

Peter's
SPORTS-RESTAURANT
& BIERGARTEN

*Speisen
&
Getränke*

Wir heißen Sie herzlich willkommen im Peter's Sports-Restaurant und Biergarten!

...in der Factory

...im Ferienhausdorf Thale

Das Gelände, auf dem nun die Ferienhäuser stehen, beheimatete früher Thales Güterbahnhof. Mit der Schließung des Eisenhüttenwerks, in dem fast alle Bürger aus Thale und dem Umland arbeiteten, wurde auch der Güterbahnhof zurückgebaut. Später diente das Gelände als Parkplatz für Seilbahn- und Bodetalbesucher. Der Parkplatz ist dann auf die andere Seite der Bode gezogen, um das Projekt „Ferienhausdorf Thale“ zu ermöglichen.

Bis heute ist Thale wie bereits seit ca. 1445 durch Industrie und Metallverarbeitung geprägt.

Das alte Bahnhofsgebäude am Eingang des Ferienhausdorfes beheimatete den ehemaligen Personen-Bahnverkehr und wurde später ebenfalls als Verwaltungsgebäude durch die Industrie genutzt.

Um diesen Bezug zu erhalten, gaben wir unserer Freizeitwelt den Namen „Factory“.

Neben der industriellen Prägung war Thale seit jeher ein sehr beliebtes Reiseziel. Mit dem Hotel Zehnpfund besaß Thale Ende des 19. Jahrhunderts das vornehmste Hotel im Harz und das größte Hotel Deutschlands.

Viele wussten die wunderschöne Harzlandschaft direkt um Thale und die spannende Sagenwelt des Harzes zu schätzen. So verbrachten auch Persönlichkeiten wie Heinrich Heine und Theodor Fontane Urlaube in Thale. Besonders Fontane kehrte mehrmals zurück und fand seine Inspiration hier.

Seitdem wurde das Angebot für Urlauber in und um Thale immer weiter ausgebaut. Der Ort bietet somit die perfekte Basis für einen tollen Urlaub im Harz.

Wir wünschen Ihnen nun einen guten Appetit im Peter's Sports-Restaurant und Biergarten

Wichtiges vorweg:

Liebe Gäste,
da beides für uns einen Mehraufwand bedeutet, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir folgende Extrapreise berechnen müssen:

- | | |
|----------------------------|--------|
| - Teller und Besteck extra | 1,50 € |
| - Änderungen der Gerichte | 2,00 € |

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Tomatensuppe ^{7,9}
Basilikumpesto | 6,50 € |
| 2 | Soljanka ^{5,9,10}
auf Wunsch warm oder kalt | 6,00 € |
| 3 | Kräftige Hühnerbrühe ⁹
bunte Gemüseeinlage, Hähnchenbruststreifen | 6,50 € |
| 4 | französische Zwiebelsuppe ^{1,3,7,9}
Broteinlage und mit Käse überbacken | 6,50 € |
| 5 | Gulaschsuppe ¹ | 6,50 € |

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen Baguette

Salate

Gemischter Salat

knackig und bunt
Tomate, Gurke, Mais und Paprikastreifen

- | | | |
|---|--|----------|
| 6 | kleine Portion | 6,20 € |
| 7 | große Portion | 9,90 € |
| | - mit gebratener Hähnchenbrust | + 6,50 € |
| | - mit gegrillten Rindfleischstreifen 80g (medium) | + 8,50 € |
| | - mit großen gebratenen Garnelen (4 Stk.) ² | + 9,90 € |
| | - mit Thunfisch ⁴ | + 8,00 € |
| 8 | Chefsalat ^{3,7}
großer Salat, mit Käse, Schinken, Ei | 15,90 € |
| 9 | Griechischer Salat ^{1,7}
Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Oliven, original Feta | 15,90 € |

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette und ein Dressing^{1,3,7,9,10} Ihrer Wahl:
American, Joghurt, Kräuter-Senf oder Essig und Öl

Brotzeit

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Mettwurstbrot
Mettwurst auf Vollkornbrot mit Beilage | 9,90 € |
| 11 | Schinkenbrot
Katenschinken auf Vollkornbrot mit Beilage | 9,90 € |
| 12 | Käsebrot
Käse auf Vollkornbrot mit Beilage | 9,90 € |
| 13 | Brot mit einer halben hausgeräucherten Forelle
Sahnemeerrettich | 15,90 € |

Kartoffeliges - pur oder als Beilage

- | | | |
|----|---|---------|
| 14 | Portion Süßkartoffelpommes
Mango-Curry-Dip ^{7,9,10} | 8,30 € |
| 15 | Portion Pommes Frites
Ketchup, Mayonnaise ^{3,9,10} | 6,20 € |
| 16 | Rosmarinkartoffeln (nur als Beilage) | 6,00 € |
| 17 | frisch frittierte Kartoffelchips mit Sour Cream | 6,20 € |
| 18 | Backkartoffel mit großer Salatbeilage und Sour Cream ^{3,7,10} | 8,50 € |
| | - mit gebratener Hähnchenbrust | +6,50 € |
| | - mit gegrillten Rindfleischstreifen 80g (medium) | +8,50 € |
| | - mit großen gebratenen Garnelen (4 Stk.) ² | +9,90 € |

Vorweg, dazu oder zwischendurch

19	Gebackener Camembert ^{1,3,10} Preiselbeeren, Baguette	11,90 €
20	Rindercarpaccio ^{3,7} Ruccola, Parmesan	15,50 €
21	Steaktatar kleine Portion (70 g)	9,90 €
22	Steaktatar große Portion (140 g)	15,50 €
23	Original Feta aus dem Ofen ^{1,3,7,10} mariniert mit Kräutern, Olivenöl und Peperoni, große Salatbeilage, dazu Baguette	12,50 €
24	Bruschetta Tomato Sugo	7,50 €
25	Knoblauchbrot	4,50 €
26	Bohnen im Speckmantel	5,90 €
27	Blattspinat mit Knoblauch	5,50 €
28	Grillgemüse	5,50 €
29	Gebratene Champignons Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter	4,90 €

Pasta

30	Spaghettini ¹ oder	
31	Penne ¹ dazu reichen wir geriebenen original Parmesan ⁷	
	- mit Knoblaucholivenöl und geriebenem Parmesan ^{3,7}	9,70 €
	- mit Tomaten-Gemüse-Sauce ^{3,7,9}	14,90 €
	- mit Bolognesesauce aus reinem Rindfleisch und Röstgemüse ^{3,7,9}	14,90 €
	- mit Garnelen in Curry-Safransauce ^{2,7}	22,90 €

Burger

32	Der Kleine ^{1,3,7,9,10} 125 g saftig gebratenes Rinderhackfleisch im Gourmet-Burgerbrötchen mit Cheddarkäse, Tomaten, Eisbergsalat, roten Zwiebeln und würziger Burgersauce	9,90 €
33	Der Große ^{1,3,7,9,10} 180 g saftig gebratenes Rinderhackfleisch im Tigerbun mit Cheddarkäse, Tomaten, Eisbergsalat, roten Zwiebeln und würziger Burgersauce	13,50 €
34	Der Vegetarische ^{1,3,7,8,9,10} 125 g gebackenes Kichererbsen-Möhrenpatty im Tigerbun mit Cheddarkäse, Tomaten, Eisbergsalat, roten Zwiebeln und würziger Burgersauce	14,50 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilage aus „Kartoffeliges“ oder „Vorweg, dazu, oder zwischendurch“

Pizza

Unsere Pizzaböden zeichnen sich aus durch ihre traditionell-handwerkliche Herstellung. Der Teig aus steingemahlenem Mehl ohne Gentechnik und Naturhefe wird durch eine Gärzeit von 24 - 48 Stunden besonders bekömmlich und jede Pizza wird von Hand ausgerollt. Und das alles original in Italien!

Fertig im Set

35	Chicken Hollandaise ^{1,5,6,7,9} Hähnchenbrust, Champignons, Speck, rote Zwiebeln, Hollandaise	15,40 €
36	Hot Dog ^{1,6,7,10} mit allem, was dazu gehört	15,40 €
37	Thunfisch ^{1,4,6,7} Zwiebeln	15,40 €

Pizza-Baukasten zum selbst zusammenstellen

- | | | |
|----|--|---------|
| 38 | Der Klassiker ^{1,6,7}
hauchdünn gebacken, mit Tomatensauce und Käse belegt | 8,90 € |
| 39 | Glutenfreier Boden ⁷
hauchdünn gebacken, mit Tomatensauce und Käse belegt | 15,90 € |
| 40 | vegan und glutenfrei
hauchdünn gebacken, mit Tomatensauce und veganem Käse belegt | 21,50 € |

Beläge

Basics:

Ananas, Brokkoli, Champignons, Ei, Gewürzgurken, extra Käse, Knoblauch, Mais, Oliven, Paprika, Peperoni, Röstzwiebeln, Spinat, Tomaten, rote Zwiebeln

1. Belag 1,90 €
jeder weitere 1,00 €

Aufschnitt: Kochschinken, Salami

original Feta

Mozzarella

veganer Käse

Lachs

Hähnchenbrust

Saucen: BBQ, Curry, Hollandaise

2,50 €

5,50 €

4,50 €

5,60 €

7,50 €

6,50 €

2,50 €

Hauptgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 41 | Deftiges Chili con Carne ^{1,3,7,10}
aus reinem Rindfleisch mit Sour Cream, Knoblauchbaguette, Beilagensalat | 17,90 € |
| 42 | Schnitzel Wiener Art ^{1,3,9,10}
vom Schwein mit Zitronenschnitz, Pommes Frites oder Bratkartoffeln, Beilagensalat | 19,50 € |
| 43 | Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{1,3,9,10}
Zitronenschnitz, Pommes Frites oder Bratkartoffeln, Beilagensalat | 23,50 € |
| 44 | Hamburger Schnitzel ^{1,3,9,10}
vom Schwein mit Spiegelei, Pommes Frites | 21,50 € |
| 45 | Schnitzel Jäger Art ^{1,3,7,9,10}
vom Schwein mit Champignon-Rahmsauce aus frischen Champignons, Pommes Frites | 21,50 € |
| 46 | Würziges Rindergulasch ^{1,3,7}
ungarischer Art, Butterspätzle, Rotkohl | 21,50 € |
| 47 | Gebratene Rinderleber ⁷
Kartoffelpüree, Apfelmus und Zwiebeln | 14,90 € |
| 48 | Große Rinderroulade ^{9,10}
traditionell gefüllt, dazu Speckbohnen und Kartoffeln | 25,50 € |
| 49 | Rahmgeschnetzeltes Züricher Art ^{3,7,9,10}
Schweinefleischstreifen mit Champignons in Rahmsauce, Rösti, Beilagensalat | 19,50 € |
| 50 | Sauerbraten nach Rheinischer Art ^{1,3,7,9,10,12}
in aromatischer Rosinensauce, Semmelknödel, Rotkohl | 22,50 € |
| 51 | Original Thüringer Rostbratwurst (120 g) ^{7,9,10,12}
Bratensauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Senf | 15,90 € |
| 52 | Riesen Currybockwurst (170 g) ^{1,3,9,10,12}
hausgemachte Sauce, Pommes Frites | 11,90 € |
| 53 | gewälzter Bauer ^{3,10}
Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln mit drei Eiern untergehoben, Gewürzgurke | 13,20 € |

Fisch

- 54 **Ganze Forelle, gebraten**^{3,4,7,10} 19,50 €
aus dem Bodetal mit Petersilienkartoffeln, Beilagensalat
- 55 **Lachsfilet, gedünstet**^{1,3,4,7,12} 23,90 €
grüne Bandnudeln, Blattspinat mit Gorgonzola
- 56 **Rotbarschfilet**^{3,4,7,10} 20,50 €
Kartoffeln, Senfsauce, Eisbergsalat

Steak

Sehr geehrte Gäste,

gegrillt werden unsere Steaks in einem Spezialofen: dem Beefeier. In diesem wird das Fleisch bei 800°C schockerhitzt. Dadurch erhalten die Steaks ihren Saft im Inneren. Die hohe Temperatur lässt das Fett an der Außenseite des Steaks karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte, aber dunkle Kruste entsteht.

Die Steaks

Dry-aged Beef

„Gut Ding will Weile haben...“

Nach alter traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch des Weiderindes am Knochen für mindestens 28 Tage bei 95 % Luftfeuchtigkeit und 2 Grad Celsius auf den Punkt gereift. Beim dry-aging wird das Muskeleiweiß durch fleischeigene Enzyme zersetzt, sodass das Fleisch am Ende noch schmackhafter und zarter wird. Dank der dicken eingetrockneten äußeren Fettschicht, die vor der Zubereitung entfernt wird, geht dem Fleisch dabei keine Feuchtigkeit verloren.

Trocken gereiftes Fleisch hat einen intensiveren, vollmundigen Fleischgeschmack. In Deutschland wurde bis vor 30 Jahren in heimischen Metzgereien trocken gereift – diese Methode verlangt viel Erfahrung. Das moderne Dry Aging ist eine Rückbesinnung auf diese alten Traditionen.

Australian Wagyu Beef

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Eine Besonderheit dieser „indigenen“ Rinder ist, dass sie in ihrer langen Geschichte kaum Kreuzungen unterzogen wurden. Sie wurden über Jahrhunderte hinweg, bis vor 150 Jahren, ausschließlich als Arbeitstiere auf den Reisfeldern und im Bergbau eingesetzt. Da die Wagyu-Rinder den Inselstaat nie verließen, wusste auch keine Nation außerhalb Japans um ihre Existenz. Der Verzehr war nach den Gesetzen des Buddhismus in Japan verboten. Nach der Öffnung Japans 1868 wurde die Rasse für die Nutzung als Fleischrinder durch Zucht optimiert.

Durch die Thronbesteigung des japanischen Kaisers Meiji 1868 bildete sich eine neue, deutlich westlich orientierte Gesellschaft. Die Öffnung erfolgte am 1. Januar 1869 über die Hafenstadt Kobe, wodurch sich die Bezeichnung „Kobe Beef“ als Synonym für das Fleisch von Wagyu-Rindern eingebürgert hat.

Wie kaum einem anderen Fleisch ist Wagyu in den letzten Jahren, bedingt durch seine nun freie Verfügbarkeit und unübertroffene Qualität, der Siegeszug durch die Top-Gastronomie gelungen.

Argentinian Premium Quality Beef

Von ausgesuchten, frei lebenden, argentinischen Rindern.

Perfekte Marmorierung, größtmögliche Zartheit, Saftigkeit und bester Geschmack!

Wir wünschen ein wunderbares Geschmacks-Erlebnis!

Peter's Steaks

Dry Aged Beef

57	Rinderfilet	200 g	43,90 €
58	Entrecôte	300 g	55,90 €
59	Rumpsteak	300 g	54,20 €

Meat for 1 or 2 Premium Beef

(Diese tollen Steaks bitte mindestens 5 Stunden vor dem Verzehr bestellen!)

60	Porterhouse Premium Beef	700 bis 800 g	80,50 €
61	T-Bone Steak	500 g	67,90 €

Australian Wagyu Beef

62	Hüfte	250 g	44,90 €
----	-------	-------	---------

Argentinian Premium Quality Beef

63	Rinderfilet	200 g	28,90 €
64	Entrecôte	300 g	26,50 €
65	Rinder-Roastbeef	200 g	20,90 €
66	Rinder-Roastbeef	250 g	22,90 €

Sauces

Steakbutter, Sour Cream 2,50 €

800° BBQ Sauce, Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise 3,50 €

Zu allen Steaks reichen wir einen Beilagensalat und Knoblauchbrot.
Weitere Beilagen bestellen Sie gerne aus „Kartoffeliges“ oder „Vorweg, zwischendurch oder dazu“.

How to Grill:

Black & Blue

Außen stark geröstet und karamellisiert, innen kalt und roh

Rare / Dunkelrot

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte sind dunkelrot

Medium / rosa

Außen stark geröstet und karamellisiert. Bei mittlerer Hitze auf den Punkt rosa gegart.

Medium well

Außen stark geröstet und karamellisiert. Das Fleisch ist im Kern nur sehr leicht rosa

Well done

Außen stark geröstet und karamellisiert. Im Kern vollständig durchgegart

Für die lieben Kleinen bis 12 Jahre

Bitte beachten Sie, dass wir bei Bestellung dieser Gerichte durch Jugendliche und Erwachsene 30 % Preiszuschlag verlangen müssen

67	Penne Rigate¹ oder	
68	Spaghettini	
	- mit Butter und Parmesan ^{3,7}	5,90 €
	- mit Tomatensauce ^{3,7,9}	6,20 €
	- mit Bolognesesauce ^{3,7,9}	7,00 €
69	Kinderpommes^{3,9,10}	4,90 €
	Ketchup, Mayonnaise	
70	3 Kartoffelpuffer^{1,3}	5,90 €
	Apfelmus	
71	Chicken Nuggets^{1,3,9,10}	7,30 €
	Pommes Frites	
72	Kleines Schweineschnitzel, paniert^{1,3,7,9,10}	8,10 €
	Pommes Frites, Möhrengemüse	
73	Kinderburger^{1,3,7,9,10}	9,20 €
	Pommes Frites	
74	Kinderpizza	
	- Margharita ^{1,3,7}	7,30 €
	- Salami ^{1,3,7,10}	8,10 €
	- Schinken ^{1,3,7}	8,10 €
	weitere Beläge: Ananas, Champignons, Mais	ein Belag 1,90 € jeder weitere Belag 1,00 €
75	Knusprige Fischstäbchen^{1,4,7}	8,10 €
	Kartoffelpüree, Möhrengemüse	
76	Räuberteller	1,50 €

Etwas Süßes

78	warmer Apfelstrudel^{1,7,8}	9,20 €
	Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis	
79	Milchreis³ kalt oder warm	
	- mit Zimt und Zucker	5,90 €
	- mit Roter Grütze	6,50 €
80	Vanillepudding⁷	5,30 €
	Erdbeersauce	
81	Schokopudding⁷	5,30 €
	Vanillesauce	
82	Tartufo al Limoncello	7,10 €
	Zitronentrüffel mit Limonenlikör; enthält Alkohol	
83	Cheesecake Salted Caramel	6,00 €

Für die lieben Vierbeiner

84	Napf Wasser	0,00 €
	Hundesnack Streifen	
85	kleine Portion	3,20 €
86	große Portion	4,80 €
	Napf Trockenfutter	
87	kleine Portion	3,80 €
88	große Portion	4,80 €
89	Würstchen	3,20 €
	in Scheiben geschnitten	
90	Gourmetteller	6,00 €
	ca. 60 g Rindersteak roh oder gebraten	

Softdrinks

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
200 Coca Cola ^{a,c,h,j}	2,70 €	3,80 €	4,80 €
201 Coca Cola Light ^{a,c,j}	2,70 €	3,80 €	4,80 €
202 Fanta ^{a,j,k}	2,70 €	3,80 €	4,80 €
203 Sprite ^{b,j}	2,70 €	3,80 €	4,80 €
204 Spezi ^{a,c,h,j,k}	2,70 €	3,80 €	4,80 €
205 Kindercola	0,25 l 2,60 € 0,33 l 3,40 €		
206 Thomas Henry Tonic Water (Flasche 0,2l)	3,80 €		
207 Thomas Henry Ginger Ale (Flasche 0,2l)	3,80 €		
208 Thomas Henry Bitter Lemon (Flasche 0,2l)	3,80 €		
209 Red Bull ^b (Dose 0,25 l)	4,80 €		

Wasser

	0,3 l	0,4 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
210 Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	2,70 €	3,80 €	4,80 €	
211 Gerolsteiner naturell				7,90 €
212 Apollinaris				7,90 €

Säfte und Saftschorlen

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
213 Apfelschorle ^{e,k}	3,10 €	4,10 €	5,20 €
214 Apfelsaft ^{e,k}	3,10 €	4,10 €	5,20 €
215 Orangensaft	3,10 €	4,10 €	5,20 €
216 Kirschnektar	3,50 €	4,50 €	5,50 €
217 Bananennektar	3,50 €	4,50 €	5,50 €
218 Maracujanektar ^{e,i,j}	3,50 €	4,50 €	5,50 €
219 KiBa ^{a,j}	3,50 €	4,50 €	5,50 €
220 Tomatensaft ^{i,k}	3,50 €	4,50 €	5,50 €
221 Saftschorle ^{a,h,n,i}	3,50 €	4,50 €	5,50 €

Heißgetränke

222	Glas Tee	3,70 €	226	Café Latte^{7,h,k}	4,00 €
	Schwarz ^h , Früchte, Rooibos, Kräuter, Pfefferminz				
223	Café Crema^h	3,00 €	227	Café au Lait^{7,h,k}	4,00 €
224	Pott Kaffee^h	5,00 €	228	Heiße Schokolade^{7,a,b,h}	ohne Sahne 4,00 € mit Sahne 4,80 €
225	Cappuccino^{7,h,k}	4,00 €	229	Espresso^h	3,00 €
			230	Espresso doppelt^h	5,00 €

Bier vom Fass

	0,3 l	0,4 l	0,5 l	
231	Bitburger¹	4,00 €	5,00 €	5,80 €
232	Köstritzer dunkel¹	3,80 €	4,80 €	5,30 €
233	Benediktiner Weizen¹	3,60 €		5,20 €
234	Radler^{1,b,j}	3,60 €	4,50 €	5,20 €
235	Diesel^{1,a,c,h,j}	3,60 €	4,50 €	5,20 €

Bier aus der Flasche

236	Bitburger 0,0 %¹	0,33 l	4,50 €
237	König Pilsener alkoholfrei¹	0,33 l	4,50 €
238	Benediktiner Weizen alkoholfrei¹	0,5 l	5,80 €

Schaumweine

	0,1 l	0,75 l	
239	Martini Prosecco¹²	3,90 €	21,50 €
	Rotkäppchen Sekt¹²	3,10 €	19,90 €
240	trocken		
242	halbtrocken		
243	mild		
244	alkoholfrei		

Aperitif je 5 cl

250	Martini bianco 15%Vol.	5,20 €
251	Martini rosso 15%Vol.	5,20 €

Liköre je 2 cl

252	Bailey's 17%Vol.	3,10 €
253	Verpoorten Eierlikör 20%Vol.	2,70 €
254	Sambuca Molinari 40%Vol.	3,70 €

Kräuter je 2 cl

255	Schierker Feuerstein 35%Vol.	2,70 €
256	Jägermeister 35%Vol.	3,10 €
257	Fernet Branca 39%Vol.	3,10 €
258	Ramazotti 30%Vol.	3,70 €

Gin je 4 cl

259	Bombay Dry Gin 37,5%Vol.	5,80 €
260	Gordon's Dry Gin 37,5%Vol.	4,90 €

Rum & Tequila je 2 cl

261	Bacardi 32%Vol.	3,10 €
262	Havana Club 40%Vol.	3,10 €
263	Tequila Silver 40%Vol.	3,10 €

Whiskey & Whisky je 4 cl

264	Tullamore Dew 38%Vol.	6,50 €
265	Southern Comfort 40%Vol.	5,90 €
266	Jack Daniels 40%Vol.	6,90 €
267	Jim Beam 40%Vol.	5,90 €
268	Glenfiddich Single Malt 12 Years 40%Vol.	8,20 €

Schnäpse & Vodka je 2cl

269	Nordhäuser Doppelkorn 38%Vol.	2,70 €
270	Linie Aquavit 41,5%Vol.	4,50 €
271	Malteser Kreuz Aquavit 40% Vol.	3,10 €
272	Vodka Parliament 40%Vol.	3,10 €
273	Vodka Stolichnaya 40%Vol.	3,50 €
274	Absolut Vodka 40%Vol.	3,50 €

Obstbrände je 2 cl

275	Badisches Obstwässerle 38%Vol.	3,70 €
276	Lantenhammer Mirabellenbrand 42%Vol.	5,50 €
277	Lantenhammer Schlehengeist 42%Vol.	5,50 €
278	Lantenhammer Himbeer 42%Vol.	5,50 €

Longdrinks und Cocktails

Wir bieten eine große Auswahl an alkoholischen und nicht alkoholischen Cocktails. Sprechen Sie uns gerne auf unsere Cocktailkarte an!

Übersicht Allergene und Zusatzstoffe

Allergene

1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inkl. Laktose)
8	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	Schwefeldioxid und Sulfite
13	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

a	Farbstoffe
b	Konservierungsstoffe
c	Süßstoffe
d	Phosphat
e	Antioxidationsmittel
f	Geschmacksverstärker
g	Geschwärzt
h	Koffeinhaltig
i	Chininhaltig
j	Säuerungsmittel
k	Stabilisatoren
l	Emulgatoren
m	Glutenhaltig
n	Taurin

Bei weiteren Fragen oder Unsicherheiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit im

Peter's
SPORTS-RESTAURANT
& BIERGARTEN

viel Spaß in der

Factory

und einen tollen Urlaub im

