

dienstags – sonntags 17 – 22 Uhr

HAPPY HOUR

Alle Cocktails
zum 1/2 Preis

COCKTAILS MIT ALKOHOL

NORMAL 9,90 | JUMBO 14,90

- Ambrosia** ^{1,2,3}
Amaretto, Peach, weißer Rum, Lime, Lemon, Maracuja, Johannisbeere

Bahama Mama ^{1,2,3}
Brauner Rum, Kokos, Lime, Zitrone, Banane, Ananas

Blaue Lagune ^{1,2,3}
Wodka, Holundersirup, Blue Curaçao, Lime, Zitrone, Sprite

Blinky Blinky ^{1,2,3}
Gin, weißer Rum, Triple Sec, Wodka, Melonenlikör, Lime, Zitrone, Erdbeere, Orange, Maracuja

Caipirinha / Caipirovska ^{1,2,3}
Cachaça / Wodka, Rohrzucker, Lime, Limetten

Coco Loco ^{1,2}
Weißer & brauner Rum, Kokos, Mango, Maracuja, Ananas

Cosmopolitan ^{1,2,3}
Wodka, Lime, Triple Sec, Cranberry

Daiquiri / Margarita ^{1,2,3}
Rum / Tequila, Triple Sec, Lime, Lemon
in den Varianten: Erdbeere & Himbeere (nicht als Jumbo erhältlich!)

Desperate House-Vibes ^{1,2,3}
Rum, Triple Sec, Zitrone, Lime, Lemon, Erdbeere, Rhabarber, Pfirsich, Vanille

Fiesta ^{1,2,3}
Barcadi Lemon, Melonenlikör, Maracuja, Orange

Holunder Twist ^{1,2}
Wodka, Holundersirup, Mango, Zitrone, Ananas, Maracuja, Blue Curaçao

Kiwi Splash ^{1,2,3}
Wodka, Blue Curaçao, Kiwisirup, Lime, Zitrone, Ananas, Maracuja

L'Été Rouge ^{1,2}
Grenadine, Cranberry, Rum, Orange, Maracuja

Ladykiller ^{1,2}
Gin, Triple Sec, Apricot Brandy, Zitrone, Ananas, Maracuja

Mai Tai ^{1,2,3}
Rum, Apricot Brandy, Mandel, Lime, Zitrone, Limetten



- Melman** ^{1,2}
Weißer Rum, Licor 43, Joghurt, Maracuja, Pfirsich, Vanillesirup

Melon Cooler ^{1,2,3}
Wodka, Apricot Brandy, Melonenlikör, Lime, Zitrone, Maracuja, Ananas

Mojito ^{1,2,3}
Bacardi Carta Oro, Limetten, Rohrzucker, Minze, Lime, Wasser

Bacardi Razz Mojito ¹
Bacardi Razz, Limetten, Rohrzucker, Minze

Piña Colada ^{1,2}
Rum, Kokos, Sahne, Ananas

Pink Elephant ^{1,2,9}
Bailey's, Erdbeere, Ananas, Maracuja, Sahne

Sex in the City ^{1,2,3}
Wodka, Vanille, Amaretto, Lime, Zitrone, Maracuja, Erdbeersirup

Sex on the Beach ^{1,2,3}
Wodka, Peach, Cranberry, Zitrone, Ananas

Sexy Bitch on the Beach ^{1,2,3}
Wodka, Peach, Zitrone, Lime, Maracuja, Erdbeersirup

Swimming Pool ^{1,2,3}
Wodka, Rum, Blue Curaçao, Kokos, Sahne, Ananas

Tequila Sunrise ^{1,2,3}
Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine

Touchdown ^{1,2,3}
Wodka, Apricot Brandy, Zitrone, Ananas, Maracuja, Grenadine

Zombie ^{1,2,3}
3 Sorten Rum, Cherry Brandy, Zitrone, Orange, Ananas

Alle Sahnecocktails auch mit Joghurt erhältlich!

dienstags – sonntags ab 23 Uhr

JUMBO HOUR

Alle Jumbos
zum 1/2 Preis

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

NORMAL 8,80 | JUMBO 11,80

- Coconut Kiss** ^{1,2}
Ananas, Kokossirup, Grenadine, Sahne

Fresh Mint ^{1,2,3}
Limetten, Rohrzucker, Minze, Lime, Soda, Maracuja, Orange

Ipanema ^{1,2}
Limetten, Rohrzucker, Lime, Ginger Ale

Pick 'n Roll ^{1,2}
Joghurt, Himbeersirup, Bananensirup, Traube, Kirsche

San Francisco ^{1,2}
Grenadine, Zitrone, Orange, Ananas, Maracuja

Summer Cooler ^{1,2,10}
Erdbeere, Zitrone, Maracuja, Bitter Lemon

Summer Dream ^{1,2,3}
Joghurt, Mango, weißer Schokoladensirup, Maracuja, Cranberry

Virgin Holundertwist ^{1,2,3}
Holundersirup, Mango, Zitrone, Ananas, Maracuja, Blue Curaçao

JUST JUMBOS

JUMBO 14,90

Wirtshaus Ice Tea ^{1,2,3,9,14}
Rum, Tequila, Triple Sec, Wodka, Lime, Lemon, Zitrone, Energy

Big Ben ^{1,2,3}
Wodka, Peach, Apricot Brandy, Cherry Brandy, Lemon, Mango, Ananas, Maracuja

Big Bounce ^{1,2,3,9}
Rum, Tequila, Triple Sec, Wodka, Whisky, Lime, Lemon, Zitrone, Cola

Hurricane ^{1,2,3}
Secret Recipe

Killer Cool Aid ^{1,2,3}
Wodka, Amaretto, Peach, Johannisbeere, Zitrone, Lime

Long Island Ice Tea ^{1,2,3,9}
Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Wodka, Lime, Lemon, Zitrone, Cola

Jeden Montag „all Day long“

BLUE MONDAY

Alle normalen Cocktails 3,95
Alle Jumbo-Cocktails 5,95

COCKTAILS MIT BIER

NORMAL 4,95
(Nicht in der Happy Hour, Jumbo Hour & im Blue Monday enthalten!)

- Biwi Beer** ^{1,3}
Tequila, Ginger Ale, Limette, Bitburger Premium Pils

Bierbrause mit Schuss ^{1,2,3}
Rum, Grenadine, Limette, Ginger Ale, Bitburger Premium Pils

Bierpunsch ^{1,2,3}
Apricot Brandy, Orange, Honig, Zitrone, Bitburger Premium Pils

BIBA ^{1,2,3}
Weißer Rum, Blue Curaçao, Ananas, Benediktiner Hell

Pitt's Him-Bier ^{1,3}
Himbeeren, Zucker, Limette, Bitburger Premium Pils

Golden Akno ^{1,2,3} (alkoholfrei)
Limette, Zitrone, Maracuja, Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service

INHALTSSTOFFE		
1 mit Farbstoff	7 mit Phosphat bei Fleischerzeugnissen (E338–E341, E450–E452)	13 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 Milchweiß bei Fleischerzeugnissen	14 Taurin
3 mit Antioxidationsmittel	9 koffeinhaltig	vegetarisch
4 enthält Geschmacksverstärker	9b erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)	
5 mit Schwefeldioxid	10 chininhaltig	Eine Liste mit den allergenen Zusatzstoffen (lt. LMIV) liegt für Sie an der Theke bereit. Sprechen Sie uns an!
6 mit Schwärzungsmittel	11 mit Süßungsmitteln	
	12 Phenylalaninquelle bei Aspartan	

BiWi Gastro GmbH | Kornmarkt 1–3 | 54290 Trier | Deutschland
Tel. 0651–4361880 | trier@bitburger-wirtshaus.de www.bitburger-wirtshaus.de

Bitburger

WIRTSHAUS



GETRÄNKE



KALTGETRÄNKE

BITBURGER FASSBRAUSE 0,33 l	3,35	GEROLSTEINER MINERALWASSER	
Bitburger Fassbrause Rhabarber		Sprudel	0,25 l 2,65 0,75 l 5,95
Bitburger Fassbrause Waldmeister ¹		Medium	0,25 l 2,65 0,75 l 5,95
		Naturell	0,25 l 2,65 0,75 l 5,95
COCA-COLA & CO.		SÄFTE / NEKTAR	
Coca-Cola ^{1,2,9} , Coke Zero ^{1,2,9,11}		Orange	0,3 l 3,45
Coca-Cola light ^{1,2,9,11} , Fanta ^{1,2} , Sprite	Flasche 0,2 l	Apfel naturtrüb	0,3 l 3,45
Coca-Cola ^{1,2,9} , Coca-Cola light ^{1,2,9,11} , Fanta ^{1,2} , Sprite	0,3 l	Kirsch	0,3 l 3,45
Spezi ^{1,2,3,9}	0,3 l	Banane	0,3 l 3,45
Granini „Die Limo“	0,25 l	KiBa	0,3 l 3,45
in den Sorten Orange + Lemongras, Pink Grapefruit + Cranberry, Limette + Zitrone		Maracuja	0,3 l 3,45
Granini „Die schwarze Limo“	0,25 l	Johannisbeer	0,3 l 3,45
Eistee Pfirsich o. Zitrone ^{3,9}	0,3 l	Ananas	0,3 l 3,45
		Rhabarber	0,3 l 3,45
Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale ¹ o. Tonic ¹⁰	0,3 l	Saftschorlen	0,3 l 3,15
		Orange frisch gepresst	0,2 l 4,25

HEISSGETRÄNKE			
Schümli Kaffee ⁹	2,65	Wir halten folgende offene Teesorten für Sie bereit:	
Großer Schümli Kaffee ⁹	4,45	Assam Tee ⁹	je Glas 2,65
Cappuccino ^{9*}	2,95	Earl Grey ⁹	
Großer Cappuccino ^{9*}	4,25	Darjeeling Tee ⁹	
Café au Lait ^{9*}	3,45	Grüner Tee	
Espresso ⁹	2,35	Früchte Tee	
Doppelter Espresso ⁹	3,25	Pfefferminz Tee	
Latte macchiato ^{9*}	3,45	Kamillen Tee	
Flavoured Latte macchiato ^{9*}	4,15	Rooibos Vanille Tee	
mit Karamell-, weiße Schokolade-, Kokos-, Vanille- oder Haselnussflavour		Kräuter Tee	
Tasse Schokolade mit Sahne	2,95	Alle Heißgetränke auch mit laktosefreier Milch erhältlich + 0,50	
Jumbo Schokolade mit aufgeschäumter Milch oder Sahne	3,95		



BIERE

BIER VOM FASS			
Bitburger Premium Pils	0,1 l [*]	1,20	
	0,25 l	2,65	
	0,4 l	3,95	
	1,0 l	9,95	
Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei	0,1 l [*]	1,20	
	0,25 l	2,65	
	0,4 l	3,95	
	1,0 l	9,95	
Bitburger Premium Kellerbier	0,3 l	3,25	
Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,3 l	3,25	
	0,5 l	4,65	
Benediktiner Hell (Lagerbier)	0,5 l	4,65	
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,45	
Köstritzer Kellerbier	0,3 l	3,45	
Th. König Zwickl	0,3 l	3,65	
	0,5 l	5,75	
BITBURGER FLASCHENBIERE			
Bitburger Premium Pils	0,33 l	3,35	
Bitburger Radler Naturtrüb	0,33 l	3,35	
Bitburger Helles Lagerbier – glutenfrei	0,33 l	4,65	
KÖSTRITZER FLASCHENBIERE			
Köstritzer Radler Limette (Kellerbier–Mix)	0,5 l	4,65	
Köstritzer Kirsche (Schwarzbier–Mix)	0,5 l	4,65	
WEIZENBIER AUS DER FLASCHE			
Benediktiner Weissbier Dunkel	0,5 l	4,45	
ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE			
Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,35	
Bitburger 0,0% Radler Alkoholfrei	0,33 l	3,35	
Bitburger 0,0% Radler Naturtrüb Alkoholfrei	0,33 l	3,35	
Bitburger 0,0% Grapefruit Alkoholfrei ³	0,33 l	3,35	
Kandi Malz	0,33 l	3,35	
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	4,45	
* nicht auf der Terrasse erhältlich			
Bitburger Premium Pils 10-Liter-Fass zum Selbstzapfen		99,00 €	



KÖSTRITZER MEISTERWERKE

Köstritzer Meisterwerke Pale Ale	0,5 l	3,95
kräftig gehopfte Bierspezialität mit herber Zitrusnote		
Köstritzer Meisterwerke Red Lager	0,5 l	3,95
stimmiges Bier mit Schliff – schlank und edel		



CRAFTWERK BIERE VOM FASS

Mad Callista	0,3 l	5,25
ein Session Lager mit mild-fruchtigem Geschmack		
Hop Head IPA⁷ American India Pale Ale	0,3 l	5,45
ein India Pale Ale von erfrischender fruchtig-herber Intensität		
Holy Cowl Belgian Style Tripel	0,3 l	5,95
ein Belgian Style Tripel mit intensiver Malzigkeit und deutlichen Bittertönen		

WEINE

WEISSWEINE	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Moselriesling			
lieblich, trocken oder halbtrocken	3,45	5,95	21,95
Chardonnay			
weicher, fruchtiger Chardonnay	3,45	5,95	21,95
Elbling			
fruchtiger Weißwein von der Mosel	2,95	5,45	19,95
Pinot Grigio			
mild und trocken	3,45	5,95	21,95
Weißburgunder			
trocken	3,65	6,15	22,95
ROTWEINE			
Cabernet Sauvignon			
fruchtig-trocken	3,45	5,95	21,95
Merlot			
trocken	2,95	5,45	19,95
Moselrotwein			
halbtrocken	3,45	5,95	21,95
Syrah			
trocken	3,45	5,95	21,95
Rioja			
trocken	3,65	6,15	22,95
ROSÉWEINE			
Bardolino Chiaretto			
trocken	2,95	5,45	19,95
Weißherbst			
halbtrocken	3,45	5,95	21,95
Moselroséwein			
lieblich	3,45	5,95	21,95
SEKT / PROSECCO / CHAMPAGNER	0,1 l	0,75 l	
Sekt Hausmarke trocken	3,95	23,95	
Prosecco	3,95	23,95	
Moët & Chandon Champagner		85,00	



SPIRITUOSEN

APERITIVES/DIGESTIVES			COGNAC/BRANDY		
Fürst Bismarck	2 cl	2,95	Asbach	2 cl	2,65
Bessen Genever ¹	2 cl	2,75	Hennessy ¹	2 cl	3,45
Aquavit	2 cl	2,95	Metaxa^{*****} ¹	2 cl	3,45
Jägermeister	2 cl	2,95	Osborne ¹	2 cl	2,95
Underberg	2 cl	2,95	Remy Martin	2 cl	3,45
Averna	2 cl	2,95	Carlos I ¹	2 cl	3,45
Ramazzotti	2 cl	2,95	Vecchia Romagna ¹	2 cl	2,95
Fernet Branca ⁵	2 cl	2,95	Cardenal Mendoza ¹	2 cl	5,15
Fernet Menta ⁵	2 cl	2,95			
Grappa Julia	2 cl	2,95	LIKÖRE		
Himbeergeist	2 cl	2,95	Amaretto di Saronno	2 cl	2,25
Kirschwasser	2 cl	2,95	Bailey's ^{1,9}	2 cl	2,95
Williamsbirne	2 cl	2,95	Licor 43 ¹	2 cl	2,95
Mirabellenschnaps	2 cl	2,95	Ouzo 12	2 cl	2,95
Zwetschgenwasser	2 cl	2,95	Sambuca	2 cl	2,95
Campari ¹	5 cl	3,25			
Martini Bianco ⁵	5 cl	3,25			
Tio Pepe Dry Fino	5 cl	3,25			
Pernod ¹	2 cl	2,95			

VIEZ & CIDER

Viez Pur, Viez-Sprudel, Viez-Limo, Viez-Cola ^{1,2,9}	0,4 l	2,85
Bitburger Apfel Cider	0,5 l Dose	5,45

MARTINI & SPRIZZ

Aperol Sprizz ^{1,5,10}	Aperol, Prosecco, Wasser	0,2 l	5,95
Aperol Sprizz Alkoholfrei ^{1,5,10}	Monin Bitter, alkoholfreier Sekt, Wasser	0,2 l	5,95
Martini Royal ^{1,5}	Martini Rosato, Prosecco	0,2 l	5,95
HUGO! ^{1,2,5}	Holunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt, Wasser	0,2 l	5,95
HUGO! alkoholfrei ^{1,2,5}	Holunderblütensirup, Limette, Minze, alkoholfreier Sekt, Wasser	0,2 l	5,95

Pur, Viez-Sprudel, Viez-Limo, Viez-Cola ^{1,2,9}



FLAMMKUCHEN

FRESH STONE BAKED TARTE FLAMBÉ

Französischer Flammkuchen ^{2,3,7} 9,95

das Original mit Speck, Schmand und Zwiebeln

- EN French Flammkuchen – the original with bacon, sour cream and onions
F Tarte flambée à la française – la recette originale avec lardons, crème fraîche et oignons

Flammkuchen Toscana ¹ 11,95

mit Schmand, Ziegenkäse, Honig, Rosmarin und Kirschtomaten

- EN Toscanian Flammkuchen with sour cream, goat cheese, honey, rosemary and cherry tomatoes
F Tarte flambée avec crème sure, fromage de chèvre, miel, romarin et tomates cerises

Italienischer Flammkuchen ¹ 10,45

der Mediterrane mit Tomaten, Mozzarella, Schmand und Basilikumpesto

- EN Italian Flammkuchen – mediterranean-style with tomatoes, mozzarella, sour cream and basil pesto
F Tarte flambée à l'italienne – la recette méditerranéenne avec tomates, mozzarella, crème fraîche et pesto au basilic

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

SMALL DISHES / PETIT REPAS

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ ^{1,3} 9,95

mit Pommes frites und Salatgarnitur

- EN Small „Wiener pork schnitzel“ with french fries and salad garnish
F Petite escalope au porc à la viennoise, pommes frites et garniture de salade

Käsespätzle klein ^{1,3} 7,95

mit Salatgarnitur

- EN Small cheesy spätzle noodles and salad garnish
F Petit plat de nouilles spätzle au fromage et garniture de salade

Hähnchengeschnetzeltes klein ^{1,3} 9,95

in Champignonrahmsauce, dazu Spätzle und Salatgarnitur

- EN Small chicken strips in creamy mushroom sauce with spätzle and salad garnish
F Petit Émincé de poulet à la crème aux champignons avec spätzle et garniture de salade

KLASSIKER

CLASSICS / CLASSIQUES

Wirtshaus Grillteller ³ 17,95

Gegrilltes vom Schwein, Rind und vom Hähnchen mit Bratkartoffeln, Tagesgemüse und Kräuterbutter

- EN Wirtshaus mixed grill platter: pork, beef and chicken with fried potatoes, vegetables of the day and herb butter
F Assiette de viande grillée maison (porc, bœuf et poulet), pommes de terre sautées, légumes du jour et beurre aux fines herbes

Bunter Wurstsalat ^{1,2,3,4,11} 8,95

mit Bratkartoffeln

- EN Sausages salad with fried potatoes
F Salade de saucisses avec pommes de terre sautées

Käsespätzle ^{1,3} 10,95

mit gemischtem Salat

- EN Cheesy spätzle noodles with mixed salad
F Spätzle au fromage avec salade mixé

Wirtshaus Sülze ^{2,3,4,11} 9,95

mit Bratkartoffeln, Essiggurken und Remouladensauce

- EN Wirtshaus aspic with fried potatoes, pickles and remoulade sauce
F Aspik fait maison, pommes de terre sautées, cornichons et sauce remoulade

Bayerischer Leberkäse ^{2,3,4} 9,95

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

- EN Liver meat loaf with fried egg and fried potatoes
F Pain de viande, oeuf et pommes de terre sautées

Spanferkelbraten ^{2,3} 11,95

auf Trierer Teerdisch und Jus

- EN Roast suckling pig with Trierer Teerdisch and jus
F Rôti de cochon de lait avec Trierer Teerdisch et jus

Lachs im Bambuskorb 16,95

mit Saisongemüse gedämpft, Sauce Hollandaise und Drillingen

- EN Steamed salmon in a bamboo basket with seasonal vegetables, hollandaise sauce and new potatoes
F Saumon et légumes de saison en corbeille de bambou cuits à la vapeur, sauce hollandaise et pommes de terres nouvelles

Kartoffel–Spinat–Auflauf mit Lachswürfeln ^{1,2} 11,95

- EN Potato and spinach baked with salmon cubes
F Gratin aux pommes de terre et épinards avec dès saumon

Gemüsepfanne

buntes Marktgemüse mit Butter und Kräutern  10,95

- EN Vegetable Skillet: fresh market vegetables sautéed in butter and herbs served in the skillet
F Poêlée de légumes frais du marché avec beurre et fines herbes, servie dans la poêle

zusätzlich mit Hähnchenbrustfilet 13,45

- EN with chicken breast medallion on top
F en plus un médaillon de filet de poulet

Trierer Schwenkbraten ^{1,3} 13,95

dazu Pommes frites, Sauerrahm und Salat

- EN Trierer grilled marinated pork roast, with french fries, sour cream and salad
F Rôti à la tréviroise avec frites, crème fraîche et salade

Hähnchengeschnetzeltes ^{1,3} 11,95

in Champignonrahmsauce, mit Spätzle und Salatgarnitur

- EN Chicken strips in creamy mushroom sauce with spätzle noodles and salad garnish
F Émincé de poulet à la crème aux champignons avec nouilles spätzle et salade

Wirtshaus Curry-Frikadelle ^{1,3} 9,95

mit pikanter Sauce, Pommes frites und Salatgarnitur

- EN Homemade Meat loaf with spicy curry sauce, french fries and salad garnish
F Fricadelle fait maison avec sauce au curry épicée, frites et garniture de salade

Wirtshausfrikadelle „Madagaskar“ ^{1,3,11} 10,95

mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

- EN Homemade Meat loaf with pepper cream sauce, fried potatoes and salad garnish
F Fricadelle fait maison avec sauce au poivre à la crème, pommes de terre sautées et garniture de salade

Wirtshausfrikadelle „Försterin Art“ ^{1,11} 10,95

mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatgarnitur

- EN „Hunter's“ big homemade meat loaf with mushroom cream sauce, french fries and salad garnish
F Fricadelle faite maison „chasseur“ avec des champignons à la crème, frites et garniture de salade

Grillhaxe oder gepökeltes Eisbein ^{2,3} 18,95

auf Trierer Teerdisch mit Senf in der Pfanne serviert

- EN Pork knuckle or “Eisbein” with « Trierer Teerdisch » and mustard, served in the pan
F Jarret de porc ou “Eisbein” avec « Trierer Teerdisch » et moutard, servi dans la poêle

SCHNITZEL

SCHNITZEL / ESCALOPES

Schnitzel „Braumeister Art“ ^{1,2,3,7,11} 14,95

mit Bacon & Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur

- EN Schnitzel „Brewmaster-Style“ with bacon, fried egg, fried potatoes and salad garnish
F Escalope Maître brasseur avec jambon, oeuf sur le plat, pommes de terres sautées et garniture de salade

Schnitzel „Wiener Art“ ^{1,3} 12,95

mit Pommes frites und Salatgarnitur

- EN Schnitzel „Wiener-Style“ with french fries and salad garnish
F Escalope à la viennoise avec frites et salade

Schnitzel „Jäger Art“ ^{1,3} 14,45

mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatgarnitur

- EN Schnitzel “Ranger-Style” with french fries and salad garnish
F Escalope à la chasseur avec frites et garniture de salade



Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service

INHALTSSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 enthält Geschmacksverstärker
5 mit Schwefeldioxid
6 mit Schwärzungsmittel

- 7 mit Phosphat bei Fleischerzeugnissen (E338–E341, E450–E452)
8 Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen
9 koffeinhaltig
9b erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmitteln
12 Phenylalaninquelle bei Aspartan

- 13 gewachst
14 Taurin

 vegetarisch

Eine Liste mit den allergenen Zusatzstoffen (lt. LMIV) liegt für Sie an der Theke bereit. Sprechen Sie uns an!



Bitte ein Bit

Bitburger

WIRTSHAUS



SPEISEN



FRÜHSTÜCK

BREAKFAST / PETIT DÉJEUNER

Kinder bis
10 Jahre
zahlen die
Hälfte!

Frühstücksbuffet ^{1,2,3,4} * **9,95**

Montag – Samstag von 9:00 – 11:30 Uhr

EN Breakfast buffet 9:00 – 11:30 am

F Petit déjeuner buffet de 9h00 à 11h30

Großes Frühstücksbuffet ^{1,2,3,4} * **12,95**

Sonn- & feiertags von 9:30 – 12:30 Uhr

EN Large Breakfast Sunday & Holidays 9:30 – 12:30 pm

F Grand “Petit-Déjeuner” les dimanches et jours fériés de 9h30 à 12h30

* ohne Getränke * without Drinks * sans boissons

Tellerfrühstücke nur Montag – Samstag

breakfast only from Monday to Saturday

petit déjeuner seulement de lundi à samedi

Petit Déjeuner¹  **3,95**

frisches Croissant mit Butter und Marmelade oder Honig

EN Fresh baked croissant with butter and marmelade or honey

F Croissant avec beurre et confiture ou miel

Frühstück „Express“ ^{1,2,3} **3,95**

2 halbe belegte Brötchen nach Wahl: Schinken, Käse, Brie, Putensalami, Honig, Marmelade oder Tomatenscheiben

EN 2 half buns with a cover of your choice: ham, cheese, camembert, turkey salami, honey, marmelade or sliced tomatoes

F 2 demi petit pains avec garniture au choix: jambon, fromage, brie, salami de dinde, miel, confiture ou tomate

1 Portion Rührei oder 2 Spiegeleier

mit einem Brötchen **4,95**

mit einem Brötchen, Speck oder Schinken ^{2,3,7} **5,95**

EN 1 serving scrambled egg or 2 fried eggs

with a bun

with a bun and bacon or ham

F 1 oeuf brouillés ou 2 oeufs frits

avec un petit pain

avec un petit pain avec bacon ou jambon

WIRTSHAUSSUPPEN

SOUPS / POTAGES

Tomatensuppe  **5,45**

mit Sahnehaube

EN Tomato soup with cream topping

F Velouté de tomates avec nappage à la crème

Gulaschsuppe vom Rind **5,95**

EN Beef goulash soup

F Soupe goulasch de boeuf

SALATE

SALADS / SALADES

Kleiner Salat  **4,95**

EN Side salad

F Salade d’accompagnement

Steaksalat **13,95**

gemischter Salat mit gebratenen Rinderhüftsteakstreifen

EN Mixed salad with grilled beefsteakstripes

F Salade classique avec des lardons de steak du bœuf grillé

Fromage  **12,95**

bunte Salatmischung mit Ziegenkäse & Honig gratiniert

EN Mixed lettuces with gratinated goat's cheese & honey

F Salade composée, fromage de chèvre et miel gratiné

Honey + Garlic **12,95**

gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

mit Honig und Knoblauch

EN Salad with grilled chicken breast strips, honey and garlic

F Salade composée avec suprême de dinde rôti avec miel et ail

Caesar´s Style Salad ² **11,95**

Romana- & Eisbergsalat mit Parmesan, Knoblauchcroûtons und

gebratener Hähnchenbrust

EN Romaine and iceberg lettuce with parmesan, garlic croûtons and chicken breast

F Laitue romaine et iceberg, parmesan, croûtons à l'ail et médaillons de filet de poulet rôtis

Jeder Salat wird mit einem Dressing Ihrer Wahl serviert:

Joghurt ^{1,3}, **Honig-Senf-Dressing** ³ oder **Balsamico-Vinaigrette** ^{2,5}

EN Salads are served with your choice of dressing: yoghurt dressing, honey-mustard dressing or balsamic vinaigrette

F Salades sont servies accompagnées du dressing de votre choix:

dressing au yaourt, dressing au miel et moutard ou vinaigrette balsamique

Die Trierer Geflügelspezialität

Chicken Wings Trier style

la spécialité de volaille tréviroise

FLIETEN

Trierer Flieten ⁴

die originalen (ab 2 Stück)

EN Trierer Flieten – the originals (min. 2 pièces)

F Flieten à la tréviroise – recette d'origine (à partir de 2 pièces)

Dips zur Auswahl ^{1,4}

BBQ, Sweet-Chili-Sauce, Aioli, Red Salsa

jeweils / each / par **1,80**

ALLES WURST

SAUSAGES / SAUCISSES

Weißwürste ⁴ **6,95**

mit Wirtshausbrezel und süßem Senf

EN Bavarian veal sausages with wirtshaus pretzel and sweet mustard

F Boudin blanc, bretzel maison et moutarde douce

Nürnberger Rostbratwürste ^{2,3,4} **9,95**

auf Teerdisch oder Bratkartoffeln oder Pommes frites

EN Grilled nurenberg sausages with « Trierer Teerdisch », fried potatoes or french fries

F Saucisses de Nuremberg grillées avec « Trierer Teerdisch »,

pommes de terre sautées ou frites

Berliner Currywurst ^{1,2,3,4} **9,45**

mit Pommes frites und Mayonnaise

EN Grilled sausage „Berlin Style“ with curry-sauce, french fries and mayonnaise

F Saucisse grillées „Berlinois“ avec sauce de curry, frites et mayonnaise

VON DER KARTOFFEL

POMMES DE TERRE / POTATOES

Ofenkartoffel

mit Sauerrahm und Salat ^{1,3}  **9,95**

EN Baked potato with sour cream and salad

F Pomme de terre cuite au four, crème fraîche et salade

mit Hähnchengeschnetzeltem in Champignonrahmsauce und Salat ^{1,3} **11,45**

EN Baked potato with chicken strips, creamy mushroom sauce and salad

F Pomme de terre cuite au four avec émincé de poulet

à la crème aux champignons avec salade

Rösti

mit Schinken und Käse überbacken und Salatgarnitur ^{1,3} **7,95**

EN Rösti with ham and melted cheese, with salad garnish

F Roestis au jambon et au fromage, gratinés, avec salade

mit Tomate, Pesto und Mozzarella überbacken und Salatgarnitur ^{1,3} **8,95**

EN Rösti with tomatoes, pesto and melted mozzarella, with salad garnish

F Roestis à la tomate, pesto et la mozzarella, gratinés, avec salade

BROTZEIT

BREAD DISH / PAIN RUSTICALE

Unsere leckeren Wirtshaus-Töpfchen

je/each/par **2,95**

mit Brot und wahlweise ein Töpfchen mit ...

Butter  / **Sauerrahm**  / **Aioli**  / **Griebenschmalz**

EN Our savoury wirtshaus spreads with bread and a small pot of your choice
butter / sour cream / aioli / lard with pork scratchings

F Nos délices maison en petits pots avec Pain accompagné au choix
d'un petit pot de ... beurre / crème fraîche / aioli / saindoux aux rillons

Original Trierer „Klappschmierer“ ¹¹

je/each/par **6,95**

original Trierer Sandwich

tartine beurrée de Trèves originale

mit Rauchschinken ^{2,3}

EN with smoked ham

F au jambon fumé

mit Schnittkäse ^{1,2} 

EN with sliced cheese

F au fromage à pâte pressée

mit Kochschinken ^{2,3}

EN with boiled ham

F au jambon cuit

mit Putensalami ^{1,2,3}

EN with turkey salami

F au salami de dinde



BURGER

IM RUSTIKALEN BUN MIT POMMES FRITES, MAYO³ & KETCHUP

Chickenburger **12,95**

Hähnchenbrustfilet mit homemade Burgersauce, knackigem Salat, gegrillter Tomate und roten Zwiebeln

EN Chicken breast medallion with homemade burgersauce, crispy lettuce,

grilled tomato and red onions

F Médailon de filet de poulet avec burger sauce à la maison, salade,

tomate et oignon rouge grillée

Classicburger **11,95**

Rindfleischburger mit homemade Burgersauce, knackigem Salat,

gegrillter Tomate und roten Zwiebeln

EN Beefburger with homemade burgersauce, crispy lettuce,

grilled tomato and red onions

F Burger de boeuf avec burger sauce à la maison, salade,

tomate et oignon rouge grillée

Bacon Cheeseburger ^{1,2,3,7} **13,95**

Rindfleischburger mit Käse und krossem Speck, homemade Burgersauce, knackigem Salat, gegrillter Tomate und roten Zwiebeln

EN Beefburger with cheese and crispy bacon, homemade burgersauce,

crispy lettuce, grilled tomato and red onions

F Burger de boeuf avec fromage et lard croustillant, burger sauce à la maison,

salade, tomate et oignon rouge grillée

Veggieburger  **9,95**

vegetarischer Bratling mit homemade Burgersauce, knackigem Salat,

gegrillter Tomate und roten Zwiebeln

EN Veggie patty with homemade burgersauce, crispy lettuce,

grilled tomato and red onions

F Burger végétarien avec burger sauce à la maison, salade, tomate et oignon rouge grillée