

Lieber Gast,

*die gesamte Zylinderhaus Familie rund um unser
Küchen- und Serviceteam, so wie unser Team des
Museums heißen Sie in unserem Haus aufs
herzlichste "Willkommen".*

*Wie auch in unserem Museum werden im Restaurant
Zylinderhaus die alten Werte gepflegt und
hochgehalten.*

*Die Herkunft unserer Gerichte ist ebenso bunt wie
unser Team und überzeugt mit regionalen aber auch
mit internationalen "Leckereien".*

*Wir verwenden frische und hochwertige Produkte
aus unserer Region um Ihnen mal ganz traditionell
und mal in einem schicken, frischen Gewand unsere
Philosophie näherzubringen.*

*Bei Fragen zu den Gerichten und Allergenen, aber
auch für das ein oder andere nette Gespräch stehen
Ihnen unsere Damen und Herren vom Serviceteam
gerne jederzeit zur Verfügung.*

*Jetzt bleibt uns nur noch, Ihnen eine schöne,
genussvolle Zeit bei uns zu wünschen.*

„lasst et eich schmaacken“ und „a heifti Jux“

Ihr Zylinderhaus Team



ZYLINDERHAUS

Menükarte

Vorspeisen

Kalte dünn geschnittene rosa Entenbrust

mit Rotweinjus, Linsengemüse
und Kartoffelpuffer

(A, C, L, M, O)

13,80

„Ceviche Ecuatoriano“

Südamerikanisches Nationalgericht mit Garnelen, Tomaten, roten Zwiebeln, Limettensaft und
frischem Koriander

(B, M)

14,00

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten

mit Basilikumpesto und gereiftem Balsamico

(C, E, G, L, M, O)

13,90

Vesperteller

Blut- und Leberwurst, Schinken, Schmalz und Käse
mit Bauernbrot

(A, C, G, M)

13,00



ZYLINDERHAUS

Suppen

Thai-Curry Suppe

(A, B, G, H, L, O)

6,80

wahlweise mit

gebratener Garnele

+ 2,00

Tomatencremesuppe

(A, E, G, H, L, O)

6,80



ZYLINDERHAUS

Salate

„Wald- und Wiesensalat“

gemischter Blattsalat der Saison

(B, G, H, L, M, O)

9,50

wahlweise mit

gratiniertem Ziegenfrischkäse im Speckmantel	+ 5,30
gebratenen Rinderstreifen	+ 8,00
gebratener Putenbrust	+ 5,50
gebratenen Garnelen	+ 8,00

Salat „Caesar's Art“

mit frischen Brotcroutons, Parmesan und Caesar Dressing

(A, G, L, M)

10,50

wahlweise mit

gebratener Putenbrust	+ 5,50
-----------------------	--------

Salat Schopska

Tomaten, Gurken, Schafskäse und geriebener Gouda
mit Balsamico und griechischem Olivenöl

(B, H, G, L, M, O)

12,00



ZYLINDERHAUS

Hauptgerichte

Krosse halbe Ofenente

mit Rotweinjus, Schmorgemüse und Kartoffelpüree

(A, B, C, G, L, O)

27,00

“Zylinder Toast“

gebratenes Eifel-Schweinefilet auf geröstetem Toast
mit Sauce Bernaise, gebratenen Champignons und kleinem Salat

(A, C, G, L, M)

13,70

Gebackenes steirisches “Backhendl“

auf saisonalem Salat

(A, C, H, L, M, O)

15,70

Schweineschnitzel

mit Pilzrahmsauce und Pommes frites

(A, C, G)

15,30

wahlweise mit Bratkartoffeln

Cordon Bleu

mit Pommes frites

(A, C, G)

16,70

wahlweise mit Bratkartoffeln



ZYLINDERHAUS

Hauptgerichte

Schafskäsestrudel

mit Curryschaum, pikantem Ratatouille und Basilikumpesto

(A, C, G, L)

16,90

Geschmorte Schweinebäckchen

in Rotweinsauce mit Karotten-Selleriegemüse und Kartoffelpüree

(A, C, G, L, O)

19,00

Schweinenacken "Säubrenner Art"

mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

(A, C, G, L, M)

17,50

Frische Tagliatelle

mit Basilikumpesto, gebratenen Kräuterseitlingen
und frischem Parmesan

(A, C, G)

15,30

Black-Tiger Garnelen

mit Tagliatelle, Safransauce, Cherryschmortomaten und Frühlingslauch

(A, B, C, D, G, L, O)

21,80



Hauptgerichte

Frisches Lachsfilet

mit Krustentierschaum und frischen Tagliatelle

(A, B, C, D, G, L, O)

21,50

Gebratenes Zanderfilet

mit Krustentiersauce, Schmortomaten und Pestonudeln

(A, B, C, D, G, L, O)

25,00



ZYLINDERHAUS

Burger

Veggie Burger

Gemüsepatte mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten, Schmorzwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Pommes frites

(A, C, G, L, M, O)

13,80

Zylinder-Classicburger

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten, Schmorzwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Pommes frites

(A, C, G, L, M, O)

14,00

Zylinder-Cheeseburger

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten, Schmorzwiebeln, Goudakäse, hausgemachter Burgersauce und Pommes frites

(A, C, G, L, M, O)

15,00

Zylinder Hot-Chili Burger

100% frisches, heimisches Rinderhackfleisch mit knackigem Salat, Gurke, Tomaten, Schmorzwiebeln, hausgemachter SCHARFER Burgersauce, Goudakäse, Jalapeños und Pommes frites

(A, C, G, L, M, O)

17,00



Steaks

vom 800° C Grill
(Rohgewicht ca. 230 Gramm)

Rumpsteak

vom argentinischen Freiland Rind

Unsere Steaks werden mit Bratkartoffeln serviert:

(A, G, L, O)

Rumpsteak mit Kräuterbutter	26,90
Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln	27,90
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce	27,90

Lust auf Surf & Turf?

verfeinern Sie Ihr Steak mit 4 gegrillten Garnelen

(B)

+ 8,00



ZYLINDERHAUS

Zusätzliche Beilagen

Beilagensalat

(H, L, M, O)

4,50

Tomatensalat

5,50

Pommes frites

3,50

Bratkartoffeln

4,00



Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn

(Zubereitungszeit ca. 20 min)
mit Apfelmus aus heimischen Äpfeln und Preiselbeeren

(A, C, G, O)

9,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit gelierten Waldbeeren und Vanilleeis

(A, C, E, G, H, O)

8,50

Fruchtsorbet im Glas mit Calvados-Aufguss

(G, O)

6,50

Gratiniertes Moseltresterparfait

mit marinierten Waldbeeren

(C, E, G, H, O)

8,50

Stellen Sie sich Ihr Eis zusammen

(G,H)

Vanilleeis/ Erdbeereis/ Schokoladeneis/ grünes Apfeleis
Marzipan-Pralineneis/ griechisches Joghurt-Honigeis/ Baileyseis/ Schoko-Chili-Orangeneis/
Vanille-Marille-Schokoeis

je Kugel 1,50

Portion Sahne 0,80



ZYLINDERHAUS

Frische Kuchen- & Tortenauswahl

Stück Kuchen

3,20

Stück Torte

3,60

Heiße Getränke

<i>Espresso</i>	2,20
<i>Espresso Macchiato</i>	2,40
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Milchkaffee</i>	3,90
<i>Latte Macchiato</i>	3,90
<i>Tasse Kaffee</i>	2,50
<i>Tasse Kaffee koffeinfrei</i>	2,50
<i>Heiße Schokolade mit Milchschaum</i>	4,00
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	4,40
<i>Portion Tee</i>	3,20



Alkoholfreie Getränke

<i>Schwollener Mineralwasser feinperlig</i>	0,25 l	2,70
<i>Schwollener Mineralwasser feinperlig</i>	0,75 l	5,20
<i>Schwollener Mineralwasser naturell</i>	0,25 l	2,70
<i>Schwollener Mineralwasser naturell</i>	0,75 l	5,20
<i>Schwollener Eistee Pfirsich</i>	0,25 l	2,80
<i>Sinalco Cola</i>	0,33 l	3,20
<i>Sinalco Cola Zero</i>	0,33 l	3,20
<i>Sinalco Cola Mix</i>	0,33 l	3,20
<i>Sinalco Orange</i>	0,33 l	3,20
<i>Sinalco Zitrone</i>	0,33 l	3,20
<i>Sinalco Apfelschorle</i>	0,33 l	3,20
<i>Sinalco Kräuter-Kracherl</i>	0,33 l	3,20
<i>Karl-August Bitter Lemon</i>	0,25 l	2,80
<i>Karl-August Tonic Water</i>	0,25 l	2,80
<i>Karl-August Ginger Ale</i>	0,25 l	2,80
<i>Vita-Malz</i>	0,33 l	3,20

Fruchtsäfte

<i>Traubensaft</i>	0,2 l	2,90
<i>Orange</i>	0,2 l	2,90
<i>Apfel</i>	0,2 l	2,90
<i>Banane</i>	0,2 l	3,20
<i>Kirsch</i>	0,2 l	3,20
<i>Maracuja</i>	0,2 l	3,20
<i>Johannisbeere</i>	0,2 l	3,20
<i>Saftschorle</i>	0,2 l	2,90
<i>Kiba</i>	0,2 l	3,20



Aperitif

<i>Mosel Kir</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,90</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,90</i>
<i>Campari Soda / Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>Portwein Rot</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>Portwein Weiß</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>Sherry medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>Martini Extra dry</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>Moselsekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,90</i>

Liköre

<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Fernet Branca / Branca Menta</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>



Bier

Vom Fass

<i>Gösser Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Gösser Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,60</i>
<i>Gösser Radler</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Gösser Radler</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,60</i>

Aus der Flasche

<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,60</i>
<i>Mönchshof Pils alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,60</i>
<i>Gösser Radler alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Erdinger Champ</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Erdinger Urweisse</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,60</i>



Destillerie Kuntz

<i>Waldhimbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Brombeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Riesling Tresterfeinbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Schlehenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>10,00</i>
<i>Haselnussdestillat</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Mosel Dry Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Sauerkirschbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Williams Christ Brand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Alexander Lukas Brand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Apfelweinbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Golden Delicious Brand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70</i>
<i>Bratapfellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Kaffeesahnelikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Bauchschnaps Urkräuterlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>Roter Weinbergspfirsichlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>



Offene Weine

Trocken

Weissburgunder
2019er Weingut Manfred Ames Kinheim 0,2 l 5,50
Alk.: 12,5 %

Grauburgunder
2019er Weingut Bauer Mülheim 0,2 l 5,00
Alk.: 13 %

*Graacher Domprobst
Riesling Spätlese*
2019er Weingut Kees-Kieren, Bernkastel-Kues 0,2 l 6,50
Alk.: 12 %

Halbtrocken

*Haag's Kabinett
Riesling Kabinett*
2018er Weingut Haag-Becker, Mülheim 0,2 l 5,00
Alk.: 9,5 %

*Graacher Domprobst
Riesling Spätlese feinherb*
2018er Weingut Kees-Kieren, Graach 0,2 l 6,50
Alk.: 11 %



Offene Weine

Fruchtig

2018er	Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett fruchtig Weingut Ackermann Zeltingen-Rachtig Alk.: 8 %	0,2 l	5,20
2015er	Wittlicher Portnersberg Riesling Auslese Weingut Losen-Bockstanz Wittlich Alk.: 7,5 %	0,2 l 0,1 l	10,50 5,50

Rosé & Rotwein

2019er	Rosé trocken Weingut Manfred Ames Kinheim Alk.: 12,5 %	0,2 l	5,50
2016er	Haag's Rotling Weingut Haag-Becker Mülheim Alk.: 9,5 %	0,2 l	4,50
2017er	Wittlicher Portnersberg Spätburgunder trocken Weingut Losen-Bockstanz, Wittlich Alk.: 13 %	0,2 l	4,50
2017er	Wittlicher Bottchen Spätburgunder feinherb Weingut Losen-Bockstanz, Wittlich Alk.: 12 %	0,2 l	4,50



Allergene

- A**
GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- B**
KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C**
EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D**
FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)
- E**
ERDNUSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F**
SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G**
MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)
- H**
SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L**
SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- M**
SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N**
SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- O**
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
- P**
LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- R**
WEICHTIERE WIE SCHNECKEN; MUSCHELN; TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

