

# Liebe Gäste,

wer anderen etwas Gutes tut, ist nachweislich glücklicher!

Hier seid Ihr zu Gast beim Team Gastro Urban, in Euren öffentlichen Wohn- und Schlafzimmern der Stadt. Wir wollen unseren Beitrag dafür leisten, dass Ihr Euch in unserem schönen Goslar noch wohler fühlt.

Unsere Mission ist es darum, Euch von uns und unserer Leistung zu begeistern. Dafür setzen wir auf eine positive Arbeitskultur. Wir haben uns für faire Honorierung, Wertschätzung und Weiterentwicklung verpflichtet.

Besucht uns gerne auf unserer Teamseite.

Euer Team Gastro Urban

## Wo Begeisterung ist.



[www.ilovegoslar.de](http://www.ilovegoslar.de)

Das „Schiefer“, unser Steakhaus mit dryaged Steaks, coolen Pizzen, tollen Veranstaltungsräumen und dem kleinen Hotel direkt am Marktplatz.

[www.schiefer-erleben.de](http://www.schiefer-erleben.de)

Mit den „Schiefer Apartments“ findet Ihr bei die zentralsten Schlafzimmer der Stadt: unser kleines Suite-Hotel, unsere Family Apartments am Markt oder unsere Apartmenthäuser im Fleischscharren und in der Domstraße.

[www.schiefer-schlafen.de](http://www.schiefer-schlafen.de)

Das „Wildfang“, unser Bier- und Wirtshaus mit vielen regionalen Gerichten mitten in der Fussgängerzone. Täglich frisch gekocht!

[www.wildfang-erleben.de](http://www.wildfang-erleben.de)

Das „mycoffee“, unser liebevoller kleiner Coffeeshop in der KaiserPassage mit unseren saftigen selbstgemachten Rührkuchen.

[www.mycoffee-erleben.de](http://www.mycoffee-erleben.de)

Das „Tim´s“, unsere Ganztagesbrasserie in der KaiserPassage mit tollen Schnitzeln, Burgern und der! Currywurst. Aber aufgepasst! Das Tim´s kann auch gesund: Achtet auf den Green Deal!

[www.tims-erleben.de](http://www.tims-erleben.de)

# FRÜHSTÜCK

Stellt Euch Euer Superwunschfrühstück selbst zusammen.

## Brötchen

Brötchen <sup>A,K</sup>	0.70€
Mehrkornbrötchen <sup>A,K</sup>	0.90€
Croissant <sup>A,K</sup>	1.50€
Dinkelbrötchen <sup>A,K</sup>	1.00€
3 Scheiben frisches Baguette <sup>A,K</sup>	0.70€

## Wurst & Käse

Scheibe Geflügelsalami	0.40€
Scheibe Kochschinken <sup>2,11</sup>	0.40€
Scheibe Putenbrust <sup>2,11</sup>	0.40€
Portion Leberwurst <sup>10,11,3</sup>	0.90€
Braunschweiger Mettwurst	0.90€
Portion Camembert <sup>6</sup>	0.50€
Scheibe Gouda <sup>6</sup> -	0.40€
Portion Bergkäse	0.60€
Tomate & Mozzarella	1.00€

## Streichart

Portion Butter <sup>6</sup>	0.50€
Portion Margarine <sup>6</sup>	0.50€
Lächeln vom Tim's	gratis

## Extras

Portion Kräuterquark <sup>6</sup>	0.80€
Portion Frischkäse <sup>6</sup>	0.90€
frischer Obstsalat	3.90€
gepresster O-Saft 0,2l	3.90€
Glas Milch 1,5% Fett, 0,2l	1.50€
hausgebeizter Graved Lachs	4.90€
Portion Sahne Meerrettich	0.70€

## GREEN DEAL BREAKFAST

Geröstetes Brot mit Avocado, Kräuterquark, Baby Leaf und Spiegelei 6.90€

## LUXUS FÜR EINEN, ZU ZWEIT ODER FÜR ALLE

pro Person 8.90€

verschiedene Wurst- und Käsesorten, Konfitüren, Nutella, Butter, Margarine, 1 Brötchen, 1 Mehrkornbrötchen und 1 Croissant

## LUXUS VEGAN

pro Person 9.90€

Porridge, Humus, Avocado, Paprikaaufstrich, Curryaufstrich, Konfitüren, Tomate & Gurke, Walnüsse, Margarine, 1 Dinkelbrötchen und 1 Mehrkornbrötchen und Baguette

## Süßes

Erdbeerkonfitüre	0.30€
Waldfruchtkonfitüre	0.30€
Pflaumenmus	0.30€
Nutella <sup>9,9</sup>	0.40€
Goslarer Honig	0.40€

## Eier

gekochtes Ei (immer hart) <sup>c</sup>	0.90€
Rührei natur <sup>c</sup>	2.50€
Rührei mit Schnittlauch <sup>c</sup>	2.90€
Rührei mit Kochschinken <sup>c,2,11,6</sup>	2.90€
Rührei mit frischen Pilzen <sup>c</sup>	2.90€
2 Spiegeleier <sup>c</sup>	2.90€
2 Spiegeleier mit Bacon <sup>2,11</sup>	3.40€
Rührei mit Bacon <sup>c,2,11</sup>	3.40€
Rührei mit Tomate <sup>c</sup>	3.40€

## Müsli

Porridge mit Hafermilch	5.90€
Cornflakes mit Milch	2.90€
Schokomüsli mit Milch	3.90€

## Noch mehr Extras

Portion Joghurt 3,5%	0.90€
Humus	0.70€
Dattelfrischkäse	0.70€
Paprikaaufstrich	0.70€
Curryaufstrich	0.70€
Pesto	0.50€
Guacamole	0.90€

Frühstücken könnt Ihr Montag bis Samstag  
von 9.00 bis 12.00 Uhr und sonntags ab 10.00 Uhr den ganzen Tag.

# GREEN DEAL

Gesundheit liegt im Trend. Hier möchten wir allen Gästen, die ein Interesse an gesunden, nachhaltigen, kreativen, vegetarischen oder veganen Speisen haben, eine Auswahl geben. Wie immer von Hand, frisch und mit viel Liebe für Euch zubereitet:

## Avocado Pommes V<sup>A,11</sup>

Süßkartoffel Pommes / Guacamole / Sprossen

8.90€

## Peanut Quinoa Bowl V<sup>A,E</sup>

Quinoa / Hummus / Balsamico Vinaigrette / Baby Leaf /  
Baharat Aubergine / Granatapfel / Sprossen/ Erdnüsse

9.90€

## Arabian Bowl V<sup>A,G,H,11</sup>

Curry Couscous / karamellisierter Kohlrabi / Baby Leaf / Radicchio /  
Walnüsse / Dattelfrischkäse / Holunderblütendressing / Sprossen

11.90€

## Non Chicken Bowl A,G,H,11

Zitrus Bulgur / Minz-Dill-Erbesen / Preiselbeer-BBQ-Whiskeysauce / Orange /  
Baby Leaf / Eisberg / Camembert / Vegane Chicken Nuggets / Rote  
Zwiebel / Röstzwiebeln

14.90€

# KINDER MENÜ

Kinder bis 6 Jahren in Begleitung eines Elternteils essen bei uns kostenfrei!

## Portion frische Pommes A<sup>V</sup>

mit Ketchup und Mayonnaise

4.90€

## Portion Chicken Nuggets A

mit Pommes und Ketchup

6.90€

## Fischstäbchen mit Pommes A

mit Ketchup und Mayonnaise

7.90€

## Kleines Schnitzel

mit Gemüse und Kartoffelschnee

8.90€

# STARTER

mit unseren selbstgemachten Saucen und Dips

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Baguette Aioli</b> <small>A,G,1,11,9</small>    | 5.90€ |
| rustikales Baguette mit unserer selbstgemachten berühmten Aioli   |       |
| <b>Nachos</b> <small>A,G,1</small>                 | 6.90€ |
| warme, knusprige Maischips mit Red Pepper Jam, Salsa und Aioli  |       |
| <b>Nachos Chili Cheese</b> <small>A,G,1</small>    | 7.90€ |
| knusprige Maischips mit Käse überbacken<br>als Dips dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli   |       |
| <b>Bruschetta</b> <small>A,G,K,2,9</small>        | 6.90€ |
| geröstete Baguettescheiben mit frischen Tomatenwürfeln, Zwiebeln,<br>Grana Padano, Knoblauch und Kräutern                           |       |
| <b>Onion Rings</b> <small>A,K</small>            | 6.90€ |
| panierte Zwiebelringe mit rustikalem Baguette<br>als Dip dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli                                      |       |
| <b>Mozzarella Sticks</b> <small>A,G,1,9</small>  | 8.90€ |
| knusprig gebackene, panierte Käsestangen mit rustikalem Baguette<br>als Dips dazu: Red Pepper Jam, Salsa und Aioli                  |       |

# OFENKARTOFFEL

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark <small>6</small>   | 8.90€                       |
| Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark<br>und frischen gebratenen Champignons <small>6</small>  | 11.90€                      |
| Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark<br>und knusprig gebratenen Putenbruststreifen <sup>6</sup>  | 12.90€                      |
| Tim's Ofenkartoffel Spezial <small>1,9,6</small>    | <b>Tims Approved</b> 14.90€ |
| mit selbstgemachter Sauce Bolognese (Vegetarian Butcher),<br>Chili Cheese Sauce, Schmand und knusprigen Nachos   |                             |

# SCHNITZEL & CO

**Die Currywurst!** <sup>2, 3, 8, 9, 10, 11, A, C, J</sup> 7.90€  
mit reichlich knusprigen Pommes: „Kult, seit über 18 Jahren in Goslar!“

**Pork & Salad** 9.90€  
Zwei kleine Schweinesteaks mit krossem Bacon, selbstgemachter Kräuterbutter, Salsa, Salatbeilage und Baguette

**Schnitzel Wiener Art** <sup>A, C, G, 9, 7</sup> 14.50€  
in der Pfanne gebacken mit reichlich knusprigen Pommes und Salatbeilage

**Schnitzel Gorgonzola** <sup>A, C, G, 9, 7</sup> 15.90€  
in der Pfanne gebacken mit kräftiger Gorgonzolarahmsauce, reichlich knusprige Pommes und Salatbeilage

**Schnitzel Champignon** <sup>A, C, G, 9, 7</sup> 16.90€  
in der Pfanne gebacken mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sahne, reichlich knusprigen Pommes und Salatbeilage

**Tim's Schnitzel Spezial** <sup>A, C, G, 9, 7</sup> 16.90€ **Tims Approved**  
in der Pfanne gebacken mit Spaghetti in Sahnesauce, Preiselbeeren und Salatbeilage

**Großes Putensteak** <sup>A, C, G, 7</sup> 17.90€  
mit selbstgemachter Kräuterbutter, reichlich knusprigen Pommes und Salatbeilage

Mit Sauce Hollandaise <sup>3, 8, 11</sup>	2.00€
Mit krosser Nacho Panade	1.00€

# PASTA

**Spaghetti Pesto** <sup>V</sup> 9.90€  
mit selbstgemachtem Pesto, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen <sup>A</sup>

**Spaghetti Bolognese** <sup>V</sup> 12.90€  
(Vegetarian Butcher ;-)<sup>10 A</sup>

**Penne Gorgonzola** <sup>V</sup> 9.90€  
in kräftiger Gorgonzolasauce mit gerösteten Pinienkernen <sup>A, G</sup>

**Penne Pute** 13.90€  
mit knusprigen Putenbruststreifen in selbstgemachter Rahmsauce und frischen Champignons<sup>9, A, G</sup>

Gerne auch mit frisch gehobeltem Grana Padano

1.90€

# FASTFOOD BURGER

## Hamburger <sup>1,9,A,L,K</sup>

14.90€

180 g Rindfleisch mit Gewürzgurke, Tomate, Baby Leaf Salat, Zwiebeln und selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo

## Cheeseburger <sup>1,8,9,A,G,L,K</sup>

16.90€

180 g Rindfleisch mit Gewürzgurke, frische Tomate, Baby Leaf Salat, Zwiebeln, Chesterkäse, selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo

## Veggie Burger <sup>1,2,8,9,11,A,C,G,L,K</sup>

15.90€

Gemüsepatie, Chesterkäse, Gewürzgurke, frische Tomate, Baby Leaf Salat, geröstete Zwiebeln, selbstgemachte Hamburgersauce, BBQ-Sauce und reichlich knusprigen Pommes mit Ketchup & Mayo

## Italy Burger <sup>1,8,9,A,G,L,K</sup>

16.90€

180 g Rindfleisch, Mozzarella, frische Tomate, Rucola Salat, Parmesan, Zwiebeln, selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo

## Tim's Burger Spezial <sup>1,2,8,9,11,A,G,L,K</sup>

18.90€

## Tims Approved

180 g Rindfleisch mit kross gebratenem Bacon, Gewürzgurke, frische Tomate, Baby Leaf Salat, Zwiebeln, Chilis, Chesterkäse, selbstgemachte Hamburgersauce im Sesambrötchen und reichlich knusprigen Pommes mit Ketchup & Mayo

Mit Süßkartoffel Pommes statt Pommes Frites

1.50€

Mit Chili Cheese Fries statt Pommes Frites

2.50€

# SALATBOWLS

## Gemischter Salat <sup>A,C,K</sup>

9.90€

Frische Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Knoblauchcroutons, Baby Leaf, Beeren, Granatapfel, Sprossen und rustikales Baguette

## Gemischter Salat Pute <sup>A,C,K</sup>

14.90€

verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Baby Leaf, Beeren, Granatapfel, Sprossen, Knoblauchcroustons, knusprig gebratenen Putenbruststreifen und rustikales Baguette

## Tim's Salat Spezial A,C,K

16.90€

mit knusprigen Putenbruststreifen, krossem Bacon, Käse- und Schinkenstreifen, Feta-Würfeln, verschiedene Blattsalate, Gurke, Karotten, Paprika, Krautsalat, Tomate, Zwiebeln, Ei, Baby Leaf, Beeren, Granatapfel, Sprossen, Knoblauchcroustons und rustikales Baguette

Tims Approved

Wählt dazu Balsamico<sup>-1,J</sup>, Honig-Senfauce- oder Joghurtdressing<sup>7,G</sup>

# EIS

## Fürst Pückler Style A,E,G,H

5.90€

Je 1 Kugel Bourbon-Vanille<sup>1</sup>, Schokoladen- und Erdbeereis und frischer Sahne

## Schweizer Schokoladenbecher 1,9,2,A,E,G,H

6.90€

Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis, mit frischer Sahne und Schokosauce

## Coppa Bella Stracciatella A,E,G,H,2

6.90€

Stracciatella-Sahne- und Schokoladen-Eis, mit frischer Sahne, Schokosauce und Eierlikör <sup>2</sup>

## Eisclown A,E,G,H,1,9

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, mit einem Gesicht aus Smarties und einem Waffelhut 2.90€

## Unsere Eissorten für Euch

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss A,E,G,H,1 pro Kugel 1.90€

# WAFFELN & SÜSSES

Echte Handarbeit vom echten Ei bis zur fertigen Waffel

**Waffel** mit Puderzucker A,C,G 4.90€

**Waffel** mit Puderzucker, Bourbon-Vanilleeis<sup>1</sup> und frischer Schlagsahne A,C,E,G 5.90€

**Waffel** mit heißen Kirschen, Bourbon-Vanilleeis<sup>1</sup> und frischer Schlagsahne A,C,E,G 7.50€

## Tim's Waffel Special

7.90€

mit frischer Schlagsahne, salted Karamellsauce, Nutella<sup>10,11</sup>, Vanilleeis<sup>1</sup>, Marshmallow<sup>7</sup> und Krokant<sup>A,C,E,G</sup>

Tims Approved

# Kaffee & Kuchen

Ein Stück warmer Apfelstreuselkuchen<sup>A,C,G</sup> mit echter Sahne und einer Tasse Schümlikaffee<sup>12</sup>

5.50€

Gebirgs-Apfelstrudel mit Eis und frischer Schlagsahne<sup>A,C,E,G</sup> mit Bourbon-Vanilleeis<sup>1</sup>, Schlagsahne und Puderzucker

5.90€

# COFFEESHOP

Tasse Schümlikaffee <sup>12</sup>	2.60€
Becher Schümlikaffee <sup>12</sup>	2.90€
Großer Milchkaffee <sup>12, G</sup>	4.20€
Cappuccino klein <sup>12, G</sup>	2.90€
Cappuccino groß <sup>12, G</sup>	3.60€
Espresso <sup>12</sup>	2.30€
Doppelter Espresso <sup>12</sup>	3.90€
Espresso Macchiato <sup>12, G</sup>	2.50€
Großer Latte Macchiato <sup>12, G</sup>	4.20€
Großer Iced Latte Macchiato <sup>12, G</sup> eiskalt genießen	4.20€
Irish Coffee <sup>7,12, G</sup> Schümlikaffee mit Irish Whiskey und Sahne	7.50€
Grog <sup>7,12, G</sup> Rum, brauner Zucker und heißes Wasser	6.50€

## Flavour's<sup>2,7</sup>

Karamell, Vanille, Kokosnuss, Haselnuss, Mandel-Amaretto  
0.60€ pro Shot

# SCHOKOLADEN

## Vollmilchschokolade<sup>2,6</sup>

mit Milchschaum<sup>6</sup>

2.90€

mit echter Sahne<sup>6</sup>

3.40€

<b>Weißer Schokolade</b> <sup>8,G</sup>	
mit Milchschaum <sup>G</sup>	2.90€
mit echter Sahne <sup>G</sup>	3.40€
<b>Schokopresso</b> <sup>12</sup>	4.20€
Vollmilchschokolade und Espresso	
<b>Whitepresso</b> <sup>12</sup>	4.20€
Weißer Schokolade und Espresso	
<b>Azteka</b> <sup>2,G</sup>	
Vollmilchschokolade mit Chili, Ingwer, Zimt und Sahne	4.50€
<b>Mexico</b> <sup>2,G</sup>	
Vollmilchschokolade mit Zimt, Ingwer und Sahne	4.50€
<b>Lumumba</b> <sup>2,G</sup>	
Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne	6.90€

**AZUL**  
KAFFEE

**I.O KEO**  
100% caffè

*Azucó*

# TEESTUBE

<b>Darjeeling First Flush – BIO/Fairtrade</b>	3.50€
zart-blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack	
<b>Earl Grey – BIO/Fairtrade</b>	3.50€
Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotte-Öl	
<b>Grüner Tee – BIO/Fairtrade</b>	3.50€
unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack	
<b>Chai Tee</b>	3.50€
fein-würziger Assam-Tee mit indischen Gewürzen	
<b>Tulsi Harmonie – BIO</b>	3.50€
würziger Kräutertee aus dem Tulsikraut mit grünem Rooibos, Kamille und Rosenknospen	
<b>Rooibos Vanille - BIO</b>	3.50€
Südafrikanischer Rooibos mit feinem Vanille-Aroma	
<b>Terra Vital</b>	3.50€
frischer Kräutertee mit belebendem Grapefruit-Aroma, wert- vollen Vitaminen und Wellnessfaktor	
<b>Kamille - BIO</b>	3.50€
wohltuender und bekömmlicher Tee aus einer bekannten Heilpflanze	
<b>Pfefferminz - BIO</b>	3.50€
frischer und wohltuender Kräutertee	

<b>Waldbeere</b>	3.50€
aromatisierte Früchteteemischung mit Brombeere, Erdbeere und Johannisbeere	
<b>Sanddorn-Cranberry</b>	3.50€
Sanddorn-Teemischung mit Apfel, Hibiskusblüten, Orange, Hagebutte und fein-fruchtigen Cranberrys	
<b>Moringa</b>	3.50€
Kräutertee mit Granatapfel	
<b>Chai Tee Latte<sup>G</sup></b>	4.50€
mit Honig und Milchschaum	
<b>Heiße Zitrone<sup>7,12, G</sup></b>	3.50€
Zitronensaft und heißes Wasser	

**AZUL**  
KAFFEE

**I.O KEO**  
100% caffè

*Azucó*

# HOMEMADE LEMONADE

<b>Apfel-Mirabelle<sup>2,7</sup></b>	4.90€
Grüner Apfel, Mirabelle, Zitronensaft, Lime Cordial,	
<b>Pink &amp; Melon<sup>2,7</sup></b>	4.90€
Melone, Pink Grapefruit, Zitronensaft, Lime Cordial	
<b>Cherry-Ananas<sup>2,7</sup></b>	4.90€
Kirsche, Ananas, Zitronensaft, Lime Cordial	

# ALKOHOLFREI

<b>Coca-Cola<sup>1,7,11,12</sup></b>		
<b>Coca-Cola Light/Zero<sup>1,7,11,12</sup></b>		
<b>Sprite<sup>1,11</sup>, Fanta<sup>1,11</sup>, Mezzo Mix<sup>1,2</sup></b>	0.33l Fl	3.60€
<b>FUZE Eistee<sup>1,11</sup> Pfirsich oder Zitrone</b>	0.4l	3.90€
<b>Goslarer Tafelwasser</b>	0.35l Fl	3.50€
Sprudel oder Still	0.75l Fl	6.70€

<b>Gerolsteiner Gourmet</b> Sprudel oder Still	0.25l FI	2.90€
<b>Gerolsteiner Gourmet</b> Sprudel oder Still	0.75l FI	6.90€
<b>Bitter Lemon</b> <sup>11,13</sup>	0.20l FI	3.20€
<b>Tonic Water</b> <sup>11,13</sup>	0.20l FI	3.20€
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	0.20l FI	3.20€
<b>Vio BIO Limo</b> Zitrone & Limette	0.33l FI	3.60€
<b>VIO Schorle</b> Rhabarber oder Johannisbeere	0.33l FI	3.60€
<b>effect Energy Drink</b> <sup>1,7,14</sup>	0.2l FI	3.50€
<b>Red Bull Energy Drink</b> <sup>1,7,14</sup> / <b>sugarfree</b>	0.25l DS	4.50€
<b>Saft</b>	0.2l/0.4l	2.90€/4.60€
Orange, Ananas <sup>11</sup> , Apfel-Naturtrüb, Rhabarber		
<b>Nektar</b>	0.2l/0.4l	2.90€/4.60€
Erdbeere, Maracuja <sup>11</sup> , Kirsche oder Banane <sup>11</sup>		
<b>Schorle</b>	0.2l/0.4l	2.70€/4.40€
Säfte / Nektare		

# BIER



<b>König Pilsener</b>	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
<b>Bitburger Pils</b>	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
auch als Alster <sup>1,7,11</sup> oder Diesel <sup>12</sup>		
<b>Bit 0,0% Pils oder Radler</b>	0.33l	3.20€
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
<b>Erdinger Weizen</b> vom Fass	0.3l/0.5l	3.20€/4.60€
<b>Erdinger</b> dunkel, kristall oder alkoholfrei	0.5l FI	4.60€
<b>Erdinger Alkoholfrei Grapefruit</b> <sup>1,7</sup>	0.33l FI	3.20€
<b>Erdinger Alkoholfrei Zitrone</b> <sup>1,7</sup>	0.33l FI	3.20€
<b>Erdinger Radler naturtrüb</b> <sup>1,7</sup>	0.33l FI	3.50€
50% Hellbier & 50% naturtrübe Zitronenlimo		
<b>Salitos / Salitos ICE</b> <sup>1,7</sup>	0.33l FI	3.20€
<b>Berliner Weisse</b> <sup>1</sup>		
Waldmeister, Himbeere	0.33l	3.90€

Malzbier <sup>1</sup>

0.33l

3.20€

# Zapft Euch Euer Bier selber!

Für Gruppen ab 6 Personen unseren Biermichel buchen und Bierchampion für 7,90€ / Liter werden.

## BIERCOCKTAILS

### Salrita Tequila Classic<sup>1,7</sup>

Tequila, Limettensaft und Salitos Tequila



7.90€

### Salrita Ice Classic<sup>1,7</sup>

Vodka, Limettensaft, frische Minze und Salitos Ice



7.90€

## PROSECCO

### Scavi & Ray



0.1l/0.75l Fl

4.60 €/23.90€

### Scavi & Ray auf Eis

0.15l

5.60€

### Hugo<sup>1,13</sup>

0.2l

6.90€

### Aperol Spritz<sup>1,13</sup>

0.2l

6.90€

### Lillet Wild Berry<sup>1,13</sup>

0.2l

6.90€

# WEIN

## WEISSWEIN 0.2L

**2019 Grillo, trocken** 5.60€

Itynera – Sizilien – Italien

“Easy Drinking!” Frisches Bouquet aus Zitrone, Limette mit feinherber Spritzigkeit.

**2019 Rivaner & Riesling, feinfruchtig** 6.30€

Winzer Bischoffinger – Baden – Deutschland

Ein feinfruchtiges Weißwein-Cuvee mit zarter Frucht und feiner Mineralität.

**2019 Grauer Burgunder, trocken** 6.90€

Weingut Gerhard Karle – Baden – Deutschland

Typischer Burgunder vom Kaiserstuhl – fruchtbetont mit milder Säure

## ROSÉWEIN 0.2L

**2019 Grenache Gris Rosé, trocken** 6.30€

Maison Fortant – Languedoc – Frankreich

Ein zarter Roséwein mit feinen Anklängen von Kirschen und Cassis, elegant, mit saftigem Trinkgenuss.

## ROTWEIN 0.2L

**2018 Spätburgunder Rotwein, halbtrocken** 6.50€

Winzer Bischoffingen – Baden – Deutschland

Samtiger Burgunder mit feiner Restsüße

**2018 Syrah mit Grenache, trocken** 5.90€

Costières de Nimes – Frankreich

Ein harmonischer Rotwein mit Aromen von roten Beeren und mit sanften Tanninen

**2018 Primitivo, trocken** 7.60€

Itynera – Apulien – Italien

Vollmundig, sanfte Tannine, sehr langes Finale

**Weißweinschorle** 0,2 l 4.50€

# LONGDRINKS 4Cl

**Bombay Sapphire**<sup>11,13</sup> mit Tonic 7.90€

**Tanqueray**<sup>11,13</sup> Gin mit Tonic und Gurke <sup>11,13</sup> 7.90€

**Hartingowe & Tonic**<sup>11,13</sup> Goslarer Gin mit Tonic 8.90€

**Rum Cola**<sup>11,13</sup> 7.90€

Bacardi Carta blanca | Coca-Cola

<b>Vodka Lemon</b> <sup>11,13</sup> 9 Mile   Bitter Lemon	7.90€
<b>Vodka Soda</b> <sup>11,13</sup> 9 Mile   Limette   Soda	7.50€
<b>Southern Ginger</b> <sup>11,13</sup> Southern Comfort   Ginger Ale	7.90€
<b>Vodka Energy</b> <sup>11,13</sup> 9 Mile   effect energy	7.90€
<b>Jägermeister Energy</b> <sup>11,13</sup> Jägermeister   Limette   effect Energy	8.50€
<b>Jack Daniel's &amp; Cola</b> Jack Daniel Old No. 7   Coca-Cola	7.90€
<b>Jack Apple mit Tonic</b> <sup>11,13</sup>	7.90€



Hier wird Euch  
geholfen!

**0151 500 38640**

schickt uns gerne eine **WhatsApp** mit Euren Themen, Lob oder Kummer.  
Missverständnisse beheben wir aber am liebsten immer gleich vor Ort.

## COCKTAILS ALKOHOLISCH

### CACHACA

<b>Caipirinha</b> <sup>2,7</sup> Cachaca, frische Limetten, Lime und Rohrzucker	6.90€
<b>Caipimara</b> <sup>2,7,11</sup> Cachaca, frische Limetten, Lime, Maracujasirup und Rohrzucker	6.90€
<b>Vodkarinha</b> <sup>2,7</sup> Vodka, frische Limetten, Lime und Rohrzucker	6.90€

**Ginpirinha**<sup>2,7</sup> 6.90€  
Gin, frische Limetten, Lime und Rohrzucker

## TEQUILA

**Tequila Sunrise**<sup>2</sup> 6.90€  
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine

**Vanilla Passion**<sup>11</sup> 7.90€  
Tequila, 43-Likör, Maracujanektar und Coconut Cream

## VODKA

**Moscow Mule** 8.90€  
9 Mile | Limette | Ginger Beer | Gurke

**Sex on the beach**<sup>2,11</sup> 6.90€  
Vodka, Triple Sec., Ananas- und Orangensaft, Grenadine

**Solero**<sup>1,11</sup> 7.90€  
Vodka, Galliano, Karamellsirup, Lime und Maracujanektar

## RUM

**Cuba Libre**<sup>1,2,7,11,12</sup> 6.90€  
Havana Club, Lime, frische Limetten und Cola

**Piña Colada**<sup>11</sup> 7.90€  
Brauner und weißer Rum, frische Ananas, Coconut Cream und Ananassaft

**Mojito**<sup>1,7,11</sup> 8.90€  
Havana Club, frische Limetten, Rohrzucker, frische Minze

**Hurricane**<sup>1,2,11</sup> 8.90€  
Weißer und brauner Rum, Apricot Brandy, Maracujasaft, Lime, Zitrone und Grenadine

## SPECIAL

**Long Island Ictea (strong)**<sup>1,2,7,11,12</sup> 9.90€  
weißer Rum, Tequila, Vodka, Triple Sec., Lime, Zitrone und Cola

**Mai Tai (strong)**<sup>2,11</sup> 8.90€  
Brauner Rum, 73%iger Rum, Triple Sec., Mandelsirup und Ananassaft

**GinGolo**<sup>1,2,7,11,12</sup> 8.50€  
Gin, Pfirsich Likör, Orange, Zitrone und Grenadine

**Tim's Approved**<sup>1,2,7,11,12</sup> 8.90€  
Vodka, Gin, Zitrone, Erdbeere, Maracuja und Holundersirup

# COCKTAILS ALKOHOLFREI

<b>Fruitpunch</b> <sup>2,11</sup>	6.50€
Bananen-, Kirsch-, Orangen-, Maracujanektar, Zitrone und Grenadine	
<b>Virgin Colada</b> <sup>11</sup>	6.50€
Ananassaft, Coconut Cream und frische Ananas	
<b>Sportsman</b> <sup>2,11</sup>	6.50€
Orangen- und Ananassaft, Zitrone, Maracujanektar und Grenadine	
<b>Ipanema</b> <sup>1,2</sup>	6.50€
Ginger Ale, frische Limetten, Rohrzucker und Lime	
<b>Virgin Ginger Mojito</b> <sup>1,2</sup>	6.50€
Limette, weißer Rohrzucker, Gurke, Minze und Ginger Beer	

# SPIRITUOSEN

## GIN (4cl)

	VOL.%	
Bombay Sapphire Gin	40%	5.60€
Tanqueray Gin	47%	5.90€
Hartingowe Gin aus Goslar	47%	6.50€

## VODKA (4cl)

	VOL.%	
9 Mile Vodka	37,5%	4.60€
Vodka Grey Goose	40,0%	5.90€

## Weinbrand (4cl)

	VOL.%	
Osborne Veterano <sup>1</sup>	36%	4.60€
Remy Martin VSOP <sup>1</sup>	40%	5.60€

## RUM (4cl)

	VOL.%	
Bacardi	37.5%	4.60€
Bacardi Razz	32.0%	4.60€
Cachaca Canario	40.0%	3.90€

Havana Club 3 Jahre	40.0%	4.60€
Havana Club 7 Jahre	40.0%	5.90€
Old Pascas white/dark	73.0%	5.90€

## Tequila (2cl)

Tequila Blanco/Gold	<b>VOL.%</b> 38%	3.50€
---------------------	---------------------	-------

## WHISKEYS 4CL

Jack Daniel's, Tennessee	<b>VOL.%</b> 40%	5.60€
Jack Daniel's, Apple	35%	5.90€
Jack Daniel's, Honey	35%	5.90€
Jack Daniel's, Fire	35%	5.90€
Jim Beam, Bourbon	40%	5.60€
Macallan Amber	40%	7.90€
Johnny Walker	40%	5.60€
Glenfiddich	40%	5.90€

## APERITIV (5cl)

Martini Extra Dry	<b>VOL.%</b> 18,0%	4.90€
Martini Bianco	18,0%	4.90€
Martini Rosso	18,0%	4.90€
Lillet blanc	17,0%	5.50€
Pernod	40,0%	6.50€
Campari	25,0%	5.90€

## DIGESTIF (2cl)

Grappa di Chardonnay	<b>VOL.%</b> 40%	3.60€
Linie Aquavit	41.5%	3.20€
Fürst Bismarck	38.0%	2.60€
Obstler	38.0%	3.20€
Williams Birne	40%	3.20€
Himbeergeist	42%	3.20€
Averna	32,0%	3,50€
Jägermeister	35,0%	3,90€

Schierker Feuerstein	35,0%	3,90€
Ramazotti	30,0%	3,90€

## LIKÖRE (2cl)

	VOL.%	
Lioko Mexikaner (scharf) aus Hamburg	15,0%	2,20€
Galliano	30,0%	3,90€
Baileys	17,0%	3,90€
Sambuca „il Santo“	40,0%	3,90€
Cointreau	40,0%	3,90€
Kahlúa	20,0%	3,90€
Licor 43	31,0%	3,90€
Southern Comfort	35,0%	3,90€
Amaretto Disaronno	21,0%	3,90€



# Hier wird Euch geholfen!

## 0151 500 38640

schickt uns gerne eine **WhatsApp** mit Euren Themen, Lob oder Kummer.  
Missverständnisse beheben wir aber am liebsten immer gleich vor Ort.

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhaltet ihr sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen und Zutaten. Sprecht unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service gerne an.

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 1 Farbstoff            | 8 Phosphat               |
| 2 Konservierungsstoff  | 9 gentechnisch verändert |
| 3 Geschmacksverstärker | 10 enthält Sojaöl        |

4	geschwefelt	11	mit Antioxidationsmittel
5	geschwärzt	12	koffeinhaltig
6	gewachst	13	chininhaltig
7	Süßungsmitteln, Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle	14	taurinhaltig
A	Mehl / Gluten	H	Schalenfrüchte
B	Krebs	I	Sellerie
C	Eier	J	Senf
D	Fisch	K	Sesam
E	Erdnüsse	L	Sulfite
F	Soja	M	Lupine
G	Milch / Lactose	O	Weichtiere

**Alle Preise verstehen sich inklusive eines Lächelns, der Bedienung und der gesetzlichen MwSt.**

**Reservierungen gerne unter: 05321 382 999,  
Online oder per Mail an: [info@gastrourban.de](mailto:info@gastrourban.de)**

**gastro urban GmbH | Markt 6 | D-38640 Goslar | Amtsgericht Braunschweig HRB 204071  
Geschäftsführer: Alexander Scharf | USt-IdNr.: DE288187879 | Steuer-Nr.: 21/203/30004**

Nominiert für



Arbeitgeber des Jahres

