



-lich willkommen!

Vielen Dank, dass Sie unsere Gäste sind.

Öffnungszeiten

Montag - Samstag

17:00 - 23:00 Uhr (Küche bis 22:00 Uhr)

Donnerstag MittagsZeit

11:30-14:00 Uhr

Sonn, - und feiertags geschlossen

Für weitere Informationen, Reservierungen oder
Veranstaltungsbuchungen erreichen Sie uns unter:

info@stadthalle-hockenheim.de

06205 / 21-180

www.stadthalle-hockenheim.de



Folgen Sie uns auf Facebook / Instagram

Bewerten Sie uns auf Google



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

Mit steirischem Kürbiskern-Öl
und gerösteten Kernen 6,00

Rinder Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit frischen
Champignons, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem
Grana Padano an mariniertem Rucola 15,00

Hirsch Carpaccio

Mariniertes Hirschfleisch mit Kürbiskernöl aus der
Steiermark, Orangenfilets, geröstetem schwarzem Sesam,
buntem Pfeffer und herbstlichen Blattsalaten 15,00

Aus der levantischen Küche Tel Aviv's

Shakshuka

Zwei pochierte Eier in würzig-pikantem Tomaten-Paprika-
Sugo mit ofenfrischem Baguette, heiß im Pfännchen
serviert 9,00

Avocado-Sandwich

Gegrillte Avocado auf geröstetem Bauernbrot mit
Frischkäse, Rucola, Tomatensalsa und bunter Kresse
10,00



Salate

Salat „Avocado-Dream“

Gegrillte Avocado auf marktfrischen Blattsalaten mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und bunter Kresse 14,50

Salat "de Luxe""

Rosa gebratene Rinderfiletstreifen mit gebratenen Champignons auf marktfrischen Blattsalaten 16,50

Backhendlsalat „Bavaria“

Knusprige Streifen vom Backhendl mit gerösteten Kürbiskernen und -Öl auf marktfrischen Blattsalaten 15,50

Salat Falafel „Jerusalem“

Mit krossen Kichererbsenbällchen, Aioli, Joghurt und rotem Salsa auf marktfrischen Blattsalaten 14,50

Marktfrische Blattsalate 8,50, als Beilagen Salat 5,00



Burger-Ecke

Hockenheim-Burger

180g saftig gebratenes Rindfleisch, belegt mit krossem Bacon, Cheddar-Käse, frischen Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Eisbergsalat und Burgersauce, serviert mit Pommes frites 13,00

Bison-Burger

180g gebratenes Bison-Patty im Black-Brioche-Bun mit geschmorten Zwiebeln, Tomate, buntem Salat und Aioli, serviert mit Potatoe Wedges 14,00

Veggie-Falafel-Burger

Frittierte Falafelbällchen mit Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Rucola, Joghurt, Minze und hausgemachter Salsa 12,00

Klassiker und Spezialitäten

Sechs Rostbratwürstl in de Pann

mit Sauerkraut, Senf und Bauernbrot im Pfännchen serviert 12,50

Kurpfälzer Wurstsalat

mit Gurken, Zwiebeln und frischen Kräutern, angemacht mit Weinessig und Öl, serviert mit Pommes Frites 11,00



Sous vide gegarter Schweinebauch

mit Teriyaki-Sauce und gebratenen Mienudeln mit fein geschnittenem Gemüse 19,00

Schönes großes Wiener Schnitzel

Original aus der Kalbsoberschale, knusprig gebraten, serviert mit Pommes frites und kleinem Salat 19,00

Flammkuchen „Elsass“

Crème fraîche, Zwiebeln und Speck 9,00

Klassische Quiche Lorraine

Törtchen mit Speck und Lauch
an buntem Salatbouquet 12,00

Pasta „all’arrabbiata“

Vegetarische Nudeln mit pikanter Tomaten-Chilisauce, serviert mit gehobeltem Grana Padano 10,00
Oder als „upgrade“ mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen 16,50

Alpen Cordon bleu

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit geschmorten Zwiebeln, deftigem Speck und würzigem Bergkäse servieren wir mit Pommes frites und bunten Blattsalaten 19,00



Großes Bauernrösti „Poseidon“

Mit Räucherlachs, Sahne-Meerrettich
und Salatbouquet 16,00

Großes Bauernrösti „Pomodore“

mit Tomate, Pesto und Käse überbacken 15,50

Die edelsten Teile vom „Feersisch Rind“

200 g Rohgewicht, rosa gebraten
Rumpsteak, serviert mit Kräuterbutter
und Pommes frites 20,00

Saftiges Rinderfiletsteak, serviert mit zweierlei Dips und
Potatoe Wedges auf dem Holzbrett 25,50

Zwei in Olivenöl gebratene Doradenfilets

auf würzigem indischen Linsendal in der Bowl 20,00

Dessert

Eis-Crepe

Warmer Crepe mit einer Kugel Eis nach Wahl und
Schlagsahne 6,00

Gemischtes Eis

Mit frischen Früchten und Schlagsahne 6,00

Getränke

„Erfrischungsgetränke“

Teinacher Mineralwasser		0,33 l	0,75 l
Medium oder Naturell		3,00	6,00
Coca Cola		0,33 l	
Coca Cola 1,2		3,50	
Coca Cola Zero 1,2,3,6		3,50	
Fanta		3,50	
Sprite		3,50	
Mezzo Mix 1,2		3,50	

„Säfte / Limonaden“

Teinacher Genusslimonade		0,33 l	
Mango-Maracuja-Orange		3,50	
Johannisbeere-Holunder		3,50	
Zitrone		3,50	
Rhabarber-Mirabelle		3,50	
Orange - Mandarine		3,50	
Teinacher Genusseistee		0,33 l	
Pfirsich oder Zitrone		3,50	
Teinacher Genussschorle		0,33 l	
Apfel oder Apfel-Johannisbeere		3,50	
Säfte von Neu's		0,20 l	0,50 l
Orange, Grapefruit, Johannisbeere		3,00	4,50
Saftschorle		2,50	4,00

„Biere“ **WELDE**

Vom Fass	0,30 l	0,50 l
Welde No. 1 Premium Pils	3,00	4,50
Welde Hefe Weißbier		4,50
Welde Hefe Weißbier-Radler		4,50

Flaschenbiere **WELDE**

	0,30 l	0,50 l
Welde No. 1 Premium Pils	3,00	
Welde No. 1 Premium Radler	3,00	
Welde No. 1 Premium Pils Alkoholfrei	3,00	
Welde Naturradler	3,00	
Welde Weizen		4,50
Welde Weizen Alkoholfrei		4,50

Welde Craft Beer **WELDE**

	0,30 l
Welde Pale Ale	3,50
Welde Indian Pale Ale	3,50
Welde Citra Helles	3,50



Paulaner
Hefe-Weißbier Dunkel
Weißbier Kristallklar



0,50 l
4,50
4,50

„Heißgetränke“

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Latte Macchiato	4,00
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	4,00
Tasse Heißer Kakao	3,00
Glas Tee, diverse Sorten	3,00



„Heißgetränke Fairtrade“

Glas Pfefferminz Tee	3,00
Glas Kräutermischung Tee	3,00
Tasse Heißer Kakao	3,00

„Schaumweine / Schaumweingetränke“

	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Sekt	3,00		21,00
Meier Secco	3,00		21,00
Champagner			39,00
Limoncello Spritz		5,50	
Aperol Spritz		5,50	
Hugo		5,50	
Lillet Berry		5,50	



„Fairtrade Weine“

	0,25 l
2017er Bio Ilula Merlot - Rotwein aus Südafrika	5,50
2017er El Sur Sauvignon Blanc - Weißwein aus Chile	5,50

„Weine vom Weingut Meier“  **MEIER**
WEINGUT IN WEYHER

Weißwein	0,10 l	0,25 l
Weißburgunder trocken	3,00	5,50
Riesling Gutswein	3,00	5,50
Grauburgunder Gutswein	3,00	5,50
Spätburgunder Blanc de Noir	3,00	5,50

Rotwein	0,10 l	0,25 l
Merlot trocken Rhodt	3,00	5,50
Chardonnay trocken Roschbach	3,50	6,00
Cabernet Sauvignon trocken	3,50	6,00

Rose	0,10 l	0,25 l
Rose trocken	3,00	5,50

Weinschorle	0,25 l	0,50 l
Süß oder Sauer	3,50	5,50

„Weine vom Weingut Adam Müller“  **ADAM MÜLLER**
WEINGUT SEIT 1735

Weißwein	0,10 l	0,25 l
Leimener Mannaberg Riesling	2,50	5,00
Weißburgunder, Baden, trocken	2,50	5,00
Grauburgunder, Baden, trocken	2,50	5,00

Rotwein	0,10 l	0,25 l
Spätburgunder, trocken	2,50	5,00
Dornfelder, trocken	2,50	5,00
Trollinger & Lemberger trocken	2,50	5,00

„Weine vom Weingut Adam Müller“		
	<small>WEINGUT</small> ADAM MÜLLER <small>SEIT 1735</small>	
Rosé	0,10 l	0,25 l
Spätburgunder Weißherbst, Fruchtig	2,50	5,00
Weinschorle	0,25 l	0,50 l
Süß oder Sauer	3,50	5,50
„Longdrinks“		
Gin Tonic	4 cl	6,50
Havana Cola	4 cl	6,50
Vodka Lemon	4 cl	6,50
Whiskey Cola	4 cl	6,50
Campari Orange	4 cl	6,50
Bacardi Cola	4 cl	6,50
„Bitter“		
Jägermeister	2 cl	3,00
Ramazzotti	2 cl	3,00
Campari	2 cl	3,00
„Weinbrand / Rum“		
Asbach Uralt	2 cl	3,00
Havana Club, 3 Jahre	2 cl	3,00
„Whiskey“		
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,50
Jack Daniel's	2 cl	3,50
Lagavulin, Highland Malt	2 cl	5,00



„Obstbrände von Alde Gott“

Obstler	2 cl	3,00
Williams Christ	2 cl	3,00
Mirabelle	2 cl	3,00
Himbeere	2 cl	3,00
Zwetschge	2 cl	3,00

„Trester & Klare“

Grappa	2 cl	4,00
Belvedere Vodka	2 cl	4,00
Absolut Vodka	2 cl	3,00
Malteser Kreuz	2 cl	4,00
Bombay Gin	2 cl	4,00