

THE PUBLIC


pub & bar

**SPEISE- UND
GETRÄNKEKARTE**
MENU CARD

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

Rumpsteak^B mit Kräuterbutter with herb butter Garstufe Degree of doneness: rare, medium rare, medium, well done	
– Slim Cut	180g 24,70
– Standard Cut	260g 28,90
– Tall Cut	330g 35,00
Dry Aged Rindfleisch^B Dry Aged Beef	
– Entrecôte, Rumpsteak (ohne Knochen without Bone)	100g 17,00
Wiener Schnitzel^{A, C1-9} saftiges Kalbfleisch in knuspriger Panade	
Viennese Schnitzel juicy veal with crunchy breadcrumb coating	
– Standard Cut	120g 19,50
– Tall Cut	180g 25,60
Lachssteak^B Salmon Steak	180g 16,90

SNACKS

Dips: BBQ^{H, I}, Curry^{I, N}, Süß-Sauer^{C1-9, G, H} Sweet & Sour,
Sweet Chili^I, Chili Cheese^{1, 2, B} 

Extra Dip: +0,70




Steakhouse Zwiebelringe im Bierteig^{1, C} Onion Rings in beer batter	6,50
Tortilla-Chips^{2, 3, 4, 7, B}  VEGGIE mit Chili Cheese Dip  with Chili Cheese Dip 	7,50
Hähnchenfilet-Nuggets^{5, A, B, C: Weizen Wheat, E1-9} Chicken Nuggets	
– 6 Stk pcs + 1 Dip	6,90
– 9 Stk pcs + 2 Dips	9,50
– 12 Stk pcs + 3 Dips	11,50
Chicken Wings^{5, 7, C: Weizen Wheat}	
– 6 Stk pcs + 1 Dip	9,00
– 9 Stk pcs + 2 Dips	11,00
– 12 Stk pcs + 3 Dips	12,50
Currywurst^{3, 5, C: Weizen Wheat} Wahlweise mild oder scharf.	
Curry Sausage Choose between mild or spicy.	
– mit Baguette with baguette	7,90
– mit Steakhouse Pommes with Steakhouse Fries	9,90

OFENKARTOFFEL BAKED POTATO

Ofenkartoffel Classic^{1, 3, 4, B, H}  VEGGIE mit Sour Cream und Salatbouquet	8,50
Baked Potato Classic with sour cream and salad bouquet	
Ofenkartoffel Veggie^{1, 3, 4, B, H}  VEGGIE mit Sour Cream, gegrilltem Gemüse, Hirtenkäse und Salatbouquet	12,50
Baked Potato Veggie with sour cream, grilled vegetables, feta cheese and salad bouquet	
Ofenkartoffel Vital^{1, 3, 4, 7, B, H} mit Sour Cream, 180g Hähnchenbrustfilet und Salatbouquet	14,50
Baked Potato Energy with sour cream, 180g chicken breast fillet and salad bouquet	

SALATE SALADS

Salat inkl. frischem Baguette^C. Salad incl. fresh baguette^C.
Dressings: Balsamico^{C1-9, I} / French^{A, B, H, I} / Caesar^{A, B, I, J} /
Essig- und Öl Vinegar and oil

Garten Salat^{VEGAN} Regionaler Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln	6,50
Garden Salad Regional salad, tomatoes, cucumbers, bell pepper, red onions	
Vital Salat^{3, C}  VEGAN Regionaler Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Croûtons, Cranberries, Nüsse	11,20
Regional salad, tomatoes, cucumbers, bell pepper, red onions, croûtons, cranberries, nuts	
Griechischer Salat³  VEGGIE Hirtenkäse, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Peperoni	13,90
Greek Salad Feta cheese, tomatoes, cucumbers, bell pepper, red onions, olives, chili	
Hähnchen Salat^{B, C1-9} Regionaler Salat, 180g Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Croûtons	16,20
Chicken Salad Regional salad, 180g chicken breast fillet, tomatoes, cucumbers, bell pepper, red onions, croûtons	
Caesar's Salad^C  VEGGIE Romanasalat, Tomaten, Gurken, Grana Padano, Croûtons	11,90
Romaine salad, tomatoes, cucumbers, Grana Padano cheese, croûtons	
– mit 180g Hähnchenbrustfilet	15,50
– with 180g chicken breast fillet	

BURGER

- Welches Burger-Patty möchtest du?**
Choose your burger patty.
frisches Rinderhack-Patty fresh minced beef patty
vegetarisches Patty^{A, C1-9}  **VEGGIE** vegetarian patty
- Mit doppeltem Patty +5,50**
With double patty
- Wie möchtest du dein Rinderhack-Patty?**
How would you like your minced beef patty?
medium / well done

Premium Burger^{1, 2, 7, 10} 150g frisches Rinderhack, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream	14,00
150g fresh minced beef, tomatoes, red onions, cucumbers, salad, ketchup, sour cream	
Premium Cheeseburger^{1, 2, 7, 10} 150g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream	15,00
150g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes, red onions, cucumbers, salad, ketchup, sour cream	
Chili-Cheeseburger^{1, 2, 7, 10}   150g frisches Rinderhack, Tomate, Essiggurke, Jalapeños, Chesterkäse, Eisbergsalat, Ketchup, Sour Cream	16,00
150g fresh minced beef, tomatoes, pickles, jalapeños, chester cheese, salad, ketchup, sour cream	
Bavarian Burger^{1, 2, 3, 7} 150g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Weißkohl, Spiegelei, Speck, Tomaten, rote Zwiebeln, Salat, Sour Cream	17,90
150g fresh minced beef, chester cheese, white cabbage, fried egg, bacon, tomatoes, red onions, salad, sour cream	
Rosemary Gourmet Burger^{2, 7} 150g frisches Rinderhack, Chesterkäse, karamellisierte Rosmarin-Zwiebeln, Rucola, Sour Cream	17,50
150g fresh minced beef, chester cheese, caramelized rosemary onions, rocket salad, sour cream	
Chicken Burger^{1, 2, 7, A, B, C} 180g Hähnchenbrustfilet, Tomaten, rote Zwiebeln, Rucola, Honigsenf, Sour Cream	15,00
180g chicken breast fillet, tomatoes, red onions, rocket salad, honey mustard, sour cream	
Club Burger^{1, 2, 3, 7} 180g Hähnchenbrustfilet, Spiegelei, Speck, Tomaten, Guacamole, Salat, Sour Cream	16,30
180g chicken breast fillet, fried egg, bacon, tomatoes, guacamole, salad, sour cream	
Pulled Salmon Burger^{2, 7} Pulled Salmon, Rösti, Tomaten, Gurke, Rucola, Sour Cream	17,50
Pulled salmon, hash browns, tomatoes, cucumbers, rocket salad, sour cream	

BEILAGEN SIDE DISHES

Pommes^{VEGAN} Fries	4,50
Süßkartoffel-Pommes^{VEGAN} Sweet Potato Fries	4,90
Kartoffel-Dippers^{VEGAN} Potato Dippers	4,50
Grillgemüse^{VEGAN} Grilled Vegetables	5,00
Ofenkartoffel Baked Potato	5,50

KINDERKARTE CHILDREN'S MENU

Jedes Gericht inkl. Pommes oder Salat.
Each dish incl. fries or salad.

Nürnberger Würstchen^{3, 5, 7} Nuremberg Sausages	5 Stk pcs	5,50
Hähnchenfilet-Nuggets^{5, A, C} Chicken Nuggets	6 Stk pcs	5,50
Kleines Schnitzel „Wiener Art“^{1, A, C1-9} Small Schnitzel Viennese Style		8,00
Kleines Hähnchenbrustfilet Small Chicken Breast Fillet		6,00
Eine Kugel Eis^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14, A, B, C, D, E, F, G} Vanille oder Schokolade, mit Smarties		2,00
One Scoop Ice Cream Vanilla or Chocolate, with Smarties		
Milchshake⁵ Vanille oder Schokolade Vanilla or Chocolate	0,2l	3,50
DESSERT		
Gourmet Waffel³ mit einer Kugel Vanilleeis und Früchten with one scoop of vanilla ice cream and fruits		8,50
Soufflé Black and White² Warmes Schokoladenküchlein mit einer Kugel Vanilleeis Warm chocolate cake with one scoop of vanilla ice cream		7,50
Vanilla Chocolate Dream^{1, 2, 4, 7, A, B, C} Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and cream		5,80
Milkshakes¹⁰ Schokolade oder Vanille Chocolate or vanilla	0,4l	5,50

Vegane Gerichte bleiben in Kombination mit Dips nicht immer vegan.
Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Vegan dishes do not always remain vegan in combination with dips.
Prices in euro, include service and value added tax.

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

Kaffee Crème ¹³ Black Coffee	3,20
Kaffee entkoffeiniert Decaffeinated Coffee	3,20
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee Milk Coffee ^{13, B}	3,90
Espresso ¹³	2,20
Doppelter Espresso ¹³ Double Espresso	3,90
Glas Tee – Ronnefeldt Leaf Cup verschiedene Sorten	3,20
A Cup of Tea several varieties	
Heiße Schokolade ^B Hot Chocolate	3,20

SOFTDRINKS, SÄFTE & CO SOFT DRINKS, JUICES & CO.

Mineralwasser Naturell, Sprudel	0,5l	4,50
Mineral Water Still or sparkling		
Coca-Cola Softdrinks Coca Cola ^{2,13} , Fanta ^{2,3} , Mezzo Mix ^{2,13} , Sprite, Coca Cola zero sugar ^{2,4,11,13}	0,33l	3,90
Schweppes Softdrinks Bitter Lemon ^{3,14} , Dry Tonic Water ¹⁴ , Ginger Ale ² , Ginger Beer, Wild Berry ^{2,4}	0,2l	3,50
Säfte & Schorlen Ananassaft ³ , Apfelsaft naturtrüb ³ , Cranberry-Nektar, Maracujanektar ³ , Orangensaft, Rhabarber-Nektar, Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l 0,4l	3,50 4,50
Juices & Spritzer Blackcurrant nectar, cranberry nectar, orange juice, passion fruit nectar ³ , pineapple juice ³ , rhubarb nectar, unfiltered apple juice ³		
Richard's Sun Iced Tea ^{3,10,13} Lemon, Peach, Pomegranate	0,33l	3,90
Red Bull Energy Drink ^{4,13}	0,25l	4,50

WEIN WINE

Muli Grauburgunder ^N Deutschland, weiß, trocken Germany, white, dry	0,1l 0,2l 0,75l	3,90 7,50 24,90
Muli Cuveé Rot ^N Deutschland, rot, trocken Germany, red, dry	0,1l 0,2l 0,75l	3,90 7,50 24,90
Muli Cuveé Rosé ^N Deutschland, rosé, trocken Germany, rosé, dry	0,1l 0,2l 0,75l	3,90 7,50 24,90

SPARKLING

La Jara Prosecco ^N mild, fruchtig-frisch mild, fruity fresh	0,1l 0,7l	3,90 18,50
Lillet Vive ^{3,14} Lillet, Tonic Water, Gurke, Minzsirup, Erdbeersirup Lillet, tonic water, cucumber, mint syrup, strawberry syrup		8,70
Rosato Mio ² Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikumsirup Ramazzotti Aperitivo Rosato, prosecco, basil syrup		8,70
Aperol Spritz ² Prosecco, Aperol, Soda		8,70
Hugo Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minzsirup Prosecco, soda, elder flowers syrup, lime, mint syrup		8,70

FASSBIERE DRAFT BEER

Radeberger Pilsener ^{C4} Angenehme, feine Hopfenbittere	0,3l 0,5l	3,90 5,20
Pilsner Pleasant, fine hop bitterness		
Radler ^{C4} Frisch gezapftes Pils mit Sprite	0,3l 0,5l	3,90 5,20
Shandy Fresh draft pilsner with Sprite		
Lille Helles ^{C4} Süffig, schlank, frisch	0,3l 0,5l	4,50 5,90
Pale Lager Beer Full-bodied, slim, fresh		
Guinness Hop House 13 Lager ^{C4} mild, erfrischend, malzig mild, refreshing, malty	0,3l 0,5l	4,50 5,90
Guinness Draught ^{C4} Schwarz, cremig Black, creamy	0,3l 0,5l	4,50 5,90

FLASCHENBIERE BOTTLED BEER

Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb ^{C2, C4} Feines Hefearoma, spritzig mild	0,5l	5,20
Wheat Beer Fine yeast aroma, tangy mild		
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel ^{C2, C4} Naturtrüb, kräftig, kernig	0,5l	5,20
Wheat Beer Dark Unfiltered, strong, full-bodied		
Kilkenny Irish Beer ^{C4} Red Ale, malzig, fruchtig Red Ale, slightly, fruity	0,33l	3,90

ALKOHOLFREIE BIERE NON-ALCOHOLIC BEER

Radeberger Pils 0,0% ^{C4} Alkoholfrei, vollmundig, biertypisch	0,33l	3,80
Pilsner 0,0% Alkoholfrei, vollmundig, biertypisch		
Paulaner Hefe-Weißbier 0,0% ^{C2, C4} Feine Malznote, erfrischend-fruchtig, leichten Süße	0,5l	5,20
Wheat Beer Non-alcoholic Fine malty note, refreshingly fruity, mild sweetness		

APERITIF, DIGESTIF & COGNAC

Martini Extra Dry ^N Extra Dry, Bianco, Rosso	5 cl	4,20
Pernod ²	5 cl	5,20
Baileys ^{2,13}	4 cl	4,90
Ramazzotti	4 cl	4,90
Muli 68 Superkrauter	2 cl	3,20
Linie Aquavit	2 cl	3,20
Absolut Flavors Citron, Kurant, Peppa, Raspberri, Vanilla	2 cl	3,20
Absolut 100	2 cl	4,20
Absolut Elyx	2 cl	5,20
Hennessy Cognac V.S ²	2 cl	6,20

LONGDRINKS

Alle Gin Tonics mit Schweppes Dry Tonic Water.
Longdrinks auch mit einem Filler Ihrer Wahl erhältlich.

All Gin Tonics with Schweppes Dry Tonic Water.
Longdrinks are also available with a filler of your choice.

Tanqueray Gin Tonic ¹⁴	4 cl	10,50
Hendrick's Dry Gin Tonic	4 cl	11,50
Campari Orange / Soda ²	4 cl	7,80
Havana Club (3 Años) Cola ^{2,13}	4 cl	8,80
Jack Daniel's Cola ^{2,13}	4 cl	7,80
Johnnie Walker Red Cola ^{2,13}	4 cl	7,80
Vodka Lemon ^{3,14}	4 cl	7,80
Aperol Sour ^{2, N}	4 cl	8,80

COCKTAILS

Caipirinha Pitú, Limetten, Lime Juice Cordial, Rohrzucker Pitú, lime, Lime Juice Cordial, cane sugar	9,80
Sex on the Beach ² Absolut Vodka, Orangensaft, Cranberry-Nektar, Pfirsichlikör Absolut Vodka, orange juice, cranberry nectar, peach liquor	9,80
Piña Colada ^{2, 3, B} Havana Añejo 3 Años, Sahne, Kokosnusssirup, Ananassaft Havana Añejo 3 Años, cream, coconut syrup, pineapple juice	9,80
Moscow Mule ² Absolut Vodka, Lime Juice, Ginger Ale, Limette Absolut Vodka, lime juice, ginger ale, lime	9,80

Mojito Havana Añejo 3 Años, Soda, Limette, Minze, Rohrzucker Havana Añejo 3 Años, soda, lime, mint, cane sugar	9,80
Mojito Fruit ^{2, 3, 14} Havana Añejo 3 Años, Bitter Lemon, Limette, Minze, Maracujanektar Havana Añejo 3 Años, bitter lemon, lime, mint, passion fruit nectar	9,80
Mai Tai ^{2, 3} Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, Apricot Brandy, Limettensaft, Mandelsirup, Orangen- und Ananassaft Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, Apricot Brandy, lime juice, almond syrup, orange and pineapple juice	10,90

FROZEN COCKTAILS

Frozen Strawberry Margarita ^{1, 2} Téquila, Crème de Fraise, Erdbeeren, Rohrzuckersirup, Lime Juice Cordial Téquila, Crème de Fraise, strawberries, sugar cane syrup, Lime Juice Cordial	0,2l 8,80 1,0l 23,00
Frozen Mango Raspberry Daiquiri ¹ Rum, Le Fruit de Mango, Apfelsaft, Himbeeren, Agavensirup Rum, Le Fruit de Mango, apple juice, raspberries, agave syrup	0,2l 8,80 1,0l 23,00
Frozen Peach Banana Daiquiri ^{1, 2} Rum, Le Fruit de Banana, Orangensaft, Pfirsiche, Litschi-Sirup Rum, Le Fruit de Banana, orange juice, peaches, lychee syrup	0,2l 8,80 1,0l 23,00

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Caipirinha ² Limette, Rohrzucker, Ginger Ale Lime, cane sugar, ginger ale	7,50 €
Virgin Florida ³ Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft Pineapple juice, lemon juice, grenadine, orange juice	7,50 €
Virgin Colada ^{3, B} Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft Coconut syrup, cream, pineapple juice	7,50 €

SCHNAPS

Williams-Christ-Birne Williams Christ Pear	2cl 4,50
Apfel-RubINETTE Apple RubINETTE	2cl 6,50
Bergamotte aus Kalabrien Bergamot From Calabria	2cl 6,50
Blutorange aus Sizilien Blood Orange From Sicily	2cl 6,50
Fichtensprossengeist Apple RubINETTE	2cl 6,50
Himbeergeist Raspberry Spirit	2cl 6,50
Kirsche Cherry	2cl 6,50
Mandarine aus Sizilien Tangerine From Sicily	2cl 6,50
Rote-Beete-Geist Beetroot Spirit	2cl 6,50
Zwetschge Plum	2cl 6,50
Haferpflaume Oat Plum	2cl 9,50
Quitte Quince	2cl 9,50
Zibärtle	2cl 9,50

WHISK(E)Y

Chivas Regal 12 Years ² Scotch – Blended	2cl 3,80
Johnnie Walker Black Label ² Scotch – Blended	2cl 4,80
Tullamore Dew 12 Years ² Irish	2cl 5,80
Glenmorangie Original ² Highland North	2cl 7,80
Glenfiddich 15 Years Solera ² Speyside	2cl 5,80
Lagavulin 16 Years ² Islay	2cl 7,80

Vermisst du einen Whisk(e)y? Sprich uns an!
Are you missing a Whisk(e)y? Just ask us!

ALLERGENE ALLERGENS

- A Ei: Eier von Geflügel Egg: Poultry Eggs
- B Milch: Milch von Säugetieren wie Kühe, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel
Milk: Milk from Mammals like Cows, Sheep, Goats, Horses, Donkeys
- C Gluten: Glutenthaltiges Getreide¹, Weizen², Roggen³, Gerste⁴, Hafer (oder Hybridstämme davon)⁵, Dinkel⁶, Kamut⁷, Khorasan-Weizen⁸, Emmer⁹, Einkorn¹⁰, Grünkern¹¹
Gluten: Grain containing Gluten¹, Wheat², Rye³, Barley⁴, Oat (or Hybrid Strains)⁵, Spelt⁶, Kamut⁷, Khorasan Wheat⁸, Emmer⁹, Einkorn Wheat¹⁰, Green Spelt¹¹
- D Erdnüsse: Alle Erdnussarten Peanuts: All Sorts of Peanuts
- E Schalenfrüchte: Mandeln¹, Haselnüsse², Walnüsse³, Pistazien⁴, Paranüsse⁵, Pekannüsse⁶, Macadamianüsse⁷, Queenslandnüsse⁸, Cashewkerne⁹
Nuts: Almonds¹, Hazelnuts², Walnuts³, Pistachios⁴, Brazil Nuts⁵, Pecans⁶, Macadamia Nuts⁷, Queensland Nuts⁸, Cashew Nuts⁹
- F Sesam Sesame
- G Soja: Alle Sorten von Sojabohnen Soy: All Sorts of Soy Beans
- H Sellerie: Alle Sorten Sellerie All Sorts of Celery
- I Senf Mustard
- J Fisch: Alle Fischarten, Kaviar Fish: All Sorts of Fish, Caviar
- K Krebstiere: Alle Arten von Krebstieren wie Garnelen, Krabben, Hummer, Scampi
Crustaceans: All Sorts of Crustaceans like Prawns, Crabs, Lobsters, Scampi
- L Weichtiere: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Molluscs: Snails, Abalones, Octopus, Squids, Calamari, all Sorts of Clams, Oysters
- M Lupinen: Achtung: Lupinen werden als Ersatz für Soja eingesetzt, häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z. B. glutenfreies Brot) enthalten
Lupines: Attention: Lupines are used as a substitute for soy and are often contained in dietary food (e.g. glutenfree bread)
- N Schwefeldioxid/Sulfite: E 220–E 228, Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/g
Sulphur Dioxide/Sulphites: E 220–E 228, Sulphite in a concentration of more than 10mg/g

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

- 1 mit Konservierungsstoff with conservant
- 2 mit Farbstoff with colorant
- 3 mit Antioxidationsmittel with antioxidant
- 4 mit Süßungsmittel with sweetener
- 5 mit Phosphat with phosphate
- 6 geschwefelt with sulfites
- 7 mit Geschmacksverstärker with flavor enhancer
- 8 geschwärzt blackened
- 9 gewachst waxed
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel with sugar and sweetener
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle contains a source of phenylalanine
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken high consumption may have laxative effects
- 13 mit Koffein with caffeine
- 14 mit Chinin with quinine