

DER WEG ZUR GESUNDHEIT
FÜHRT DURCH DIE KÜCHE

NICHT DURCH DIE APOTHEKE.

SEBASTIAN KNEIPP

FÜR UNSERE GÄSTE, WELCHE AN EINER
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN:
ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE IN UNSEREN SPEISEN SIND IN EINER
SEPARATEN SPEISENKARTE GEKENNZEICHNET.
WIR BERATEN SIE GERNE UND GEHEN INDIVIDUELL AUF IHRE
BEDÜRFNISSE EIN

facebook



 Instagram FOLLOW US ON

Deele



UNSERE APERITIFS:

MARACUJA SPRITZ: TROPISCH, PRAKTISCH, GUT
MARACUJASAFT, APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, LIMETTENSAFT,
0,2 LTR. 6,50 €

APEROL SPRITZ: FÜR DIE ITALIENISCHEN MOMENTE IM LEBEN
APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, ORANGE
0,2 LTR. 6,50 €

ESPRESSO MARTINI: KULT-KAFFEE-COCKTAIL!
ESPRESSO, WODKA, KAFFEELIKÖR
0,1 LTR. 6,50 €

PINK GIN TONIC: PRETTY IN PINK!
GIN, SCHWEPPE'S WILD BERRY, HIMBEEREN
0,2 LTR. 6,80 €

MOSCOW MULE: RUSSISCHE REVOLUTION IM GLAS
WODKA, LIMETTE, GINGER ALE
0,2 LTR. 6,50 €

LILLET BERRY: FRUCHTIG, FRISCH, FRANZÖSISCH
LILLET BLANC, RUSSIAN WILD BERRY
0,2 LTR. 6,50 €

PIMM'S CUP No 1: BRITISCHES UNDERSTATEMENT
PIMM'S No 1, GINGER ALE
0,2 LTR. 6,80 €

OHNE ALKOHOL:

SAN BENEDETTO BEN'S BITTER:
WIE EIN APEROL-OHNE ALKOHOL
0,20 LTR. 4,50 €

Deele



FAMILIE WIEGELMANN UND TEAM
HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN
UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSREICHEN ABEND.

LACHSFILET

AUF DER HAUT GEBRATEN,
MIT KÜRBISRISOTTO, GERÖSTETEN KERNEN
UND STEIRISCHEM KERNÖL

26,00 EURO

BARBARIE ENTENBRUST

MIT PORTWEINJUS,
FINGERMÖHREN UND APFEL-KARTOFFEL-GRATIN

32,50 EURO

REHRÜCKEN

IM TRAMEZZINIMANTEL
MIT RAHMWIRSING, GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN
UND KARTOFFEL-TRÜFFEL-PRALINEN

36,50 EURO

OCHSENBÄCKCHEN

ZART GESCHMORT,
MIT SELLERIE, BIRNEN UND MARONEN

27,50 EURO

KABELJAU

GEBRATENES KABELJAUFILET
MIT RAHMLAUCH, KARTOFFELPÜREE UND SPANISCHER CHORIZO

27,00 EURO

Deele

The logo for 'Deele' features the brand name in a black, elegant script font. Below the text is a thick, green, wavy underline that spans the width of the word.

VORSPEISEN

DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND GORGONZOLA & BIRNE

10,60 EURO

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS FILET

HAUCHDÜNN GESCHNITTEN
MIT RUCOLA, GRANA PADANO UND ACETO DI BALSAMICO

15,00 EURO

JAKOBSMUSCHELN

„GEBRATEN“
AUF FEINEM ORANGENRISOTTO

16,50 EURO

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

„KARAMELLISIERT“
MIT KÜRBISEIS UND EINGELEGTEM KÜRBIS

13,00 EURO

SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE

17,70 EURO

KÜRBISCREMESÜPPCHEN

MIT KNUSPRIGEN KICHERERBSEN

7,00 EURO

Deele



SALATE

(VEREDELN SIE UNSERE SALATE WAHLWEISE MIT UNSEREM HAUSDRESSING,
SAHNEDRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING)

GROSSER GEMISCHTER SALAT

MIT TOMATEN, GURKEN UND
FRISCHEN CHAMPIGNONS

**100%
VEGETARISCH**

9,60 EURO

SALATTeller MIT FILETSTREIFEN (CA. 150G)

GEMISCHTER SALAT MIT FILETSTREIFEN VOM BLACK ANGUS
UND EINER HONIG-SENF-SAUCE

18,90 EURO

PUTENSALAT

GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST

15,00 EURO

CESARS SALAD

VON FEINEN SALATHERZEN, PARMESANDRESSING, CROÛTONS
UND GERÖSTETEN SPECKSTREIFEN

12,80 EURO

+ PUTENBRUST

18,20 EURO

+ DREI GEBRATENE BLACK-TIGER-GARNELEN

20,00 EURO

ACKERSALAT

FRISCHER FELDSALAT MIT ORANGENDRESSING MARINIERT,
GEBRATENEN HONIG-CHAMPIGNONS UND SPECK

14,50 EURO

Deele

NUDELGERICHTE

PASTA CON SALMONE

LINGUINE IN EINER FEINEN ZITRONENSOSSE
MIT GEBRATENEM LACHS, BROKKOLI, KIRSCHTOMATEN
UND GRANA PADANO

20,70 EURO

RAVIOLI

„GORGONZOLA & WALNUSS“

IN EINER FEINEN SAHNESOSSE
MIT RADICCHIO UND BIRNE

19,50 EURO

BURGER

(ALLE BURGER SERVIEREN WIR MIT EINER PORTION STEAK-HOUSE FRIES)

SURF 'N TURF BURGER

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF
MIT RIESENGARNELEN, RUCOLA, GRANA PADANO UND DILL-SENF-SOSSE

20,60 EURO

MUSHROOM – HOKKAIDO-BURGER

„DER HERBSTBURGER“

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS BEEF
MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN, HOKKAIDOKÜRBIS, RADICCHIO
UND SCHMAND

19,00 EURO

FLAMMKUCHEN

VEGETARISCH

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT FRISCHEN TOMATEN,
RUCOLA, PARMESAN UND CREMA DI BALSAMICO

**100%
VEGETARISCH**

11,70 EURO

KÜRBIS-BIRNE-HASELNUSS

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT KÜRBIS, BIRNEN, HASELNUSS & GERÄUCHERTER ENTENBRUST

13,50 EURO

Deele

SCHNITZEL

(WÄHLEN SIE ZU UNSEREN SCHNITZELN ALS BEILAGE STEAK-HOUSE POMMES,
KROKETTEN ODER BRATKARTOFFELN)

SCHNITZEL „WIENER ART“

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE
UND SALAT

15,60 EURO

JÄGERSCHNITZEL

IN EINER SAUCE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN
MIT EINEM SALAT

17,20 EURO

ZIGEUNERSCHNITZEL

IN EINER PAPRIKA-ZWIEBEL-SAUCE UND SALAT

17,20 EURO

BAUERNSCHNITZEL

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE,
MIT SPIEGELEI UND RÖSTZWIEBELN,
DAZU SALAT

18,00 EURO

CORDON BLEU

„AUS DEM KALBSRÜCKEN“
GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE,
SERVIERT MIT EINEM SALAT

28,50 EURO

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

AUS DEM KALBSRÜCKEN, IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBRATEN,
SERVIERT MIT EINEM SALAT
UND PREISELBEEREN

26,70 EURO

Deele



STEAKS

(ALLE UNSERE STEAKS WERDEN AUS DEM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND GESCHNITTEN UND MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT)

RUMPSTEAK

200G 25,00 EURO
250G 31,00 EURO
300G 37,50 EURO



FILETSTEAK

150G 28,40 EURO
250G 46,70 EURO

(AUF GRUND DER AKTUELLEN FLEISCHPREISE SIND WIR LEIDER GEZWUNGEN, DIESE WÖCHENTLICH ANZUPASSEN!)

WÄHLEN SIE IHRE GARSTUFE

(RARE – BLUTIG, MEDIUM-RARE – LEICHT BLUTIG, MEDIUM – ROSA, MEDIUM-WELL – NOCH LEICHT SAFTIG, WELL-DONE – DURCH)

UND DIE BEILAGEN NACH IHREM GESCHMACK

STEAKHOUSE-POMMES
BRATKARTOFFELN
KROKETTEN
OFENKARTOFFEL
GEBRATENES GEMÜSE
BLATTSPINAT

4,80 EURO

BEILAGEN SALAT
PFEFFERSOSSE

3,80 EURO

SAUCE BEARNAISE
POMMES FRITES VON DER SÜSSKARTOFFEL

5,60 EURO

Deele

KÄSE

(UNSER KÄSE IST ROHMILCHKÄSE, VEREDELT VOM BEKANNTEN KÄSE AFFINEUR
WALTMANN)

KÄSEAUSWAHL

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTER KÄSE,
SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE

18,00 EURO

**100%
VEGETARISCH**

DESSERT

GELATO

GRIECHISCHER JOGHURT / HONIG / ZITRONE

TIRAMISU

LOTUS BISCOFF / KARAMELL

2,50 EURO PRO KUGEL + SAHNE 1,00 EURO

BIRNEN-SCHOKOKÜCHLEIN

MIT VANILLEEIS UND PIMENT D'ESPELETTE

7,00 EURO

KARAMELLPARFAIT

AUF TONKABOHNEN-ÄPFEL-CHUTNEY

7,00 EURO

Deele

WEISSWEIN

		0,2 LTR.	1/1FL.
IHRINGER FOHRENBERG	2022	6,00 €	28,00 €
QUALITÄTSWEIN, KARL KARLE PRIVATKELLEREI REGION: BADEN, REBSORTE: GRAUER BURGUNDER 13,0% VOL.			
CHARDONNAY	2022	9,30 €	33,00 €
ALOIS LAGEDER REGION: SÜDTIROL, REBSORTE: CHARDONNAY 12,5% VOL.			
SAUVIGNON BLANC GLADSTONE	2022	11,00 €	39,50 €
JOHNER ESTATE REGION: WAIRARAPA, NEUSSEELAND, REBSORTE: SAUVIGNON BLANC 13,5% VOL.			
LA SEGRETA BIANCO	2022	8,00 €	28,00 €
PLANETA REGION: SIZILIEN, REBSORTE: GRECANICO CUVÉE 12,5% VOL.			
VDP GUTSWEIN	2022	7,50 €	34,00 €
WEINGUT ROBERT WEIL REGION: RHEINGAUL, REBSORTE: RIESLING, HALBTROCKEN 11,5% VOL.			
WEISSBURGUNDER	2022	12,00 €	42,00 €
VAN VOLXEM REGION: MOSEL, REBSORTE: WEISSBURGUNDER 12,5% VOL.			
PRADALUPO DOCG	2022	8,30 €	29,00 €
FONTANAFREDDA REGION: ROERO, PIEMONTE, REBSORTE: ARNEIS 14,0% VOL.			
WEINSCHORLE		5,00 €	

Deele



ROSÉWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1 FL.
IHRINGER VULKANFELSEN	2022	6,00 €	28,00 €
KARL KARLE PRIVATKELLEREI REGION: BADEN, REBSORTE: SPÄTBURGUNDER 13,0% VOL.			
SCAIA ROSATO	2022	8,50 €	30,00 €
TENUTA SANT'ANTONIO REGION: VENETIEN, REBSORTE: RONDINELLA 12,5% VOL.			

ROTWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1 FL.
TEMPRANILLO	2022	6,00 €	28,00 €
BODEGAS MUNOZ REGION: LA MANCHA, REBSORTE: TEMPRANILLO 12,5% VOL.			
SCAIA TORRE MELLOTTI	2019	9,80 €	35,00 €
TENUTA SANT'ANTONIO REGION: VENETIEN, REBSORTE: CABERNET SAUVIGNON 14,5% VOL.			
PRIMITIVO DI MANDURIA SUD	2022	8,00 €	28,00 €
CANTINA SAN MARZANO REGION: APULIEN, REBSORTE: PRIMITIVO 14,0% VOL.			
CLOS DE COMBES	2022	9,00 €	32,50 €
CHÂTEAU DE LANCYRE REGION: LANGUEDOC-ROUSSILLON, REBSORTE: SYRAH, GRENACHE 14,5% VOL.			
VILLA PILLO	2016	11,00 €	38,50 €
BORGOFORTE REGION: TOSKANA, REBSORTE: SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 13,5% VOL.			

SCHAUMWEIN

		0,1 LTR.	1 / 1 FL.
PROSECCO TREVISO DOC BRUT		4,70 €	29,00 €
BALBINOT REGION: LE MANZANE, VENETIEN, REBSORTE: GLERA 11,5%			

Deele



GETRÄNKE:

BIERE vom Fass:

König Pils 0,2 Ltr.	2,30 €
König Pils 0,3 Ltr.	3,30 €
Westheimer Pils 0,2 Ltr.	2,30 €
Westheimer Pils 0,3 Ltr.	3,30 €
Radler 0,3 Ltr.	3,30 €
Früh Kölsch 0,2 Ltr.	2,30 €
Früh Kölsch 0,3 Ltr.	3,30 €
Köstritzer 0,3 Ltr.	3,80 €
Krefelder 0,3 Ltr.	3,50 €
Weizenbier 0,3 Ltr.	3,80 €
Weizenbier 0,5 Ltr.	5,50 €

Flaschenbier:

König alkoholfrei 0,33 Ltr.	3,50 €
Radler alkoholfrei 0,33 Ltr.	3,50 €
Graf Stollberg 0,33 Ltr.	3,50 €
Weizen alkoholfrei 0,5 Ltr.	5,20 €

ALKOHOLFREIES:

Pepsi Cola/Light 0,2 Ltr.	3,00 €
Pepsi Cola/Light 0,3 Ltr.	4,00 €
Pepsi Cola/Light 0,4 Ltr.	5,00 €
7up/Mirinda 0,2 Ltr.	3,00 €
7up/Mirinda 0,3 Ltr.	4,00 €
7up/Mirinda 0,4 Ltr.	5,00 €
Tonic Water 0,2 Ltr.	4,00 €
Bitter Lemon 0,2 Ltr.	4,00 €
Ginger Ale 0,2 Ltr.	4,00 €
Germeta 0,25 Ltr.	3,00 €
Fachingen still 0,25 Ltr.	3,30 €
Fachingen 0,75 Ltr.	5,80 €
Fachingen still 0,75 Ltr.	5,80 €
Apfelschorle 0,2 Ltr.	3,00 €
Apfelschorle 0,3 Ltr.	4,00 €
Apfelschorle 0,4 Ltr.	5,00 €
Rhabarberschorle 0,2 Ltr.	3,00 €
Rhabarberschorle 0,3 Ltr.	4,00 €
Rhabarberschorle 0,4 Ltr.	5,00 €
Orangensaft 0,2 Ltr.	3,20 €

HEISSES:

Schümli Kaffee	3,30 €
Glas Tee	3,30 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Cappuccino	3,80 €
Caffè-Latte	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €

SPIRITUOSEN:

Berliner Luft 2cl.	2,50 €
Jägermeister 2cl.	3,00 €
Weizenkorn 2cl.	2,50 €
Wacholder 2cl.	2,50 €
Ganz Alter Schneider 2cl.	2,80 €
Roter 2cl.	2,50 €
Baileys 4cl.	4,20 €
Frangelico 4cl.	4,20 €
Fernet 2cl.	3,00 €
Ouzo 2cl.	3,00 €
Linie 2cl.	3,70 €
Malteser 2cl.	3,50 €
Absolut Vodka 2cl.	3,50 €
Ramazotti 2cl.	3,20 €
Obstler 2cl.	3,20 €
Williamsbirne 2cl.	3,50 €
Sambuca 2cl.	3,20 €
Dimple 4cl.	7,00 €
Jack Daniels 4cl.	6,50 €
Tullamore Dew 4cl.	6,00 €

MIXGETRÄNKE:

Bacardi Cola 0,2 Ltr.	6,50 €
Havana Cola 0,2 Ltr.	6,50 €
BombayTonic 0,2 Ltr.	7,00 €