



**-lich willkommen!**

Vielen Dank, dass Sie unsere Gäste sind.

**Öffnungszeiten**

Montag - Samstag

17:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)

Donnerstag MittagsZeit

11:30-14:00 Uhr

Sonn, - und feiertags geschlossen

Für weitere Informationen, Reservierungen oder  
Veranstaltungsbuchungen erreichen Sie uns unter:

[info@stadthalle-hockenheim.de](mailto:info@stadthalle-hockenheim.de)

06205 / 21-180

[www.stadthalle-hockenheim.de](http://www.stadthalle-hockenheim.de)



Folgen Sie uns auf Facebook / Instagram

Bewerten Sie uns auf Google



## **Vorspeisen**

### **Kürbiscremesuppe**

Mit steirischem Kürbiskern-Öl  
und gerösteten Kernen 6,00

### **Rinder Carpaccio**

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit frischen  
Champignons, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem  
Grana Padano an mariniertem Rucola 15,00

### **Hirsch Carpaccio**

Mariniertes Hirschfleisch mit Kürbiskernöl aus der  
Steiermark, Orangenfilets, geröstetem schwarzem Sesam,  
buntem Pfeffer und herbstlichen Blattsalaten 15,00

## **Aus der levantischen Küche Tel Aviv's**

### **Shakshuka**

Zwei pochierte Eier in würzig-pikantem Tomaten-Paprika-  
Sugo mit ofenfrischem Baguette, heiß im Pfännchen  
serviert 9,00

### **Avocado-Sandwich**

Gegrillte Avocado auf geröstetem Bauernbrot mit  
Frischkäse, Rucola, Tomatensalsa und bunter Kresse  
10,00



## Salate

### Salat „Avocado-Dream“

Gegrillte Avocado auf marktfrischen Blattsalaten mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und bunter Kresse 14,50

### Salat "de Luxe""

Rosa gebratene Rinderfiletstreifen mit gebratenen Champignons auf marktfrischen Blattsalaten 16,50

### Backhendlsalat „Bavaria“

Knusprige Streifen vom Backhendl mit gerösteten Kürbiskernen und -Öl auf marktfrischen Blattsalaten 15,50

### Salat Falafel „Jerusalem“

Mit krossen Kichererbsenbällchen, Aioli, Joghurt und rotem Salsa auf marktfrischen Blattsalaten 14,50

Marktfrische Blattsalate 8,50, als Beilagen Salat 5,00



## **Burger-Ecke**

### **Hockenheim-Burger**

180g saftig gebratenes Rindfleisch, belegt mit krossem Bacon, Cheddar-Käse, frischen Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Eisbergsalat und Burgersauce, serviert mit Pommes frites 13,00

### **Bison-Burger**

180g gebratenes Bison-Patty im Black-Brioche-Bun mit geschmorten Zwiebeln, Tomate, buntem Salat und Aioli, serviert mit Potatoe Wedges 14,00

### **Veggie-Falafel-Burger**

Frittierte Falafelbällchen mit Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Rucola, Joghurt, Minze und hausgemachter Salsa 12,00

## **Klassiker und Spezialitäten**

### **Sechs Rostbratwürstl in de Pann**

mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot im Pfännchen serviert 12,50

### **Kurpfälzer Wurstsalat**

mit Gurken, Zwiebeln und frischen Kräutern, angemacht mit Weinessig und Öl, serviert mit Pommes Frites 11,00



### Sous vide gegarter Schweinebauch

mit Teriyaki-Sauce und gebratenen Mienudeln mit fein geschnittenem Gemüse 19,00

### Schönes großes Wiener Schnitzel

Original aus der Kalbsoberschale, knusprig gebraten, serviert mit Pommes frites und kleinem Salat 19,00

### Flammkuchen „Elsass“

Crème fraîche, Zwiebeln und Speck 9,00

### Klassische Quiche Lorraine

Törtchen mit Speck und Lauch  
an buntem Salatbouquet 12,00

### Pasta „all’arrabbiata“

Vegetarische Nudeln mit pikanter Tomaten-Chilisauce, serviert mit gehobeltem Grana Padano 10,00  
Oder als „upgrade“ mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen 16,50

### Alpen Cordon bleu

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit geschmorten Zwiebeln, deftigem Speck und würzigem Bergkäse servieren wir mit Pommes frites und bunten Blattsalaten 19,00



**Großes Bauernrösti „Poseidon“**

Mit Räucherlachs, Sahne-Meerrettich  
und Salatbouquet 16,00

**Großes Bauernrösti „Pomodore“**

mit Tomate, Pesto und Käse überbacken 15,50

**Die edelsten Teile vom „Feersisch Rind“**

200 g Rohgewicht, rosa gebraten  
Rumpsteak, serviert mit Kräuterbutter  
und Pommes frites 20,00

Saftiges Rinderfiletsteak, serviert mit zweierlei Dips und  
Potatoe Wedges auf dem Holzbrett 25,50

**Zwei in Olivenöl gebratene Doradenfilets**

auf würzigem indischen Linsendal in der Bowl 20,00

**Dessert**

**Eis-Crepe**



Warmer Crepe mit einer Kugel Eis nach Wahl und  
Schlagsahne 6,00

**Gemischtes Eis**

Mit frischen Früchten und Schlagsahne 6,00

## Getränke

### „Erfrischungsgetränke“

Teinacher Mineralwasser		0,33 l	0,75 l
Medium oder Naturell		3,00	6,00
Coca Cola		0,33 l	
Coca Cola 1,2		3,50	
Coca Cola Zero 1,2,3,6		3,50	
Fanta		3,50	
Sprite		3,50	
Mezzo Mix 1,2		3,50	

### „Säfte / Limonaden“

Teinacher Genusslimonade		0,33 l	
Mango-Maracuja-Orange		3,50	
Johannisbeere-Holunder		3,50	
Zitrone		3,50	
Rhabarber-Mirabelle		3,50	
Orange - Mandarine		3,50	
Teinacher Genusseistee		0,33 l	
Pfirsich oder Zitrone		3,50	
Teinacher Genusschorle		0,33 l	
Apfel oder Apfel-Johannisbeere		3,50	
Säfte von Neu's		0,20 l	0,50 l
Orange, Grapefruit, Johannisbeere		3,00	4,50
Saftschorle		2,50	4,00

**„Biere“ WELDE**

Vom Fass	0,30 l	0,50 l
Welde No. 1 Premium Pils	3,00	4,50
Welde Hefe Weißbier		4,50
Welde Hefe Weißbier-Radler		4,50

**Flaschenbiere WELDE**

	0,30 l	0,50 l
Welde No. 1 Premium Pils	3,00	
Welde No. 1 Premium Radler	3,00	
Welde No. 1 Premium Pils Alkoholfrei	3,00	
Welde Naturradler	3,00	
Welde Weizen		4,50
Welde Weizen Alkoholfrei		4,50

**Welde Craft Beer WELDE**

	0,30 l
Welde Pale Ale	3,50
Welde Indian Pale Ale	3,50
Welde Citra Helles	3,50



Paulaner  
Hefe-Weißbier Dunkel  
Weißbier Kristallklar



0,50 l  
4,50  
4,50



### „Heißgetränke“

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Latte Macchiato	4,00
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	4,00
Tasse Heißer Kakao	3,00
Glas Tee, diverse Sorten	3,00



### „Heißgetränke Fairtrade“

Glas Pfefferminz Tee	3,00
Glas Kräutermischung Tee	3,00
Tasse Heißer Kakao	3,00

### „Schaumweine / Schaumweingetränke“

	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Sekt	3,00		21,00
Meier Secco	3,00		21,00
Champagner			39,00
Limoncello Spritz		5,50	
Aperol Spritz		5,50	
Hugo		5,50	
Lillet Berry		5,50	



### „Fairtrade Weine“

	0,25 l
2017er Bio Ilula Merlot - Rotwein aus Südafrika	5,50
2017er El Sur Sauvignon Blanc - Weißwein aus Chile	5,50

**„Weine vom Weingut Meier“** 

<b>Weißwein</b>	<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>
Weißburgunder trocken	3,00	5,50
Riesling Gutswein	3,00	5,50
Grauburgunder Gutswein	3,00	5,50
Spätburgunder Blanc de Noir	3,00	5,50

<b>Rotwein</b>	<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>
Merlot trocken Rhodt	3,00	5,50
Chardonnay trocken Roschbach	3,50	6,00
Cabernet Sauvignon trocken	3,50	6,00

<b>Rose</b>	<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>
Rose trocken	3,00	5,50

<b>Weinschorle</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,50 l</b>
Süß oder Sauer	3,50	5,50

**„Weine vom Weingut Adam Müller“** 

<b>Weißwein</b>	<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>
Leimener Mannaberg Riesling	2,50	5,00
Weißburgunder, Baden, trocken	2,50	5,00
Grauburgunder, Baden, trocken	2,50	5,00

<b>Rotwein</b>	<b>0,10 l</b>	<b>0,25 l</b>
Spätburgunder, trocken	2,50	5,00
Dornfelder, trocken	2,50	5,00
Trollinger & Lemberger trocken	2,50	5,00

<b>„Weine vom Weingut Adam Müller“</b>		
	<small>WEINGUT</small> <b>ADAM MÜLLER</b> <small>SEIT 1735</small>	
Rosé	0,10 l	0,25 l
Spätburgunder Weißherbst, Fruchtig	2,50	5,00
Weinschorle	0,25 l	0,50 l
Süß oder Sauer	3,50	5,50
<b>„Longdrinks“</b>		
Gin Tonic	4 cl	6,50
Havana Cola	4 cl	6,50
Vodka Lemon	4 cl	6,50
Whiskey Cola	4 cl	6,50
Campari Orange	4 cl	6,50
Bacardi Cola	4 cl	6,50
<b>„Bitter“</b>		
Jägermeister	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Campari	2 cl	3,00
<b>„Weinbrand / Rum“</b>		
Asbach Uralt	2 cl	3,00
Havana Club, 3 Jahre	2 cl	3,00
<b>„Whiskey“</b>		
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,50
Jack Daniel's	2 cl	3,50
Lagavulin, Highland Malt	2 cl	5,00



### **„Obstbrände von Alde Gott“**

Obstler	2 cl	3,00
Williams Christ	2 cl	3,00
Mirabelle	2 cl	3,00
Himbeere	2 cl	3,00
Zwetschge	2 cl	3,00

### **„Trester & Klare“**

Grappa	2 cl	4,00
Belvedere Vodka	2 cl	4,00
Absolut Vodka	2 cl	3,00
Malteser Kreuz	2 cl	4,00
Bombay Gin	2 cl	4,00