

Aus dem Suppentopf

Out of the soup pot

Hausgemachte Gulaschsuppe 7,50€

pikant mit Kartoffeln, Paprika und Bauernbrot ^{i,c,g,i,4}

Homemade goulash soup - spicy with potatoes, peppers and farmhouse bread ^{i,c,g,i,4}



Kürbiscremesüppchen 7,50€

mit steierischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Bauernbrot

Pumpkin cream soup - with Styrian pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds and farmhouse bread

Für den kleinen Hunger

For the small appetite

Ofenfrische Laugenbrezel ^{a,c,k,f} 3,50€

Pretzel fresh from the oven ^{a,c,k,f}

mit Butter ^{a,c,k,f} 4,20€

with butter ^{a,c,k,f}

Obazda – Bayerische Käsespezialität..... 11,80€

mit Radi, Zwiebelwürfel, Bauernbrot und ofenfrischer Laugenbrezel ^{g,a,c}

Obazda - Bavarian cheese speciality - with radish, diced onion, farmhouse bread and oven-fresh pretzel ^{g,a,c}

2 Münchener Weißwürste..... 10,50€

mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel ^{i,i,4,2}

2 Munich white sausages - with sweet mustard and oven-fresh pretzel ^{i,i,4,2}



Grünzeug

Green stuff



„Paulinchen“ 5,50€

kleiner Beilagensalat ^{a,c,2,3,4}

„Paulinchen“ - small side salad ^{a,c,2,3,4}



„Paula“ 8,90€

bunte saisonale Salatschüssel ^{a,c,2,3,4}

„Paula“ - colorful seasonal salad bowl ^{a,c,2,3,4}

„Pauline“ 16,50€

knackige saisonale Salate mit hausgemachtem Cocktaildressing,

dazu gebratene Hähnchenbruststreifen mit Balsamicocreme und Knoblauch-Baguette ^{a,c,2,3,4}

„Pauline“ - crisp seasonal salads with homemade cocktail dressing,
served with fried chicken breast strips with balsamic cream and garlic baguette ^{a,c,2,3,4}

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes



Gemüsecurry 16,80€

Cremige Sauce mit Kokosmilch, Mango, Süßkartoffeln, Sojabohnen und
Cashewkerne, Mu-Err Pilze, mild-fruchtig abgeschmeckt, dazu Basmatireis ^{i,f,h,k}

Vegetable curry - creamy sauce with coconut milk, mango, sweet potatoes, soybeans
and cashew nuts, Mu-Err mushrooms, mild fruity flavored, served with basmati rice ^{i,f,h,k}



Ofenkartoffel 12,50€

mit Sauerrahm an Salatbukett ^{a,c,2,3,4}

Baked potato - with sour cream on salad bouquet ^{a,c,2,3,4}



Schmankerln aus der Paulaner-Küche

Treats from the Paulaner kitchen

Hähnchenbrust 16,90€

gegrillt mit Ofenkartoffel und Sour Cream an Salatbukett ^{i,i,c,7,2,4}
Chicken breast – grilled with baked potato and sour cream on salad bouquet ^{i,i,c,7,2,4}

Ofenfrische Schweinshaxe..... 21,50€

mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelklöße ^{c,a,i,g,1,4,12}
Pork knuckle fresh from the oven – with dark beer sauce, sauerkraut and potato dumplings ^{c,a,i,g,1,4,12}

Bayerischer Leberkäse 15,80€

mit Spiegelei, Speckkartoffelsalat und Gewürzgurke ^{g,i,i,c,15}
Bavarian liver loaf – with fried egg, Bacon potato salad and pickled cucumber ^{g,i,i,c,15}

Rattenkrug-Spezialburger aus Rindfleisch 16,80€

mit Spicy Sambalcreme, Käse überbacken, Rucola und Pommes Frites ^{c,a,i,2,3,k,f,g}
Rat Pitcher special beef burger – with spicy sambal cream, cheese au gratin, arugula and french fries ^{c,a,i,2,3,k,f,g}

Oma's Grünkohl-Pfanne..... 15,90€

Grünkohl^{11,14} aus dem Lipperland mit Pieper's geräucherter Kohlwurst^{1,2,3} und Salzkartoffeln
Grandma's kale pan – Kale^{11,14} from Lipperland with Pieper's smoked cabbage sausage ^{1,2,3} and boiled potatoes

Oma's Grünkohl-Schmaus 21,90€

Grünkohl^{11,14} aus dem Lipperland mit Pieper's geräucherter Kohlwurst^{1,2,3}, Kasseler^{5,15}, Bauchfleisch^{5,15} und Salzkartoffeln
Grandma's kale feast – Kale^{11,14} from Lippaland with Pieper's smoked cabbage sausage ^{1,2,3}, Kasseler ^{5,15}, Pork belly ^{5,15} and boiled potatoes



Wildspezialitäten aus Harzer Wäldern

Game specialties from Harz forests

„Wild-Dieb“ 14,50€

Wildcurrywurst extra lang mit Rattenkrug-Spezialsauce und Pommes frites ^{2,3,4,14,15}

Game thief – Wild curry sausage extra long with rat jug special sauce and French fries ^{2,3,4,14,15}

Saftiges Wildgulasch „Hubertus“ 25,50€

mit Preiselbeeren, Rotkohl^{11,14} und Kräuterspätzle

Juicy game goulash „Hubertus“ – with cranberries, red cabbage^{11,14} and herb spaetzle

Für alle Schnitzel- Liebhaber

for all schnitzel lovers

Schweineschnitzel „Jäger Art“ 18,90€

mit kräftiger Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salatbeilage ^{a,c,g}

Pork chop „Hunter style“ – with strong mushroom cream sauce, french fries and salad garnish ^{a,c,g}

Schweineschnitzel „Hot Sambal“ 18,90€

mit spicy Sambalcreme Pommes frites und Salatbeilage ^{a,c,i,2}

Pork chop „Hot Sambal“ – with Spicy Sambal Cream, french fries and salad garnish ^{a,c,i,2}

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Alm-Cordon Bleu..... 23,90€

mit Bergkäse², Landschinkenspeck¹⁵, Pommes Frites und Salatteller

Alm Cordon Bleu – with mountain cheese², country ham¹⁵, French fries and salad plate



Jeden Freitag



Spezialität des Hauses

Every Friday - Speciality of the house

Spare Ribs

saftig, würzig-scharf mariniert im Ofen gegrillt mit BBQ Sauce, Kartoffelecken und hausgemachtem Krautsalat

Spare Ribs - juicy, spicy-hot marinated grilled in the oven with BBQ sauce, potato wedges and homemade coleslaw

portion 19,90€
all you can eat 26,90€



Heißer Tipp!

Spare Ribs heißen die herzhaften Rippchen, die ihr unbedingt ohne Besteck essen solltet. Ihr schneidet einfach am Rippenknochen entlang, stützt die Ellenbogen auf den Tisch und knabbert das Fleisch als würdet ihr Mundharmonika spielen. Viel Spaß!

Spare ribs are the hearty ribs that you should eat without cutlery. Just cut along the rib bone, rest your elbows on the table and nibble the meat as if you were playing the harmonica. Have fun!



Für unsere Kids

For our kids

„Sterntaler“ 6,90€

5 Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{a,c,i,j,f,2}
 „Sterntaler“ - 5 chicken nuggets with french fries ^{a,c,i,j,f,2}

„Gretel“ 6,50€

Butterspätzle mit Champignons in Rahm ^{a,c,f,g,2,3}
 „Gretel“ - Butter spaetzle with mushrooms in cream ^{a,c,f,g,2,3}

„Hänsel“ 8,90€

Schweineschnitzel mit Pommes frites ^{a,c}
 „Hänsel“ - Pork cutlet with french fries ^{a,c}



Um die Wartezeit zu überbrücken halten wir für unsere Kids Malsachen bereit.



Süßes aus der Rattenkrug-Küche

Sweets from the Rat pitcher kitchen

Hausgemachter Apfelstrudel 6,90€

mit Vanillesauce und Dekor ^{a,c,g,h}

Homemade apple strudel – with vanilla sauce and decor ^{a,c,g,h}

Original Rattenkrug Kaiserschmarrn

in der Pfanne serviert mit Zwetschgengröstl und Vanillesauce ^{a,8}

Original Rat jug Kaiserschmarrn – served in the pan with plum gröstl and vanilla sauce ^{a,8}

klein (small) 12,50€

groß (big) 16,50€

3 Kugeln gemischtes Eis 6,50€

mit Sahne und Schokoladensauce ^{c,g,h,e,2}

3 scoops mixed ice cream – with cream and chocolate sauce ^{c,g,h,e,2}

Pinocchio 4,90€

2 Kugeln Eis mit Schokolinsen, Sahne und Waffelhütchen

Pinocchio – 2 scoops of ice cream with chocolate lentils, cream and wafer cap



Heißgetränke

Hot drinks

Tasse Kaffee crema <i>Cup of coffee crema</i>	3,00€
Pott Kaffee crema <i>Pot of coffee crema</i>	3,80€
Espresso <i>Espresso</i>	2,70€
Espresso doppelt <i>Double espresso</i>	4,70€
Tee Geschwender <i>Tea geschwender</i>	3,00€
<i>verschiedene Sorten different varieties</i>	
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	3,80€
<i>mit Sahne with cream</i>	4,20€
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	4,30€
<i>mit Baileys with Baileys</i>	6,50€
Milchkaffee <i>Latte</i>	4,50€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,80€
Duprès Apfelpunsch <i>Duprès apple punch</i>	
<i>Alkoholfrei Non-alcoholic</i> 0,2l	4,70€
<i>mit Schuss with shot</i> 0,2l	5,70€
Duprès Weißer Glühwein 12% <i>Duprès white mulled wine</i>	4,90€
Grog 40% <i>Grog</i>	5,70€
<i>4 cl Rum</i>	
Jagertee - Alpenländische Spezialität 40%	5,70€
<i>Jagertee - Alpine specialty</i>	



Spezialitäten aus Bad Pyrmont

Specialties from Bad Pyrmont

Mineralwasser *Mineral water*..... Flasche 0,25l **3,30€**

Gourmet Wasser medium *water medium*

Gourmet Wasser naturell *water natural* Flasche 0,75l **6,90€**

BEST ★ AUTHENTIC ★ DRINKS

BAD

BY BAD PYRMONT



Bad Tonic Water

Bad Bitter Lemon

Bad Ginger Ale

Bad Ginger Breeze Flasche 0,25l **3,50€**



Softdrinks

Softdrinks

Coca Cola

Cola Light

Cola Zero

Mezzo Mix

Sprite

Fanta 0,3l 3,80 €

..... 0,5l 5,00 €

Vitalmalz Flasche 0,33l 3,80 €

Rote Fassbrause „Himmelspforte“ 0,3l 3,90 €

Himbeer-Kirsch-Geschmack (All juices also available as spritzer) 0,5l 5,20 €

Säfte und Schorlen

juices and spritzers

Bananennektar *Banana nectar*

Apfelsaft *Apple juice*

Orangensaft *orange juice*

Kirschsaft *cherry juice*

Rhabarbersaft *rhubarb juice*

Maracujasaft *passion fruit juice*

Johannisbeersaft *currant juice* 0,2l 3,90 €

..... 0,4l 6,80 €

Schorle (Spritzer) 0,3l 3,90 €

..... 0,5l 5,80 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich (All juices also available as spritzer)





Paulaner Bierspezialitäten vom Fass

Paulaner beer specialties on tap

Hacker Pschorr-Kellerbier 0,4l **4,80€**
Hacker Pschorr cellar beer

Original Münchner hell *Original Munich light*

Ur-Dunkel *Original Dark*

Salvator-Starkbier 7,9% alk. *Salvator strong beer 7,9% alc.*

Hefe-Weizen hell *Yeast wheat light*

..... 0,3l **3,80€**

..... 0,5l **5,20€**

..... 1,0l **9,80€**

Paulaner Flaschenbier

Paulaner bottled beer

Kristallweizen

Hefe Dunkel Flasche 0,5l **5,20€**

Weißbier 0,0% *White beer lemon 0.0%* Flasche 0,5l **5,20€**

Weißbier-Zitrone 0,0% *White beer lemon 0,0%* Flasche 0,5l **5,20€**

Münchener hell *alkoholfrei* Flasche 0,33l **4,00€**

Munich light, non-alcoholic



Bier-Mix

Beer mix

Radler <i>Radler</i>	0,3l	3,80€
.....	0,5l	5,20€
Bananen-Weizen <i>Banana wheat</i>	0,3l	4,00€
.....	0,5l	5,20€
Natur Radler, alkoholfrei <i>Nature Radler, non-alcoholic</i>	0,5l	5,20€

Das Kult-Getränk

mit einer himmlisch fruchtigen Offenbarung



Potsdamer mit „Himmelspforte“ 0,3l **3,90€**

Fassbrause mit Himbeer-Kirsch-Geschmack und Münchener hell. 0,5l **5,20€**

Potsdam with heaven gate – Keg soda with raspberry cherry flavor and Münchener hell



Spirituosen

Liquors

Malteser Aquavit 40%	<i>Malteser Aquavit 40%.....</i>	2cl	3,30€
Lehment Doppelkümmel 38%	<i>Lehment double cumin 38%.....</i>	2cl	3,30€
Smirnoff Vodka 40%	<i>Smirnoff Vodka 40%</i>	2cl	3,00€
Obstler 38%	<i>Fruit brandy 38%.....</i>	2cl	3,30€
Williams Birne 40%	<i>Williams pear 40%</i>	2cl	3,30€
Asbach Uralt 38%	<i>Asbach Uralt 38%.....</i>	2cl	3,00€
Fürst Bismarck 38%	<i>Prince Bismarck 38%.....</i>	2cl	3,00€
Enzian 40%	<i>Gentian 40%.....</i>	2cl	3,20€
Bärwurz 38%	<i>Bearwort 38%</i>	2cl	3,20€
Quzo 38%	<i>Quzo 38%.....</i>	2cl	3,20€
Jägermeister 35%	<i>Jägermeister 35%.....</i>	2cl	3,30€
Ramazzotti 30%	<i>Ramazzotti 30%.....</i>	2cl	3,50€
Bailey's auf Eis 17%	<i>Bailey's on ice 17%.....</i>	4cl	5,50€
Jim Beam 40%	<i>Jim Beam 40%</i>	4cl	5,50€
Hausschnaps Marille 38%	<i>House brandy apricot 38%.....</i>	2cl	3,30€
Spath's Hof-Liköre 18%	<i>.....</i>	2cl	3,40€
<i>Heidelbeer-,Kirsch-,Walnusslikör Spath's farm liqueurs 18% – Blueberry liqueur, cherry liqueur, walnut liqueur</i>			
Longdrink mit 4cl Spirituose	<i>Long drink with 4cl spirit</i>		7,50€



Tipp

Rattenkiller 50% 2cl **3,40€**
Rat killer 50%



Prosecco und Sekt

Prosecco and sparkling wine

Piccolo, Prosecco oder Sekt..... 0,2l **7,20€**
Piccolo, prosecco or sparkling wine

Prosecco oder Sekt Flasche 0,75l ... **28,50€**
prosecco or sparkling wine

Aperitifs & Mischgetränke

Aperitifs & mixed drinks

Ratten-Rausch **7,50€**
Heidelbeerlikör auf Eis mit Prosecco
Rat Rush – Blueberry liqueur on ice with prosecco

Aperol-Sprizz **7,50€**
auf Eis mit Orange
Aperol Sprizz – on ice with orange

Amalfi-Campari **7,50€**
und Bitterlemon auf Eis mit Zitrusfrucht
Amalfi-Campari and bitter lemon on ice with citrus fruit

Lillet Wildberry **7,50€**
auf Eis mit Beeren
Lillet Wildberry – on ice with berries

Duprès Winter-Secco 0,2l **7,50€**
mit feiner Zimtnote Flasche 0,75l ... **28,50€**
Duprès Winter-Secco – with a fine cinnamon note



Weißweine

White wines

Müller Thurgau, trocken.....Glas 0,2l **6,50€**

süffiges, blumiges, feinfruchtiges Aroma,..... Flasche 1,0l ... **28,00€**

zurückhaltende Säure⁵

Müller Thurgau, dry – sweet, flowery, fine fruity aroma, restrained acidity⁵

Scheurebe, feinherb.....Glas 0,2l **6,50€**

feines und zugleich kräftiges Zitrus-Bukett,..... Flasche 1,0l ... **28,00€**

dezenzte Fruchtsäure⁵

Scheurebe, fine tart – fine and at the same time strong citrus bouquet, subtle fruit acidity⁵

Grauer Burgunder, trocken.....Glas 0,2l **6,50€**

Aromen von süßen Früchten⁵..... Flasche 1,0l ... **28,00€**

Grey Burgundy, dry – Aromas of sweet fruits⁵

Roséwein

Rosé wine

Portugiesischer WeißherbstGlas 0,2l **6,50€**

herzhaft, frischer ausdrucksvoller Wein..... Flasche 1,0l ... **28,00€**

Allrounder mit beerigem Duftbukett⁵

Portuguese White Harvest – hearty, fresh expressive wine

All-rounder with berry aroma bouquet⁵

Rotwein

Red wine

Dornfelder, trockenGlas 0,2l **6,50€**

vollmundig samtweich mit Aroma, von Waldfrüchten & Holunder⁵... Flasche 1,0l ... **28,00€**

Dornfelder, dry – full-bodied velvety with aroma,

of wild berries & elderberry⁵

Dornfelder-Portugieser, mild.....Glas 0,2l **6,50€**

körperreich, wuchtig, warm, mit Beerenduft und säurearm⁵..... Flasche 1,0l ... **28,00€**

Dornfelder-Portugieser, mild – full-bodied, powerful, warm,

with berry scent and low acidity⁵





Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen / *with dyes*
- 2 = mit Konservierungsstoff(en) / *with preservatives*
- 3 = mit Antioxydationsmittel(n) / *with antioxidants*
- 4 = mit Geschmacksverstärker(n) / *with Flavor enhancer*
- 5 = mit Schwefeloxid / *with Sulfur oxide*
- 6 = mit Schwärzungsmitteln / *with Blackeners*
- 7 = mit Phosphat / *with Phosphate*
- 8 = mit Milcheiweiß / *with Milk protein*
- 9 = koffeinhaltig / *caffeine*
- 10 = chininhaltig / *quinine*
- 11 = mit Süßungsmitteln / *with Sweeteners*
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam anzugeben) /
contains a source of phenylalanine (to indicate aspartame in the case of sweeteners)
- 13 = gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde) /
waxed (When the surface of fresh fruit has been treated in this way)
- 14 = Allergene Stoffe wie Senfmehl, Milchzucker, Phosphat /
Allergenic substances like mustard flour, lactose, phosphate
- 15 = Nitrit / *Nitrite*

