



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!



Zur Einstimmung...
...einen Aperitif

Mionetto Treviso Extra Dry 12,5%	0,1 ltr.	€ 4,60
Bührmann Brut 12% Traditionelle Flaschengärung	0,1 ltr.	€ 4,60
Aperol Spritz*15	0,2 ltr.	€ 6,50
Hugo- Prosecco, Holunder, Wasser, Minze, Limette*17	0,2 ltr.	€ 6,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild Berry, Eiswürfel, frische Früchte	0,2 ltr.	€ 6,50
Martini Bianco Vermouth 14,4%	5 cl	€ 5,00
Campari Orange*15 Campari, Orangensaft, Eiswürfel, Orangenscheibe	5 cl	€ 6,50
Campari Soda*15 Campari, Soda, Zitronenscheibe	5 cl	€ 6,50

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
-mit Garnelenspieß
(prawn skewer)

€ 13,50 

€ 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} € 9,00
Sausage salad with cheese, black sausage and onions
- Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und roten Zwiebeln ^{7,9,10,12} € 8,50
Sausage salad with black sausage and onions
- Schweizer Wurstsalat mit Käse und roten Zwiebeln ^{2,7,9,10,12} € 8,50
Sausage salad with cheese and onions
- Wurstsalat mit Schinkenwurst und roten Zwiebeln € 8,00
Sausage salad with onions

3. Abteil...

Pasta

Pasta

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

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} € 4,00
Swabian noodles with sauce

„Lukas“ Kinderschnitzel mit Spätzle und Sauce ^{1,3,7} € 6,50
Small schnitzel with swabian noodles

„Prinzessin Lissi“ Pasta mit Tomatensauce ^{1,3,7,9,10} € 4,00
Pasta with tomato sauce

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 € 6,90
Panna cotta with fresh fruits and mint

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm ^{1,7} € 6,50
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Gemischtes Eis mit Vanille-, Erdbeer-, Schokoladeneis
und Schlagrahm ^{2,3,7} € 5,50
Mixed ice cream with vanilla, strawberry, chocolate and whipped cream

Kindereisbecher mit Vanille- und Schokoeis dazu Smarties
und Schlagrahm ^{1,2,3,7,15} € 4,50
For the kids: vanilla and chocolate ice cream with smarties and whipped cream

Bitte beachten Sie unser Saison-Dessert!

Schwäbisch
mit Pfiff!



Heißer Abschluss...

Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 2,90
Tasse Kaffee	€ 2,50
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	€ 3,50
Heiße Schokolade – Trinkschokolade mit heißer Milch	€ 3,50

... oder was Hochprozentiges

Ramazotti (italienischer Kräuterlikör)	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Williams Christ Birne	2 cl	€ 3,50
Mirabellenbrand	2 cl	€ 3,50
Steinhauser Haselnussbrand	2 cl	€ 5,90

Schwäbisch
mit Pfiff!



Alkoholfreie Getränke	0,20l	0,40l
Tafelwasser	€ 2,40	€ 2,90
Frucade Cola * 15,16,19	€ 2,70	€ 3,60
Pepsi Cola light *15,17,19	€ 2,70	€ 3,60
Frucade Orange *15,16	€ 2,70	€ 3,60
Frucade Zitrone *15,16	€ 2,70	€ 3,60
Spezi *15,16, 19	€ 2,70	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon *18	€ 2,70	€ 3,70
Säfte		
Apfelsaft	€ 2,90	€ 3,90
Orangensaft	€ 2,90	€ 3,90
Sauerkirsch Nektar	€ 2,90	€ 3,90
Maracuja Nektar	€ 2,90	€ 3,90
Schwarzer Johannisbeer Nektar	€ 2,90	€ 3,90
Saftschorle		
Schorle aus Säften	€ 2,70	€ 3,70
Holunderschorle mit Minze und Limette *8	€ 3,00	€ 3,90
Rhabarbersaftschorle mit Zitrone	€ 3,00	€ 3,90
Wasser aus der Flasche		
Teinacher medium	€ 3,40	€ 5,20
Teinacher Still	0,2l € 3,40	€ 5,20

Schwäbisch
mit Pfiff!



Biere	0,30 l	0,50 l
Aus dem Fass		
Schönbuch Forstmeister Pils, 4,8 %vol.	€ 2,90	€ 3,90
Schönbuch UR – EDEL, 4,8 %vol.	€ 2,90	€ 3,70
Schönbuch Naturtrüb, 4,8 %vol.	€ 2,90	€ 3,70
Schönbuch Hefeweizen Hell, 5,1 %vol.	€ 2,90	€ 3,90
Aus der Flasche		
Schönbuch Hefeweizen Dunkel, 5,1 %vol.		€ 3,90
Schönbuch Kristallweizen, 5,1 %vol.		€ 3,90
Schönbuch Light Life, 3,6 %vol.		€ 3,90
Schönbuch Pils Alkoholfrei, 0,5 %vol.	0,33l	€ 2,90
Schönbuch Weizen Alkoholfrei, 0,5 %vol.		€ 3,90
Schönbuch Naturpark Radler, 2,0 %vol.	0,33l	€ 3,00
Bier-Mix		
Radler süß/ sauer	€ 2,80	€ 3,70
Weizenradler süß/sauer*	€ 3,00	€ 3,80
Cola - Bier *15,16,19	€ 2,90	€ 3,70
Cola - Weizen *15,16,19	€ 3,00	€ 4,00

Schwäbisch
mit Pfiff!



Rotweine

0,1 l

0,2 l

0,75 l / 1,0 l

Baden-Württemberg 0,75 l

Weingut Aldinger

€ 3,50

€ 6,90

€ 23,00

Aldinger Bentz Rotwein Cuvée, QbA

Fruchtige Aromen, dezente Säure und ausgewogene Tannine, trocken

Rebsorte: Cabernet, Zweigelt

Baden-Württemberg 1,0 l

Fellbacher Weingärtner

€ 2,80

€ 5,00

€ 23,00

Fellbacher Trollinger mit Lemberger, QbA

Feinherb, feinfruchtiger Charakter mit würzigen Einflüssen

Rebsorte: Trollinger, Lemberger

Weingut Bischoffingen

€ 3,00

€ 5,90

€ 26,50

Bischoffinger Spätburgunder, QbA

Kräftige Tanninstruktur und vollmundiger Geschmack, trocken

Rebsorte: Spätburgunder

Italien 0,75 l

Lupo Maraviglia

€ 3,00

€ 5,90

€ 19,50

Verso Rosso Salento I.G.T.

Aromen von reifen Kirschen, Cassis und einem Hauch grünem Tabak, trocken

Rebsorte: Negroamaro, Primitivo

Frankreich 0,75 l

Cros-Pujol

€ 3,00

€ 5,90

€ 19,50

Cros-Pujol Zangre Rouge Pays d'Oc I.G.P.

Tiefes Rubinrot, Aromen von Brombeeren, Cassis und Kirsche, trocken

Rebsorte: Cinsault, Grenache

Schwäbisch
mit Pfiff!



Spanien 0,75 l

Navarro López

Paracelsus Tempranillo

Vino de la Tierra de Castilla

BIO-Produkt (ABCERT: DE-Öko-006)

Trocken, Aromen von reifen Früchten mit einem Hauch Vanille, vollmundig und rund

Rebsorte: Tempranillo

€ 3,00

€ 5,90

€ 19,50

Weißherbst, Roséweine

0,1 l

0,2 l

0,75 l / 1,0 l

Baden-Württemberg 1,0 l

Weinmanufaktur Untertürkheim

Spätburgunder Weißherbst, QbA

Trocken, frisch, fruchtig, wohlschmeckend

Rebsorte: Spätburgunder

€ 2,80

€ 5,00

€ 23,00

Spanien 0,75 l

Vinicola de Tomelloso

Finca Cerrada Tempranillo Rosado D.O.

Trocken, mitteltiefes Rosa, rote Früchte in der Nase frisch und floral

Rebsorte: Tempranillo

€ 2,80

€ 5,90

€ 19,50

Weißweine

0,1 l

0,2 l

0,75 l / 1,0 l

Baden-Württemberg 1,0 l

Weinmanufaktur Untertürkheim

Weinmanufaktur Riesling, QbA

Trocken, Duft nach grünen Äpfeln, lebendige

Frische und feine Säure

Rebsorte: Riesling

€ 2,80

€ 5,00

€ 23,00

Weingut Bischoffingen

Bischoffinger Weißburgunder, QbA

Trocken, Aromen von Apfel und grünen Früchten, gepaart mit Nussaromen, harmonisch

Rebsorte: Weißburgunder

€ 3,00

€ 5,90

€ 26,50

Schwäbisch
mit Pfiff!



Italien 1,0 l

Casa Vinicola Botter	€ 2,80	€ 5,00	€ 23,00
Ca lunghetta Pinot Grigio Veneto I.G.T			
Trocken, rund und angenehm, spritzig, frisch			
Rebsorte: Pinot Grigio			

Frankreich 0,75 l

Domaine de Grézan	€ 3,50	€ 6,80	€ 23,00
Domaine de Grézan Chardonnay I.G.P Oc			
Trocken, Aromen von Himbeerjoghurt und frischen Erdbeeren, elegant und spritzig fruchtig			
Rebsorte: Cinsault, Grenache			

Spanien 0,75 l

Bodegas Avelino Vegas	€ 3,50	€ 6,80	€ 23,00
Circe Verdejo Rueda D.O.			
Trocken, Ananas und Maracuja dominieren die Aromatik, schönes Süß/Säurespiel			
Rebsorte: Verdejo			

Weinschorle		€ 3,80	
-------------	--	--------	--

Spirituosen		2cl	
-------------	--	-----	--

Klar und fruchtig

Williams Christ Birne		€ 3,50	
Mirabellenbrand		€ 3,50	
Steinhauser Haselnussbrand		€ 5,90	

Bitter und Kräuter

Ramazotti mit Eis und Zitrone		€ 3,00	
Jägermeister		€ 3,00	

Schwäbisch
mit Pfiff!



Grappa

2cl

Grappa Nonino Cru Monovitigno Fragolino

€ 6,50

Dieser Grappa ist klar und rein, die Aromen erinnern an Heidelbeeren und Waldfrüchte

Rebsorte: 100 % Fragolino

Cognac

2cl

Otard "der einzige von Schloß Cognac"

€ 6,50

Die Produktion ist eine professionelle und schonende Herstellungs.

Dazu werden ausschließlich Trauben aus der Petite Champagne und der Grande Champagne verwendet

Whiskey

2cl

Bulleit Bourbon

„aus der kleinsten Destillery in Kenntucky“

€ 6,80

Sein Duft erinnert an feine Holznoten, im Geschmack vereinen sich Vanille, Eiche, Honig und etwas Zitrone

Schwäbisch
mit Pfiff!



Kaffee und Tee von Westhoff

Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 2,90
Tasse Kaffee	€ 2,50
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	€ 3,50
Heiße Schokolade- Trinkschokolade mit heißer Milch	€ 3,50

Schwarztee	€ 3,00
Mountain Top Darjeeling	

Grüntee	€ 3,00
Four Secrets China	

Kräutertee	€ 3,00
African lights - Rooibos Vanille	

Healthy soul - Pfefferminz

Herbal Balance - Kamille

Früchtetee	€ 3,00
Soft Soul – Früchtemischung	

Sunny Spirit – Zitrone, Limette

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!



Kenntlichmachung 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 – Lumpine
- * 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!