

WEIN

Roséwein

Portugieser Weißherbst QBA halbtrocken ⁽⁶⁾

Pfalz, Weingut Müller

Ein aufreizendes Himbeernäschen lugt aus dem Glase, im Mund leckere Erdbeere, das Ganze im Geschmacksbild halbtrocken, aber an keiner Stelle zu süß. Zum Abschied bleibt ein Hauch Karamell am Gaumen. 0,2l 4,50 €

Rotwein

Dornfelder Rotwein QBA trocken – Bio ⁽⁶⁾

Rheinhessen, Weingut Neumer

Tiefdunkle Farbe, ausdrucksvoll und geschmeidig am Gaumen, markante Pflaumen-Kirsch-Note. 0,20l 4,90 €

Hamballe Trollinger QBA trocken ⁽⁶⁾

Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe

Feinrassiger, herzhaft kerniger Rotwein mit zart duftigem Bukett und würzig frischem Aroma. Typisch blass-rot in der Farbe mundet er kräftig, aber dennoch nicht zu schwer. 0,20l 4,20 €

Portugieser Rotwein QBA halbtrocken ⁽⁶⁾

Pfalz, Weingut Müller

Feines Wacholder-Näschen, gefolgt von einem kirschig-frischem Geschmack mit einer mehr als ordentlichen Länge, die man überhaupt nicht erwartet. Gelungen! 0,20l 4,70 €

Merlot VdP trocken ⁽⁶⁾

„Celliers des Vicomtes“ – Frankreich – Languedoc-Rousillon, Vignerons Catalans

Richtig schön beeriger Merlot, unkompliziert und weich und so saftig! 0,20l 4,50 €

GETRÄNKE

Softdrinks



Coca Cola ^(1,8), Cola light ^(1,5,8,10,11)
Fanta ^(1,5), Sprite

0,2l 2,00 €

0,4l 3,80 €

Schweppes Bitter Lemon ⁽³⁾,
Tonic Water ⁽³⁾ oder Ginger Ale ⁽¹⁾ 0,2l 2,20 €

Mineralwasser

Vio Still oder Medium 0,25 l Flasche 2,10 €

0,75 l Flasche 5,30 €

Tafelwasser 0,2 l Glas 1,50 €

Säfte von Ohlenhoff

Orangensaft ⁽⁴⁾, Kirschsafte, Apfelsafte
naturtrüb ⁽⁵⁾ oder Bananensaft 0,2l 2,10 €

0,4l 3,90 €

Alle Säfte sind bei uns auch als Schorle erhältlich.

Heißgetränke

Tasse Filterkaffee 1,80 €

Pott Filterkaffee 2,50 €

Milchkaffee ⁽²⁴⁾ 2,50 €

Espresso 2,00 €

Espresso Doppelt 3,80 €

Cappuccino ⁽²⁴⁾ 2,30 €

Latte Macchiato ⁽²⁴⁾ 2,50 €

Teespezialitäten

Roibusch-Tee Pott 2,30 €

Grüner Tee Pott 2,30 €

Früchte-Tee Pott 2,30 €

Pfefferminz-Tee Pott 2,30 €

Darjeeling-Tee Pott 2,30 €

Kamillen-Tee Pott 2,30 €

Hagebutten-Tee Pott 2,30 €

Inhaltsstoffe:

⁽¹⁾ Farbstoff E 150 d, ⁽²⁾ Phosphorsäure E 338, ⁽³⁾ Chininhaltig,

⁽⁴⁾ Natrium, ⁽⁵⁾ Antioxidationsmittel, ⁽⁶⁾ Sulfite, ⁽⁸⁾ Koffeinhaltig,

⁽¹⁰⁾ Süßungsmittel, ⁽¹¹⁾ enthält Phenylalanin, ⁽³⁴⁾ Gerste



Fassbier



Einbecker vom Fass oder Alster

0,3l 2,50 € ⁽³⁴⁾

0,5l 4,00 € ⁽³⁴⁾

Flaschenbiere

Alkoholfreies Einbecker ⁽³⁴⁾ 0,33l 2,50 €

Einbecker Dunkel 0,33l 2,80 €

Hefebiere

Maisel's aus der Flasche

Original Naturtrüb ⁽³⁴⁾, Dunkel ⁽³⁴⁾,
Kristall ⁽³⁴⁾ oder Alkoholfrei ⁽⁴⁾ 0,5l 3,80 €

Bananen-Weißbier ⁽³⁴⁾ 0,5l 4,50 €



Spirituosen

Malteser Aquavit 40 % 2 cl 2,30 €

Linie Aquavit 40 % 2 cl 2,30 €

Fürst Bismarck 38 % 2 cl 2,00 €

Wodka Gorbatschow 37,5 % 2 cl 2,00 €

Bauernobstler 38 % 2 cl 1,80 €

Himbeergeist 42 % 2 cl 2,00 €

Grappa 40 % 2 cl 2,60 €

Jack Daniels Whisky 40 % 2 cl 2,60 €

Gordon Dry Gin 37,5 % 2 cl 2,00 €

Pernod 40 % 2 cl 2,00 €

Ricard 45 % 2 cl 2,00 €

Lantenhammer Obstler 40 % 2 cl 2,50 €

Cognac Chabasse 40 % 2 cl 4,00 €

Kräuterschnäpse

Jägermeister 35 % 2 cl 2,10 €

Fernet Branca 39 % 2 cl 2,10 €

Ramazotti 30 % 2 cl 2,10 €

Averna 29 % 2 cl 2,10 €

Liköre

Sambuca 40 % 2 cl 2,10 €

Ouzo 37,5 % 2 cl 2,10 €

Amaretto 21 % 2 cl 2,10 €

Baileys ^(1,8) 17 % 2 cl 2,10 €

Cointreau 40 % 2 cl 2,10 €

City-Hotel Journal

SPEISEN &
GETRÄNKE



DIES UND DAS

Currybockwurst

mit Pommes ^(2, 3, 7, 13, 14) 6,50 €

Schweizer Wurstsalat

mit Bratkartoffeln ^(2, 10) 7,50 €

Bauernfrühstück

mit Gewürzgurke ^(2, 10, 20) 7,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln
und Salatbeilage ^(2, 10, 14, 20) 9,50 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Zwiebel-Apfelsauce,
dazu Bratkartoffeln ^(10, 12, 20, 21, 24) 9,80 €

Schlemmerteller

Matjesfilet, Räucherlachs, Bratkartoffeln
und Garnelenrührei ^(10, 12, 20, 21, 24) 10,90 €

SALAT

Kleiner gemischter Salat

mit Hähnchenbrustfiletstreifen 3,00 €

mit Kochschinken und Käsestreifen ^(2, 3, 24) 6,00 €

mit Schweinefiletstreifen 6,00 €

Großer gemischter Salat

mit gebratener Hähnchenbrust 10,90 €

mit Kochschinken und Käsestreifen ^(2, 3, 24) 10,90 €

mit Schweinefiletstreifen 10,90 €

Dressing: Hauseigene Vinaigrette ^(10, 14)

JOURNAL KLASSIKER

Schweineschnitzel

„Wiener Art“ ^(20, 33) 9,50 €

„Jäger Art“ mit Champignonsauce ^(4, 20, 33) 10,50 €

„Zigeuner Art“ mit Paprikasauce ^(4, 20, 33) 10,50 €

„Natur“ mit Kräuterbutter garniert ^(1, 20, 24, 33) 10,50 €

Cordon Bleu

Gefülltes Schweineschnitzel mit
Kochschinken und Käse ^(2, 7, 20, 24, 33) 12,50 €

Beilagen frei wählbar: Bratkartoffeln,
Salzkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten ^(20, 24, 33)

Sahnegeschnetzeltes „Züricher Art“

vom Schwein mit Champignons,
dazu Kartoffelrösti und Salat ^(4, 10, 14, 20) 11,50 €

Holzfallersteak

Schweinenackensteak mit Schmorzwiebeln
und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln ^(1, 24) 9,50 €

Hähnchenbrustfilet

an Rahmpilzen mit Gemüse der Saison
und Kroketten ^(4, 13, 24, 33) 13,50 €

mit Kräuterbutter und Grilltomate,
dazu Bratkartoffeln und Salat ^(1, 10, 14, 24) 13,50 €

Zwei Schweinemedailleurs

an Gemüse der Saison, Rahm-
champignons und Bratkartoffeln ^(4, 24, 33) 14,50 €

an Pfefferrahmsauce
mit Kroketten und Salat ^(3, 4, 10, 14, 24, 33) 14,50 €

Grillteller „Journal“

mit dreierlei Steaks, dazu Grilltomate,
Kräuterbutter, gebackene Zwiebeln,
Pommes Frites und Salat ^(1, 10, 14, 24, 33) 17,50 €

Pfeffersteak

Argentinisches Rumpsteak 200 g
an Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln
und Salat ^(3, 4, 10, 14, 24) 21,50 €

Steak „Journal“

Argentinisches Rumpsteak 200 g mit
Kräuterbutter und Grilltomate, dazu
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^(1, 24) 22,50 €

VEGETARISCHES

Gemüsegratin

mit Meterbrot ^(4, 24) 8,90 €

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und Salatbeilage ^(10, 24) 9,50 €

Semmelknödel

mit Rahmpilzen und kleiner Salat ^(20, 24, 33) 8,90 €

DESSERT

Eisbecher „Journal“

3 Kugeln Eis (Vanille-, Schokoladen-,
Walnusseis) ^(5, 6, 10, 24, 27) 3,80 €

Früchtebecher

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis mit
Schlagsahne ^(1, 5, 6, 10, 24) 4,50 €

„Genuss mit Nuss“

2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel
Schokoladeneis mit Karamellsauce und
Schlagsahne ^(5, 6, 10, 24, 27) 5,50 €

Zusatzstoffe, Stoffe, die Allergien auslösen können:

⁽¹⁾ Thiabendazol, ⁽²⁾ Konservierungsstoffe, ⁽³⁾ Antioxidationsmittel,
⁽⁴⁾ Geschmacksverstärker, ⁽⁵⁾ Farbstoffe, ⁽⁶⁾ kann Spuren von Schalen-
früchten enthalten, ⁽⁷⁾ Phosphat, ⁽¹⁰⁾ Süßungsmittel, ⁽¹²⁾ E901-904,
⁽¹³⁾ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁽¹⁴⁾ Senf und daraus
gewonnene Erzeugnisse, ⁽²⁰⁾ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
⁽²¹⁾ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁽²⁴⁾ Milch und daraus
gewonnenen Erzeugnisse, ⁽²⁷⁾ Schalenfrüchte / Walnuss,
⁽³³⁾ Weizen (Glutenhaltig)

WEIN

Prickelndes

Buten & Binnen trocken

Ein fruchtiger, trockener Sekt
für jede Gelegenheit 0,2 l 4,40 €

La Ronca Prosecco Frizzante

Italien - Veneto, Coste Petrai

Der Klassiker: Jung, frisch und sofort trinkbar.
Der fruchtige Geschmack hinterlässt
Erinnerungen von angenehmer Frische. Auch
als Begleiter
zu Fischspeisen 0,1 l 2,40 €

Aperol Sprizz

Der herbfrische Sommertrend aus Italien
15 % 0,2 l 4,50 €

Weißwein

Grauburgunder QBA trocken ⁽⁶⁾

Baden, Weingut Bercher-Schmidt

Würziger, exotischer Duft, vollmundig
und kompakt, fruchtig, mit erfrischender
Säure. Ein kräftiger Wein mit viel
Mineralität und Eleganz. 0,2 l 4,90 €

Tesch Riesling trocken ⁽⁶⁾

Nahe, Weingut Tesch

Mit brillanter Aromatik, saftig-stahliger
Frucht und herrlicher Frische besticht der
Riesling vom ersten Augenblick. 0,2 l 4,60 €

Silvaner QBA mild ⁽⁶⁾

„Merowingerschoppen“ – Rheinhessen,
Weingut Jean Buscher

Dezente, nussige Aromen, feine, klare Frucht,
pikanter Nachhall – dieser stoffige und
konzentrierte Wein bietet einen außer-
ordentlichen Gegenwert fürs Geld. 0,2 l 3,90 €

Chardonnay VdP trocken ⁽⁶⁾

„Celliers des Vicomtes“ – Frankreich -
Languedoc-Roussillon, Vignerons Catalans

Vielfältiges Bukett mit Fruchtaromen, besonders
der Birne. Füllig im Mund mit einem
Geschmack nach Honig und Nuss. 0,2 l 4,30 €