



ALTES TRAMDEPOT

BRAUEREI & RESTAURANT

SELBSTGEBRAUTE BIERE

{IMMER}

TRAM-HELLES V L

Süffig und mild gehopfter Biertyp, untergärig
Stammwürze 12.0% / Vol. alc 4.9%

| | | |
|------|------|------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl |
| 3.70 | 4.80 | 7.10 |

TRAM-MÄRZEN V L

Wiener Biertyp, malzig und bernsteinfarben,
untergärig
Stammwürze 12.5% / Vol. alc 5.1%

| | | |
|------|------|------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl |
| 3.80 | 5.00 | 7.60 |

TRAM-WEIZEN V L

Frische bayerische Bierspezialität, obergärig
Stammwürze 12.5% / Vol. alc. 4.9%

| | | |
|------|------|------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl |
| 3.80 | 5.00 | 7.60 |

WEITERE TRAM-BIERE

Pro Jahr entwickelt unser Brau-Team rund
30 neue Bierspezialitäten. Unsere Mitarbeiter
beraten Sie gerne.

GLUTENFREI G

Brewdog Pale Ale, Vol. alc 4.5%
33cl 6.00

KLEIN

{11.00 - 23.15}

SUPPE

Gemüsebouillon V L G

mit Einlage

7.50

SALATE

Grüner Saisonsalat V L G

an Hausdressing

8.80

Bunt gemischter Saisonsalat V L G

an Hausdressing

9.80

Tramdepot Salat

Blattsalat mit Hausdressing

Poulet - tranchierte Pouletbrust L G

mit Zwiebeln 20.50

Riesencrevetten - grillierte Riesencrevetten L G

mit Knoblauch 22.50

Lachs - gebratene Lachstranche 23.50 L G

PASSEND ZUM BIER

Weisswurst im Sud (2 x 80g) G

mit Jasminreis

17.00

Braumeisterplatte G

Fleischkäse, Brustrami (gegartes Rindfleisch),

Trockenwurst, gekochter Schinken, La Bouse (Weichkäse),

Schlossbergerkäse dazu Radieschen & Bierrettich

22.00 / 78.00 grosse Portion für ca. 4 Personen

Glutenfrei G

Laktosefrei L

Vegan V

GROSS

{11.00 - 23.15}

RINDSTATAR

„Tramdepot klassisch“ oder „Frühling“

mit Pommes Frites **L**

mit Jasminreis **L G**

70g 20.50 / 130g 30.50

mit Cognac, Calvados oder Whisky 3.50

WARME HAUSSPEZIALITÄTEN

Bauernbratwürste (Schwein) **G**

mit Sauerkraut 17.50

oder

mit Kräuter-Jus & Rösti 21.50

Bauernrösti **G**

mit Spiegelei & Käse überbacken

19.50

Argentinisches Rindsfilet (160g) **L G**

mit Meerrettich & Jasminreis

49.50

Schweinsschnitzel

mit Champignonrahmsauce & Jasminreis **G**

oder

mit Champignon-Jus & Jasminreis **L**

27.50

DESSERTS

Eis **G**

Vanille, Schokolade, Kaffee, Caramel - pro Sorte 3.90

Sorbet **L G**

Rhabarber, Apfel - pro Sorte 3.90

Weitere Sorten in der Eiswerkstatt erhältlich.

Glutenfrei **G**

Laktosefrei **L**

Vegan **V**

WIR EMPFEHLEN

{11.00 - 14.00 & 18.00 - 22.00}

DER FRÜHLING ERWACHT

Marinierter Ziegenfrischkäse

auf Frühlingssalat mit Hausdressing **G**

14.50 / 22.50

Lammfilets (rosa) mit Rohschinken

an Rotwein-Bärlauchsauce & kleinen Kartoffeln **L G**

33.50

Halbes Poulet aus dem Ofen

mit Bärlauchpesto, Frühlingzwiebeln, Tomatenwürfel

& kleinen Kartoffeln **L G**

27.50

Kleine Kartoffeln

mit Spargelgemüse, Frühlingzwiebeln, Champignons,

Cherrytomaten & Bärlauch **V L G**

mit Mozzarella **G**

24.50

WOKGERICHTE

Rinds Wok - Rindfleischstreifen (Argentinien)

Gaeng Keuwan Curry, Jasminreis & Asia Gemüse **L G**

33.50 


Fisch Wok - Buntbarsch & Riesencrevetten

Chu-Chee Curry, Jasminreis & Asia Gemüse **L G**

29.50 


Poulet Wok - Pouletbruststreifen

Keu-Lai Kari Curry, Jasminreis & Asia Gemüse **L G**

28.50 

Gemüse Wok - Asia Gemüse

Keu-Lai Kari Curry, Jasminreis & Cashewnüsse **V L G**

24.50 

VEGANER KLASSIKER

Falafel **V L G**

mit Tomatensauce, Jasminreis

& Asia Gemüse mit Sesamöl

24.50