆☆☆☆

Ofenkartoffeln mit Sour Cream und kleinem Salat

8,90 €

gern auch mit.....

★ *Räucherlachs*_{d, g, j} = 2,50 € Aufschlag

★ *Hähnchenbruststreifen*_{g, j} = 2,00 € Aufschlag

allergene Zusatzstoffe:

a = glutenhaltiges Getreide *b* = Krebstiere *c* = Eier *d* = Fisch *e* = Erdnüsse *f* = Soja
g = Milch/ Milchprodukte (inkl. Laktose) *h* = Schalenfrüchte *i* = Sellerie *j* = Senf
k = Sesamsamen *l* = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
m = Lupinen - Weichtiere

Unsere Klassiker

Flammkuchen

„Klassische Art“ mit Speck und Zwiebeln_{a,g}

10,90 €

Flammkuchen

„mediterrane Art“ mit Aubergine, Zucchini und Paprika und Feta_{a,g}

10,90 €

Flammkuchen mit Jalapenos und Fetakäse_{a,g}

10,90 €

☆☆☆☆☆

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone_{a,c}

11,90 €

Schnitzel mit frischen Pilzen an einer

Rahm-Sahne-Sauce_{a,c}

13,90 €

Schnitzel Zwiebelberg_{a,c}

12,90 €

Beilagen:

Mediterranes Gemüse, grüne Bohnen,

Ofenkartoffeln, Pommes, Bratkartoffeln

☆☆☆☆☆

Pinkenburger Currywurst mit

hausgemachter Currysauce und Pommes_{i,j}

6,90 €

☆☆☆☆☆

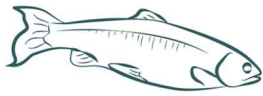
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln_c

6,90 €

Zu unseren
Schnitzelgerichten
erhalten Sie
2 Beilagen nach
Wahl

allergene Zusatzstoffe:

a = glutenhaltiges Getreide *b* = Krebstiere *c* = Eier *d* = Fisch *e* = Erdnüsse *f* = Soja
g = Milch/ Milchprodukte (inkl. Laktose) *h* = Schalenfrüchte *i* = Sellerie *j* = Senf
k = Sesamsamen *l* = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
m = Lupinen - Weichtiere



Hauptspeisen



*Sesamlachs mit Süßkartoffelpüree
und grünen Bohnen_{d, g, g}*

14,90 €

★★★★★

Rumpsteak 200 g_{g, j}

16,50 €

*Waldpilz-Pfeffer-Rindersteak
mit Offenkartoffeln*

16,50 €

★★★★★

Entre Cote 200 g_{g, j}

15,50 €

Hähnchenbrustfilet

9,90€

★★★★★

*Großer Pinkenburger Salat mit Honig-Senf-Dressing
dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette*

8,90 €

gern auch mit

- * Ziegenkäse_{g, j} 1,50 € Aufschlag
- * Hähnchenbruststreifen_j 2,00 € Aufschlag
- * Räucherlachs_{d, j} 300 € Aufschlag

Zum süßen Schluss

★★★★★

Apfelstrudel mit Vanilleeis

5,50 €

Pinkenburger Eisbecher mit Obstgarnitur

4,50 €



allergene Zusatzstoffe:

a = glutenhaltiges Getreide *b* = Krebstiere *c* = Eier *d* = Fisch *e* = Erdnüsse *f* = Soja
g = Milch/ Milchprodukte (inkl. Laktose) *h* = Schalenfrüchte *i* = Sellerie *j* = Senf
k = Sesamsamen *l* = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
m = Lupinen - Weichtiere

Unsere Menü`s



Neben unseren „Klassik-Menüs“ erhalten Sie auch weitere Menüs, anlassbezogen und mit saisonalen Köstlichkeiten.

Sprechen Sie uns dazu gern an – wir unterbreiten Ihnen individuelle Menü-Vorschläge, die wir Ihnen dann gern servieren. Gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen und freuen uns auf Ihren Besuch



4 Gang Abendmenü „Feinschmecker“

Kleiner gemischter Salat
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Olivenöl
Rumpsteak 200g. mit Bohnen, Pommes Frites, Kräuterbutter
Überraschungsdessert, Espresso
38,50 €

4 Gang Abendmenü „Klassik“

Kleiner gemischter Salat
Tagessüppchen
Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln
Tagesdessert
19,00 €

allergene Zusatzstoffe:

a = glutenhaltiges Getreide *b* = Krebstiere *c* = Eier *d* = Fisch *e* = Erdnüsse *f* = Soja
g = Milch/ Milchprodukte (inkl. Laktose) *h* = Schalenfrüchte *i* = Sellerie *j* = Senf
k = Sesamsamen *l* = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
m = Lupinen - Weichtiere