

# INHALT

<b>Frühstück</b>	<b>2</b>
<b>Mittagskarte</b>	<b>5</b>
<b>Business-Menü</b>	<b>6</b>
<b>Schaumwein</b>	<b>7</b>
<b>Wein</b>	<b>8</b>
<b>Bier &amp; Säfte</b>	<b>12</b>
<b>Wasser &amp; Softdrinks</b>	<b>13</b>
<b>Kaffeespezialitäten &amp; Tee</b>	<b>14</b>
<b>Spritziges &amp; Klassiker</b>	<b>15</b>
<b>Mocktail</b>	<b>16</b>
<b>Gin &amp; Co.</b>	<b>16</b>
<b>Hochprozentiges</b>	<b>16</b>




# FRÜHSTÜCK BIS 11.30 UHR

## APERITIF

<b>Mimosa</b> Frischgepresster Orangensaft mit Prosecco	<b>0,33 l</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Crémant de Loire Excellence</b>	<b>0,1 l</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Frischgepresster Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Frischgepreste Orangensaftschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>8,00 €</b>

## UNSERE BELEGTEN FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN

<b>Frühstücksbrötchen</b> Schinken, Tomate, Gouda, Frischkäse, Meerrettich, Schnittlauch, 2 Rühreier		<b>10,50 €</b>
<b>Lachsbrötchen</b> Räucherlachs, Rucola, Schnittlauch, Frischkäse, 2 Rühreier		<b>12,50 €</b>
<b>Kornspitz</b>  <b>vegetarisch</b> Kürbiskern-Frischkäse, Radieschen, Rote Bete		<b>8,00 €</b>

## MÜSLIS **vegetarisch**

<b>Bircher</b> Apfel, Banane, Honig, Rosinen, Nüsse		<b>9,00 €</b>
<b>Power Starter</b> Naturjoghurt, Knuspermüsli, Beeren-Ragout, Nüsse		<b>9,50 €</b>

## FRÜHSTÜCKSGERICHTE

### **Deggendorfer Frühstück** 17,50 €

Serrano-Schinken, Käse, luftgetrocknete Salami, Kräuter-Frischkäse, Gemüse nach Saison, frisches Gebäck, Butter-Croissant, Marmelade, Honig, 2 Rühreier

### **Strammer Max** 11,00 €

2 Scheiben Bauernbrot, Hinterschinken, 2 Spiegeleier

### **Eier Benedict** vegetarisch

Brioche Bun, 2 pochierte Eier, Rucola, Sauce Hollandaise

UPGRADE:

Bacon 14,50 €

Spinat 15,00 €

Pastrami 17,00 €

Lachs 17,50 €

### **Ein Paar Weißwürste von der Landmetzgerei Beer** 9,50 €

Breze, süßer Senf

### **Pancakes mit Topping** vegetarisch 8,50 €

Schokolade oder Erdbeere

### **French Toast** vegetarisch

mit Ahornsirup 7,50 €

mit Bacon und Ahornsirup 9,00 €

## **EIERSPEISEN** vegetarisch

### **1 Gekochtes Bio-Ei (5/7 Minuten)** 2,50 €

UPGRADE:

Bacon 3,00 €

### **2 Bio-Spiegeleier** 4,50 €

### **2 Bio-Rühreier** 4,50 €

## ON TOP

<b>Geräucherter Lachs</b>	5,50 €
<b>Wurst- / Schinkenauswahl</b>	5,00 €
<b>Käseauswahl</b> mit verschiedenen Schnitt- und Stückkäse	5,00 €
<b>Avocado aufgeschnitten</b>	4,50 €
<b>Leberwurst von der Landmetzgerei Beer</b>	2,00 €
<b>Honig</b>	2,00 €
<b>Nutella</b>	2,00 €
<b>Marmelade</b>	2,00 €
<b>Butter</b>	1,50 €
<b>Glutenfreie Semmel</b>	3,00 €
<b>Gebäck nach Wahl</b> Kornspitz, Kartoffelsemmel, Breze, Karotten-Weckerl, Bauernbrot	2,00 €
<b>Croissant</b>	2,00 €

# MITTAGSKARTE

VON 11.30 UHR BIS 14.30 UHR

## WRAPS & BROTE

**Wrap** 12,00 €

Gegrillte Maispoularde, Chili-Mayonnaise, Feta

**Wrap**  vegetarisch 12,00 €

Bunte Tomaten, Büffelmozzarella, Balsamico Dressing, Rucola

**Gegrilltes Sauerteigbrot** 11,00 €

Guacamole, geräucherter Lachs, Rote-Bete-Sprossen

**SALATE** (werden mit Baguette serviert)  vegetarisch

**Süßkartoffelsalat** 13,00 €

Feta, marinierte Paprika, Chili

**Caesar Salad** 14,00 €

Romana Salatherzen, Parmesan, Croûtons, Kapern, Caesar-Dressing

UPGRADE:

Maispoularde 17,50 €

3 Garnelen 19,50 €

## HERZHAFTES

**Currywurst „NEUN<sup>36</sup>“** 13,00 €

Belgische Pommes, Eigenkreierte Currywurst, Soße, Currypulver, Curry-Mayonnaise

**Lasagne a la ragu** 16,50 €

Überbacken mit Bechamel und Parmesan, mit kleinem Tomate-Mozzarella-Salat

**SÜSSES**  vegetarisch

**Erdbeer-Pannacotta-Törtchen** 9,50 €

**Schokoladenbrownie** 9,00 €

Pekannüsse, Salzkaramell, Vanilleeis

**Obstplatte** 11,00 €

Gemischte Platte mit Obst und Sorbet der Saison

# WOCHENKARTE

## VORSPEISE

**Gebratenes Fischpflanzerl** 11,00 €  
Ratatouillegemüse | Koriander | Zitronenremoulade

ODER

**Blumenkohlsuppe**  vegetarisch 9,00 €  
Croûtons | Rosa Pfeffer | Kresse

## HAUPTSPEISE

**Gegrilltes Schweinefilet** 19,00 €  
Tagliarini | Gorgonzolasauce | Feigen

ODER

**Lachs-Risotto** 21,00 €  
Safran | Edamame | Beurre Blanc

## DESSERT

**Apfelstrudel**  vegetarisch 9,00 €  
Vanillesoße | Zitronensorbet

## 3-GANG-MENÜ NACH WAHL

**Vorspeise, Hauptspeise und Dessert** 36,00 €  
Wählen Sie eine Vorspeise und eine Hauptspeise aus dem Menü,  
mit dem Dessert

# SCHAUMWEIN

**Brut Dargent Ice** Demi Sec 0,75 l 36,00 €

Inklusive Erdbeeren, Orangen und Minze

**Crémant de Loire Excellence** 0,1 l 6,00 €

0,75 l 34,00 €

**Borgo Molino - This Rosé Prestige** 0,75 l 42,00 €

## CHAMPAGNER

**Charles Mignon Brut** 0,75 l 99,00 €

**Röderer Collection 244** 0,75 l 150,00 €

## WEISS TROCKEN

<b>Markus Meier</b> Cuba Cuvée	0,2 l	7,50 €
Cuvée aus Riesling, Scheurebe und Sauvignon Blanc	0,75 l	26,00 €
<b>Markus Meier</b> Scheurebe	0,75 l	28,00 €
<b>Von Winning. Win/Win</b> Riesling	0,75 l	33,00 €
<b>Markus Molitor. Einstern</b> Pinot Blanc	0,75 l	47,00 €

## WEISS HALBTROCKEN

<b>Pfannebecker</b> Riesling Spätlese	0,2 l	8,00 €
	0,75 l	29,00 €
<b>Maximin Grünhaus</b> Riesling	0,2 l	8,00 €
	0,75 l	29,00 €

## ROT TROCKEN

<b>Klumpp</b> Cuvée No. 1	0,75 l	34,00 €
Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent, Spätburger und Cabernet Sauvignon		



# WEIN AUS ÖSTERREICH

## WEISS TROCKEN

**Nimmervoll. Eisenhut** Roter Veltliner **0,75 l 43,00 €**

## ROSÉ

**Nimmervoll. quergelesen** Zweigelt **0,2 l 8,50 €**

**0,75 l 31,00 €**

## SÜSSWEIN

**Kracher. Auslese** Muskat Ottonel **0,375 l 35,00 €**

## ROT

**K + K Kirnbauer. Cuvée. Kleines Phantom** **0,2 l 7,50 €**

Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot,  
Cabernet Sauvignon und Syrah **0,75 l 26,00 €**

**Pöckl. Cuvée. Solo Rosso** **0,75 l 36,00 €**

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch

**K + K Kirnbauer. Cuvée. Das Phantom** **0,75 l 69,00 €**

Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon  
und Syrah

## WEISS

<b>Kellerei Kaltern</b> Sauvignon Blanc	0,2 l	9,50 €
	0,75 l	36,00 €
<b>Kellerei Kaltern</b> Pinot Grigio	0,2 l	9,50 €
	0,75 l	36,00 €
<b>Cà dei Frati. I Frati</b> Lugana	0,75 l	42,00 €

## ROSÉ

<b>Pasqua. 11 Minutes</b>	0,75 l	38,00 €
Cuvée aus Corvina, Trebbiano, Syrah und Carménère		

## ROT

<b>Pasqua</b> Primitivo	0,75 l	29,00 €
<b>Kellerei Bozen</b> Lagrein	0,75 l	42,00 €
<b>Brancaia. Classico DOC</b> Chianti	0,2 l	13,00 €
	0,75 l	50,00 €
<b>Fratelli Seghesio. Barolo Castelletto</b> Nebiollo	0,75 l	95,00 €
<b>Cà dei Frati. Pietro dal Cero</b>	0,75 l	122,00 €
Amarone della Valpolicella		

# WEIN AUS SPANIEN

## ROT

**Bodega Lanzaga. Telmo Rogríguez** Rioja **0,75 l 38,00 €**

# WEIN AUS ARGENTINIEN

## ROT

**Achaval Ferrer. Mendoza** Malbec **0,75 l 52,00 €**

# WEIN AUS FRANKREICH

## WEISS

**Plô Roucarels. Limoux Blanc** Chardonnay **0,75 l 45,00 €**

**Petit Chablis. La Chablisienne** Chardonnay **0,75 l 53,00 €**

**Domaine Vacheron. Sancerre** Sauvignon Blanc **0,75 l 72,00 €**

## ROSÉ

**AIX. Cuvée** **0,75 l 44,50 €**

Cuvée aus Grenache, Syrah und Cinsault

## ROT

**Mas Janail. Le Petit Pas rouge Cuvée** **0,75 l 23,00 €**

Cuvée aus Grenache Noir, Carignan und Mourvèdre

**Château Haut Musset. Lalande de Pomerol** **0,75 l 62,00 €**

Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc

# BIER

<b>Wolferstetter Helles</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Bayerweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Wolferstetter FIT Weißbier</b> alkoholfrei	<b>0,5 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Wolferstetter Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Gösser Radler</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Chuck's Barrel Craft Beer</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Corona</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Corona Cero</b> alkoholfrei	<b>0,33 l</b>	<b>4,50 €</b>

# SÄFTE & SCHORLEN

Apfelsaft naturtrüb, Rhabarber, Johannisbeere,  
Orange, Multivitamin und Maracuja

<b>Säfte</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,50 €</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Schorlen</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,00 €</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>4,50 €</b>

# TAFELWASSER

	0,2l	0,4l
<b>Still</b>	2,50 €	4,50 €
<b>Spritzig</b>	2,50 €	4,50 €

# WASSER

	0,75l
<b>Aqua Monaco still</b>	6,00 €
<b>Aqua Monaco spritzig</b>	6,00 €

# SOFTGETRÄNKE

<b>Coca Cola</b>	0,33l	4,00 €
<b>Coca Cola zero</b>	0,33l	4,00 €
<b>Sprite</b>	0,33l	4,00 €
<b>Fanta</b>	0,33l	4,00 €
<b>Paulaner Spezi</b>	0,5l	4,50 €
<b>Fever Tree Bitter Lemon</b>	0,2l	4,50 €
<b>Fever Tree Indian Tonic</b>	0,2l	4,50 €
<b>Fever Tree Ginger Ale</b>	0,2l	4,50 €
<b>Schweppes Russian Wildberry</b>	0,2l	4,50 €

# KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>Espresso</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato Doppio</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Latte Macchiato mit Flavour</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Schokochino</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	<b>3,50 €</b>

## TEE AUS DEM HAUSE SAMOVA

<b>Lazy Daze</b> Bio Earl Grey, China Tee und Darjeeling mit Bergamotte	<b>3,50 €</b>
<b>Heidis Delight</b> Bio Kräutertee, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfel	<b>3,50 €</b>
<b>Team Spirit</b> Bio Kräutertee/Grüntee, Lemongras, Weißer Tee	<b>3,50 €</b>
<b>Maybe Baby</b> Bio Früchtetee, Ananas, Erbeere	<b>3,50 €</b>
<b>Orange Safari</b> Bio Rooibos, Vanille, Orange (teeinfrei)	<b>3,50 €</b>
<b>Jasmin Green</b> Bio Grüntee aus China	<b>3,50 €</b>

# SPRITZIGES BLUBBER FÜR PASSAGIERE

<b>Aperolino</b>	9,00 €
Aperol, Hayman's Gin, Prosecco, Lime Juice, Soda	
<b>Lillet Wildberry</b>	8,00 €
Lillet blanc, Schweppes Russian Wildberry, Beeren, Minze	
<b>Hugo</b>	8,00 €
Prosecco, Hollunder-Blüten-Sirup, Limette, Soda, Minze	
<b>Campari Spritz</b>	9,00 €
Campari, Prosecco, Orange, Soda	
<b>Paolo</b>	8,00 €
Maracuja, Sekt, Limette, Minze, Soda	
<b>Spritz 36*</b>	10,50 €
Brandy, Ginger Ale, Zitrone, Basilikum	

# SPRITZIGES BLUBBER FÜR FAHRER (ALKOHOLFREI)

<b>Drive Paolo</b>	7,50 €
Maracuja, alkoholfreier Sekt, Limette, Minze, Soda	
<b>Drive Hugo</b>	7,50 €
Alkoholfreier Sekt, Hollunder-Blüten-Sirup, Limette, Soda, Minze	

# KLASSIKER

<b>Campari Orange</b>	8,50 €
Campari, Orangensaft, Orange	
<b>Campari Sour</b>	9,50 €
Dry Gin, Campari, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweis, Orangenbitter	
<b>Cosmopolitan</b>	9,00 €
Wodka, Cranberrysaft, Cointreau, Limettensaft	
<b>Gin Fizz</b>	9,50 €
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Mojito</b>	11,00 €
Rum, Limette, brauner Zucker, Minze, Soda	

# MOCKTAIL ALKOHOLFREI

**Razzberry Mosquito** 9,50 €  
Himbeeren, Tonic, Limette, Minze, Soda, Puderzucker

**Strawberry Mosquito** 9,50 €  
Erdbeeren, Tonic, Limette, Minze, Soda, Puderzucker

**Fruit Punch** 8,50 €  
Maracuja, Orange, Ananas, Zitrone, Limette, Grenadine

# GIN & CO.

**Gin Tonic** 9,50 €  
Hayman's Gin, Fever Tree Indian Tonic, Zitrone

**Gin Wildberry** 9,50 €  
Hayman's Gin, Schweppes Russian Wildberry, Beeren, Minze

# HOCHPROZENTIGES

**Baileys auf Eis** 4 cl 4,00 €

**Marx Waldhimbeere** 2 cl 9,00 €

**Marx Williams Birne** aus dem Eichenfass 2 cl 9,00 €



**Allergene und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal erfragt werden.  
Alle Preise inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.**



**Edlmairstraße 1 • 94469 Deggendorf**

K Gastronomie GmbH - c/o Café-Bistro NEUN<sup>36</sup>

info@neun36.de  
www.neun36.de

**Öffnungszeiten:  
Di. – So.: 09.00 Uhr bis 16.00 Uhr**

