

Suppen / Soups

Taigatrommel

hausgemachte Soljanka mit Zitrone und saurer Sahne 5,90
homemade „Soljanka“ with lemon and sour cream 5,90

Rote Schaffnermütze

Tomatensuppe mit Sahnehaube 4,90
tomatosoup with whipped cream 4,90

Salat und Vorspeisen / Salads and Starters

Schrankenwärters Traum

Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Baguette 5,90
creamy braised porkloin cubes gratinated with cheese, with lemon and baguette 5,90

Eisenbahnerschnitte

gebakener Fetakäse mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln und Knoblauchöl 9,50
baked feta cheese with cherry tomatoes, black olives, red onions and garlic oil

Italienisches Stellwerk

Carpaccio von der Rinderhuft mit Rucola, frischen Champignons und gehobeltem Parmesan 10,90
beef carpaccio with rucola salad, fresh mushrooms and grated grana padano 10,90

Knatterbahn

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten und mariniertem Hirtenkäse 8,90
mixed salad with cherry tomatoes and marinated feta cheese

Vom Streckenläufer gesammelt

gemischte Blattsalate in Knoblauchdressing mit Mandelblättchen und gebratenen Garnelen 10,90
mixed salad with garlic dressing, almond flakes and grilled prawns

Per Bahn frisch aus dem Brockengarten

Frische Rohkost nach Art des Hauses 4,90
Fresh vegetable sticks a la Altorra 4,90

Pasta & vegetarisch / Pasta & Vegetarian

Hörnerlok

Spaghetti in Basilikum-Pesto mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan 12,90

Spaghetti with basil pesto, grilled prawns, fresh garlic, cherry tomatoes, rucola and parmesan 12,90

Ferrovie dello Stato

Spaghetti Bolognese 8,50

Spaghetti Bolognese 8,50

Donnerbüchsen

Curry-Reispfanne mit buntem Gemüse 10,90

Curry-rice with mixed vegetables 10,90

Pendolino

lauwarmer Backkartoffelsalat mit Saisongemüse, Rucola in Honig-Senf-Vinaigrette 10,90

warm baked potato salad with seasonal vegetables, rucola salad and honey-mustard dressing 10,90

Alpenexpress

Käsespätzle mit Tomate, Gouda und Röstzwiebeln 9,50

cheese spätzle with tomato, gouda and roast onions 9,50

Fisch / Fish

Weißer Lady

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage 16,90

plaice Finkenwerder style with parsley potatoes and salad siding

Ludmilla

Scholle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatbeilage 16,90

plaice Müllerin style with parsley potatoes and salad siding

Lokführers Schlemmerei

3 Matjesfilets wahlweise an Remouladensoße oder Mangosoße mit roten Zwiebeln und Bratkartoffeln 13,90

3 matjes filets with remoulade sauce or mango sauce, red onions and fried potatoes

Aus dem D-Zug

Kabeljau mit Kartoffelkruste an einer leichten Senfcreme, mit Pfannengemüse 15,90

cod in a potato crust with mustard sauce and fresh fried vegetables

Hauptgerichte / Main Courses

Gepäckträgers Abendmahl

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Salatbeilage 17,90 oder XL 22,90

Original "Vienna Schnitzel" -breaded veal escalope with french fries and salad siding

Rangierers Lieblingsessen

Kalbsschnitzel „Jäger Art“ mit frischen Champignons in Rahm, Pommes frites und Salatbeilage 19,90 oder XL 24,90

veal escalope „Hunter´s Style“ with creamy mushrooms, french fries and salad siding

Gepäckträgers Sonntagsschmaus

geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersoße mit Speckbohnen und Kartoffelklößen 18,90

braised ox cheek with burgundy sauce, bacon beans and potato dumplings

Eisenschwein

Geschnetzeltes vom Kalb Zürcher Art in Weißwein-Sahnesoße, mit Champignons und Basmatireis 15,90

veal ragout Zurich style in white wine sauce with mushrooms and basmati rice

In der Feuerbüchse gebraten

Kalbsschnitzel „au four“ überbacken mit Würzfleisch und Gouda, dazu Pommes Frites und Salatbeilage 19,90 oder XL 24,90

veal escalope „au four“ gratinated with creamy braised porkloin cubes and cheese, french fries and salad siding - XL portion optionally

Pfiffi und Fiffi – wir braten unsere Steaks medium, auf Wunsch gern englisch oder durch

Rumpsteak am Fettrand gebraten mit Pommes frites und Salatbeilage

Rumpsteak with french fries and salad siding

200g 19,90 300g 24,90

*wahlweise mit: Sauce Béarnaise, Pfeffersauce, Senfcreme, geschmorte Zwiebeln je 2,00 €
Pfannengemüse, Rahmchampignons, Speckbohnen, Mandelbrokkoli oder kleinem
Beilagensalat je 3,00 €*

*optionally with: Béarnaise sauce, pepper sauce, mustard sauce, braised onions for 2,00 € each
fresh fried vegetables, creamy mushrooms, bacon beans, broccoli with almonds or
small mixed salad for 3,00 € each*

Weichensteller's Sonntagessen

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln an Kartoffelstampf 15,90

grilled veal liver with apple wedges, onions and mashed potato

Heuwender

Altoraburger

frisches Rindfleischpattie im Briochebrötchen mit Cheddar, Tomate, Salat, Gurkenmayo und selbstgemachter Zwiebelmarmelade, dazu Süßkartoffelpommes 14,90 oder Double 17,90

beef burger in a potato bun with cheddar cheese, tomato, salad, pickle mayo and selfmade onion jam, served with sweet potato fries - double beef optionally

Hauptgerichte / Main Courses

Schaffners Hobby

Chili-Cheeseburger

frisches Rindfleischpattie im Briochebrötchen mit Chili-Cheese-Soße, Cheddar, Tomate und gebratenen Chilis, dazu Süßkartoffelpommes 14,90 oder Double 17,90

beef burger with chili cheese sauce, cheddar cheese, tomato and grilled chilis, served with sweet potato fries - double beef optionally

*Gegen einen Aufpreis von 2,00 € können Sie Ihre Beilagen gern ändern. Wählen Sie zwischen Bratkartoffeln, Kartoffelklößen, Salzkartoffeln, Butterreis und Süßkartoffelpommes.
For only 2,00 € additional you can change your sides. You can choose between fried potatoes, potato dumplings, potatoes, butter rice and sweet potato fries.*

Dessert

Resi

Früchtebecher - gemischtes Eis mit Fruchtsalat, Schlagsahne 6,50

variation of icecream, fruit salad and whipped cream

Schwarzer Schwan

Halbflüssige Schokoküchlein mit Walnusseis, heißen Himbeeren und Schlagsahne 6,90

chocolate Muffin with liquid core with walnut icecream, warm Raspberries and whipped cream

Polarexpress

Schwedenbecher - Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahnehaube 5,90

cup of Sweden - vanilla ice cream with applesauce, egg liqueur and cream cap

Lady in red

hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce 4,90

homemade berry's ragout with vanilla sauce

Galaexpress

Apfelbeignets mit Walnusseis und Schlagsahne 4,90

baked applerings with walnut icecream

Zugspitzbahn

heiße Liebe - Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 6,50

vanilla icecream with hot raspberries and whipped cream