

*TFC*

*Gaststätte*

*Speisekarte*

# TFC Gaststätte

Inh. Frau Maric  
Karlstr. 55  
63456 Hanau-Steinheim  
Tel.; 06181 - 96 58 333  
Mobil: 0176 - 62 24 63 66

Sie möchten gerne in unserem Lokal feiern?  
Wir bieten Ihnen bis zu 100 Sitzplätze und einen Nebenraum bis zu  
30 Sitzplätze für Gäste an.  
Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann sprechen Sie die Wirtin Frau Maric  
an.

## Unsere Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Dienstag	17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Mittwoch	17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Donnerstag	14:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Freitag	17:00 Uhr bis 24:00 Uhr
Samstag	17:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Sonntag	10:00 Uhr bis 15:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

## Warme Küche:

wochentags	18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
sonn- u. feiertags	11:30 Uhr bis 15:00 Uhr und von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

### Inhaltsstoffe / Allergene

A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebsfleisch, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, G - Milch von Säugetieren,  
M - Senf, H - Schalenfrüchte, X - Formfleischvorderschinken.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse  
als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben  
den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der  
Küche verwendet werden.

<b><u>Biere</u></b>		<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>	<b>0,5l</b>
Kulmbacher Pils vom Fass		2,90 €	3,80 €	
Mönchhof Kellertrübes vom Fass		2,90 €	3,80 €	
Mönchhof Schwarzbier vom Fass				4,30 €
Maß Bier	<b>1,0l</b>	9,00 €		
Meterbier	<b>1 m</b>	19,00 €		
<b><u>Flaschenbiere</u></b>				<b>0,5l</b>
Kapuziner Hefeweizen				4,00 €
Alkoholfreies Weizenbier				4,00 €
Alkoholfreies Pils		2,90 €		
Malzbier		2,90 €		
<b><u>Offene Weine / Sekt</u></b>		<b>0,25l</b>		
Weißweinschorle Hausmarke		4,00 €		
Weißwein Chardonnay trocken		5,50 €		
Weißwein Riesling trocken		5,50 €		
Rotwein Plavac / Weißburgunder		5,50 €		
Rose halbtrocken		5,50 €		
Sekt	<b>Glas</b>	3,50 €		
<b><u>Apfelwein</u></b> pur oder gespritzt		2,00 €	3,50 €	
<b><u>Kalte Getränke</u></b>		<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>	
Cola		2,00 €	3,50 €	
Cola light		2,00 €	3,50 €	
Fanta		2,00 €	3,50 €	
Apfelsaft		2,50 €		
Apfelsaftschorle		2,50 €	3,50 €	
Orangensaft		2,60 €		
Johannisbeersaft		2,60 €		
Bitter Lemon		2,60 €		
Mineralwasser	<b>0,25l</b>	2,20 €	<b>0,75l</b>	4,50 €
<b><u>Warme Getränke</u></b>				
Tasse Kaffee		2,00 €		
Cappuccino		3,20 €		
Latte Macchiato		3,80 €		
Espresso		2,00 €		
Tasse Tee		2,00 €		

### Aperitif / Cocktails

Campari		4,00 €
Aperitif Sonnenschein Erdbeerlimers und Holundersirup		5,50 €
Susi's Überraschungscocktail		5,50 €
Aperol Spritz		5,50 €
Hugo		5,50 €

### Flasche Wein / Sekt

Weißwein Hausmarke trocken	1,0l	18,00 €
Weißwein Chardonnay	0,75l	19,00 €
Weißwein Riesling	0,75l	19,00 €
Rotwein Plavac	1,0l	18,00 €
Rose halbtrocken	0,75l	18,00 €
Sekt Mumm		15,50 €
Sekt Piccolo		5,50 €

### Schnäpse und Liköre

	0,2cl	
Ramazzotti		2,50 €
Slivovitz		2,50 €
Williams Christ		2,50 €
Jägermeister		2,50 €
Calvados Mispelchen		4,00 €
Malteser		2,50 €
Baileys		3,00 €
Kruskovac-Birnenlikör		2,50 €
Asbach Uralt		3,00 €
Whisky Jack Daniels		4,00 €
Bacardi		3,00 €
Wodka		3,00 €

## Suppen und Vorspeisen

**Herzhafte Gulaschsuppe** 5,00 €  
nach Hausfrauenart

**Pfeffersuppe** 4,90 €  
mit Nudeleinlage (A,C)

**Rinderbrühe** 4,90 €  
mit Markklößchen (A,C)

zu jeder Suppe reichen wir frisches Weißbrot (G,A)

**Susi's Salat** 11,50 €  
Eisbergsalat mit Feta, Tomaten,  
Karotten, Gurken und Kraut (G)

**Räucherlachs** 11,00 €  
auf Kartoffelpuffer, Salatgarnitur (D,G,A)

**Großer Salatteller nach Wunsch**

mit Lachs (D)	13,50 €
mit Putenbruststreifen	12,50 €
mit Garnelen (B)	13,90 €
mit Thunfisch (D)	12,50 €
mit Käse und Schinken (G,X)	12,50 €

Zu jedem Salat reichen wir frisches Weißbrot (G,A)

Beim Dressing haben Sie die Wahl zwischen Joghurt (G,A)  
oder Essig und Öl

## Steaks

<b>Argentinisches Rumpfstak</b> mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	(C,G,M)	22,90 €
<b>Gegrilltes Schweinestak</b> mit Spiegelei, Salzkartoffeln und Gemüse	(C)	13,50 €
<b>Schweinelendchen</b> mit Pfeffersauce, Kroketten und Salat	(M)	15,90 €

## Schnitzel

<b>Jägerschnitzel</b> mit frischer Champignonsauce und Salat	(M,G)	13,90 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Salat	(C,G,M)	11,90 €
<b>Zigeunerschnitzel</b> mit frischer pikanter Paprikasauce und Salat	(M)	13,90 €
<b>Schnitzel</b> in Mandelpanade und Rahmspinat	(A,G,C,H)	14,90 €
<b>Cordon bleu</b> mit Salat	(C,G)	15,90 €

Als Beilage wählen Sie Pommes frites, Bratkartoffeln oder Kroketten.

## Geflügel

**Hähnchenbrustfilet** 13,50 €  
mit Salzkartoffeln, Currysauce und Gemüse (G)

**Chicken-Curry** 13,50€  
mit Ananas, Reis und Salat (G)

**Hackbraten** ofenfrisch 11,90 €  
mit Bratkartoffeln und Zwiebelsauce (M)

**Tafelspitz** 14,50 €  
mit Meerrettich-Sahnesauce, Salzkartoffeln und Salat (G)

## Nudeln

**Tortellini alla Panna** 11,50 €  
mit Sahnesauce und Schinken (A,C,G,X)

**Käsespätzle** (G,C) 9,50 €

## Fischspezialitäten

<b>Riesengarnelen</b> mit Bandnudeln und Salat	(B,C,A,G)	17,50 €
<b>Zander- oder Seezungenfilet</b> mit Rahmspinat und Reis	(D,M)	16,50€
<b>Lachs 300gr.</b> mit Dillsahnesauce und Bandnudeln	(A,D,G,C)	17,50 €

## Vegetarische Gerichte

<b>Bratkartoffeln</b> mit Spiegelei und Salat	(C,G,M)	10,90 €
<b>Gemüseteller der Saison</b> mit Käse überbacken	(G)	10,90 €

## Kleine Gerichte

<b>Riesengarnelen</b> mit Knoblauchbutter und Weißbrot	(A,G,B)	12,50 €
<b>Strammer Max auf Bauernbrot</b> mit gekochtem oder rohem Schinken	(A,C,X)	10,50€
<b>Camembert oder Fetakäse</b> gebacken mit Toast, Butter und Preiselbeeren	(G,A)	8,50 €
<b>Handkäse</b> mit Musik, Bauernbrot und Butter	(A,G)	6,50 €
<b>Schwarzwälder Schinkenteller</b> mit Schwarzbrot und Butter	(A,G)	11,50 €

## Dessert

<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	(G)	6,90€
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce	(G,A)	6,90 €

Das TFC-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit