

SPEISEKARTE



STELLWERK 13

Lieber Gast,

herzlich willkommen im Stellwerk 13 - dem Treffpunkt für Jung und Alt in Eppelborn. Die Adresse für gutes Essen und gepflegte Getränke in einem außergewöhnlichen Ambiente. Die perfekte Location für Familienfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, für Feierlichkeiten von Firmen und Betrieben und - nicht zu vergessen - für Vereinsaktivitäten.

Genieße deinen Aufenthalt in diesem wunderschönen Backsteingebäude, dessen Charme weiterhin durch Glas- und Stahlelemente bereichert wird. Nutze die Zeit und lasse hier einfach mal die Seele baumeln.

Wir unterstützen dabei sehr gerne. Lass dich von unserem Service verwöhnen und erlebe das Stellwerk mit allen Sinnen: Schau dir das liebevoll eingerichtete Ambiente in Ruhe an, nimm die Duftnoten des herrlich angebratenen Steaks oder des fruchtigen Weins wahr, beiß in den saftigen Burger, lausche der Umgebung und deinem Gegenüber zu und fühle dich letztlich bei uns einfach wohl.

Wir sind bemüht, dir das Besondere zu liefern. Entdecke unsere bevorstehenden Veranstaltungen. Möchtest du auch deinen Geburtstag, deine Hochzeit oder mit deinen Vereinsfreunden bei uns feiern?

Sprich uns gerne an.

Julian und das Stellwerk 13 Team



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	Ruhetag
Sonntag, Dienstag bis Donnerstag	17:00 Uhr – 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr, Bestellannahme bis 20:45 Uhr)
Freitag, Samstag	17:00 Uhr – 00:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr, Bestellannahme bis 21:00 Uhr)
Feiertage	Bitte beachte unsere Ausschreibung auf der Homepage.

Weitere Informationen rund
ums Stellwerk 13 findest du immer ganz
aktuell auf unserer Webseite:

www.stellwerk13.de

GEFÄLLT ES DIR BEI UNS?

Solltest du mit irgendetwas nicht zufrieden sein, dann spreche
uns bitte darauf an.

Wir sind sehr bemüht die optimale Lösung zu finden.

Wenn du zufrieden bist, freuen wir uns über eine Bewertung
bei Facebook oder Google!



GLEISBAUERS VORSPEISEN

Gebackener Schafskäse (ca. 150 g)

Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten
und Knoblauchöl, dazu servieren wir Flûtes

14,40 €

Hausgemachte Falafel (ca. 150 g)

an einer Salatbeilage mit Sonnenblumenkernen sowie
Möhren- und Cous Coussalat und Sour Cream

7,80 €

Bruschetta

mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl
auf einer Salatbeilage mit Balsamicocrème

9,50 €



GLEISBAUERS VORSPEISEN

Stellwerks Antipasti - Variation

Aubergine, Zucchini, Paprika, getrocknete Tomaten,
Oliven und Peperoni sowie Schafskäse und pikante Chorizo-Salami;
nach hauseigener Rezeptur, dazu servieren wir Flûtes

Für 1 Person	16,40 €
Für 2 Personen	25,70 €
Vegetarisch	- 2,80 € / 1 Person
Vegetarisch	- 5,40 € / 2 Personen
Vegan	- 6,40 € / 1 Person
Vegan	- 12,60 € / 2 Personen

Gebratene Kartoffeln mit Remoulade

an einer Salatbeilage mit Sonnenblumenkernen
sowie Möhren- und Cous Coussalat

7,20 €

vegetarisch 



STELLWERK 13

— Restaurant und Bar in Eppelborn —

STELLWERKS BURGER

Stellwerks Veggieburger Halloumi



Gegrillter Halloumi-Käse (ca. 150 g), hausgemachte Antipasti,
Blattsalat, Balsamicocrème und Tomatenchutney,
Steakhouse Fries und ein dunkles Cranberrybrötchen,
Dazu reichen wir hausgemachten Möhrensalat

22,20 €

„Christinas“ Veggieburger Falafel



Hausgemachte Falafel (ca. 150 g), Paprika, Schmorzwiebeln,
Blattsalat, Balsamicocrème, Sour Cream,
Steakhouse Fries und ein dunkles Cranberrybrötchen,
dazu reichen wir hausgemachten Möhrensalat

Der Burger entstand nach langer Zusammenarbeit mit unserem Stammgast Christina.

15,60 €

Eppelburger

Gebratenes, mariniertes Hähnchenbrustfilet (ca. 160 g), Apfelscheibe,
Paprika, Schmorzwiebeln, Blattsalat, Balsamicocrème, Tomatenchutney,
Steakhouse Fries und ein dunkles Cranberrybrötchen,
Dazu reichen wir hausgemachten Möhrensalat

23,60 €

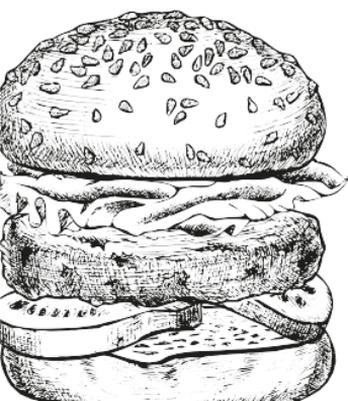
Whiskeyburger

Hausgemachtes Rinder- oder Schweinepatty (je 200 g), Bacon Jam,
Cheddar-Käse, würzige Whiskeysauce, Gewürzgurke sowie Chili-Mayonnaise;
dazu Steakhouse Fries und ein französisches Burgerbrötchen,
Dazu reichen wir hausgemachten Möhrensalat

Diese Kreation stammt von unserem Koch Lucas.

Schwein: 20,40 €

Rind: 25,40 €



vegetarisch

STELLWERK 13

— Restaurant und Bar in Eppelborn —

STELLWERKS BURGER

Cheeseburger

Hausgemachtes Rinder- oder Schweinepatty (je 200 g), Cheddarkäse, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, Blattsalat, Tomate, Tomatenchutney, Steakhouse Fries und ein französisches Burgerbrötchen,

Dazu reichen wir hausgemachten Möhrensalat

Schwein: 17,40 €

Rind: 22,40 €

Steakburger

Hausgemachtes Rinder- oder Schweinepatty (je 200 g), Cheddarkäse, Bacon Jam, Schmorzwiebeln, Blattsalat, Balsamicocrème, Sour Cream, Steakhouse Fries und ein französisches Burgerbrötchen,

Dazu reichen wir hausgemachten Möhrensalat

Schwein: 20,90 €

Rind: 26,00 €

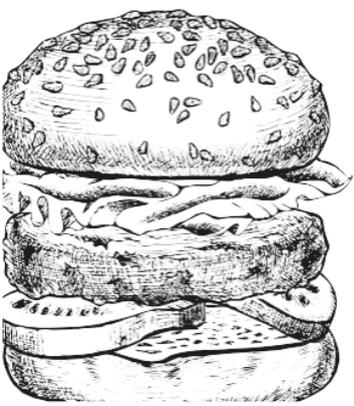
Doppeldecker

Zwei hausgemachte Rinder- oder Schweinepatties (400g), doppelt Cheddarkäse und Tortillas, Bacon Jam, Schmorzwiebeln, Blattsalat, Balsamicocrème, Sour Cream, Steakhouse Fries und ein französisches Burgerbrötchen,

Dazu reichen wir hausgemachten Möhrensalat

Schwein: 32,10 €

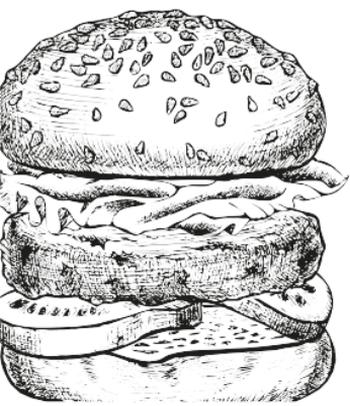
Rind: 42,20 €



STELLWERKS BURGER

Wähle alternativ deine Beilage und Extras:

Gemischter Salatteller mit Kernen	+ 1,30 €
Gebratene Kartoffeln	+ 0,00 €
Süßkartoffelpommes	+ 2,10 €
Ketchup, Mayo	+ 0,50 €
Sour Cream	+ 1,70 €
Tomatenchutney	+ 1,40 €
Chili-Mayonnaise	+ 1,80 €
Bacon Jam	+ 2,60 €
Remoulade	+ 1,80 €
Käse	+ 1,10 €
Hausgemachtes Rinderpatty	+ 12,00 €
Hausgemachtes Schweinepatty	+ 7,40 €



FLEISCHIGES AUS DEM SPEISEWAGEN

Knusperschnitzel *

Zwei Schnitzel aus dem Schweinerücken (ca. 200 g) in knuspriger Panade, mit Steakhouse Fries sowie einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen

15,70 €

Champignonrahmschnitzel *

Zwei Schnitzel aus dem Schweinerücken (ca. 200 g) in knuspriger Panade an einer Champignonrahmsauce, mit Steakhouse Fries sowie einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen

17,60 €

Whiskeyschnitzel *

Zwei Schnitzel aus dem Schweinerücken (ca. 200 g) in knuspriger Panade an einer würzigen Whiskeysauce, mit Steakhouse Fries sowie einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen

18,40 €



FLEISCHIGES AUS DEM SPEISEWAGEN

Schnitzel mediterran *

Zwei Schnitzel aus dem Schweinerücken (ca. 200 g)
in knuspriger Panade, mit hausgemachten Antipasti und
Schafskäse überbacken, mit Steakhouse Fries sowie
einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen

20,90 €

Grillteller Gyros Art *

marinierte Steakhüftstreifen (ca. 250 g) vom argentinischen Rind, mit
Sour Cream und Steakhouse Fries an einer Salatbeilage
mit Sonnenblumenkernen
sowie Möhren- und Cous Coussalat und milde Peperoni

30,90 €

Wähle alternativ deine Beilage:

Gebratene Kartoffeln	+ 0,00 €
Süßkartoffelpommes	+ 2,10 €
Ketchup, Mayo	+ 0,50 €
Sour Cream	+ 1,70 €
Tomatenchutney	+ 1,40 €
Chili-Mayonnaise	+ 1,80 €
Whiskeysauce	+ 2,90 €
Remoulade	+ 1,80 €



FLEISCHIGES AUS DEM SPEISEWAGEN

Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g) *

Mit Steakhouse Fries und einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen, dazu Pistazien-Chilikräuterbutter

35,40 €

Whiskey-Steak *

Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g) an einer würzigen Whiskeysauce mit Steakhouse Fries und einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen

36,80 €

Champignon-Zwiebel Steak *

Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g) mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Pistazien-Chilikräuterbutter, mit Steakhouse Fries und einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen

38,50 €

Rumpsteak mediterran *

Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g) überbacken mit hausgemachten Antipasti und Schafskäse, dazu Steakhouse Fries und Tomatenchutney sowie einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen

40,70 €



FLEISCHIGES AUS DEM SPEISEWAGEN

Surf and Turf *

Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g) sowie marinierte Garnelen (ca. 160 g) an einer Whiskeysauce mit Steakhouse Fries und einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen

48,50 €

Wähle alternativ deine Beilage:

Gebratene Kartoffeln	+ 0,00 €
Süßkartoffelpommes	+ 2,10 €
Ketchup, Mayo	+ 0,50 €
Sour Cream	+ 1,70 €
Tomatenchutney	+ 1,40 €
Chili-Mayonnaise	+ 1,80 €
Whiskeysauce	+ 2,90 €
Remoulade	+ 1,80 €



DER RANGIERLEITER EMPFIEHLT

Nudelpfanne

Nudeln in Tomaten-Basilikumpesto geschwenkt
mit italienischem Hartkäse und einem gemischten Salatteller
mit Sonnenblumenkernen

16,20 €

Statt Tomaten-Basilikumpesto kann auch eine Champignonrahmsauce oder eine
Whiskeysauce gewählt werden.

Mediterranes Gemüse

Aubergine, Zucchini, Paprika, Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni
und Kartoffeln, mit geschmolzenem Schafskäse
und frischen Kräutern sowie Flûtes

15,20 €

Wähle zusätzlich zur Nudelpfanne oder dem mediterranen Gemüse:

Gebratene Chorizostreifen (ca. 100 g)	+ 6,70 €
2 Halloumischeiben (ca. 150 g)	+ 8,70 €
Schnitzelstreifen (ca. 100 g)	+ 3,00 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet (ca. 160 g)	+ 7,50 €
Marinierte Garnelen (ca. 120 g)	+ 9,00 €
Marinierte Steakhüftstreifen (ca. 120 g)	+ 8,20 €



DER RANGIERLEITER EMPFIEHLT

Mediterrane Nudelpfanne



Nudeln in Tomaten-Basilikumpesto geschwenkt mit Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten und geschmolzenem Schafskäse sowie einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen

18,20 €

Wähle zusätzlich:

Gebratene Chorizostreifen (ca. 100 g)	+ 6,70 €
Halloumischeiben (ca. 150 g)	+ 8,70 €
Schnitzelstreifen (ca. 100 g)	+ 3,00 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet (ca. 160 g)	+ 7,50 €
Marinierte Garnelen (ca. 120 g)	+ 9,00 €
Marinierte Steakhüftstreifen (ca. 120 g)	+ 8,20 €

Chicken Nik

Gebratenes, mariniertes Hähnchenbrustfilet (ca. 160 g) mit Kräutern und Schafskäse überbacken, dazu Nudeln geschwenkt in Tomaten-Basilikumpesto und einem gemischten Salatteller mit Sonnenblumenkernen

Diese Kreation stammt von unserem Koch Niklas.

29,00 €



vegetarisch 

STELLWERK 13

— Restaurant und Bar in Eppelborn —

SALATE DES SCHAFFNERS

Kleiner gemischter Salatteller

Blattsalat, Möhren- und Cous Coussalat,
Tomate und Gurke, dazu Sonnenblumenkerne

6,80 €

Stellwerksalat *

Blattsalat, Möhren- und Cous Coussalat mit Tomaten,
italienischem Hartkäse und Sonnenblumenkernen

14,60 €

Griechischer Salat *

Blattsalat, Möhren- und Cous Coussalat mit Oliven, Peperoni,
Schäfskäse und Sonnenblumenkernen

16,70 €

Wähle alternativ zu den Salaten:

Gebratene Chorizostreifen (ca. 100 g) + 6,70 €

2 Halloumischeiben (ca. 150 g) + 8,70 €

Schnitzelstreifen (ca. 100 g) + 3,00 €

Mariniertes Hähnchenbrustfilet (ca. 160 g) + 7,50 €

Marinierte Garnelen (ca. 120 g) + 9,00 €

Marinierte Steakhüftstreifen (ca. 120 g) + 8,20 €

Wähle zu deinem Salat ein Balsamicodressing oder eine
Kräutervinaigrette. Weiterhin reichen wir Flütes dazu.



SALATE DES SCHAFFNERS

Des Schaffners Salatempfehlung *

Blattsalat, Möhren- und Cous Coussalat
mit Sonnenblumenkernen, dazu Schnitzelstreifen

15,40 €

Chefsalat *

Blattsalat, Möhren- und Cous Coussalat mit Granatapfelkernen,
karamellisierten Sonnenblumenkernen
sowie Bacon und Schafskäse

20,60 €

Salat Surf and Turf *

Blattsalat, Möhren- und Cous Coussalat mit marinierten
Steakhüftstreifen (ca. 120 g) und marinierten Garnelen (ca. 120 g)
und Sonnenblumenkernen

30,70 €

Wähle zu deinem Salat ein Balsamicodressing oder eine
Kräutervinaigrette. Weiterhin reichen wir Flûtes dazu

EINE SACHE NOCH ...

Die mit * gekennzeichneten Speisen bieten wir auch als eine kleinere
Portion an. Hier berechnen wir **2,50 €** weniger.



FÜR DIE KLEINEN ZUGFÜHRER

Portion Pommes mit Ketchup 

5,40 €

Portion Süßkartoffelpommes mit Ketchup 

9,00 €

8 Chicken Nuggets

mit Steakhouse Fries und Ketchup

10,70 €

Juniorschnitzel

Schnitzel aus dem Schweinerücken (ca. 100 g) in knuspriger Panade

mit Steakhouse Fries und Ketchup

7,80 €

Nuggetburger

6 Chicken Nuggets, Ketchup und ein französisches Burgerbrötchen

mit Steakhouse Fries und Ketchup

12,40 €

Schnitzelburger

Schnitzel aus dem Schweinerücken (ca. 100 g) in knuspriger Panade,

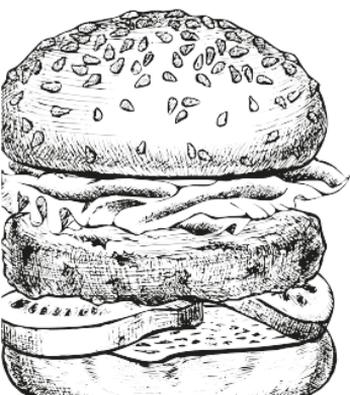
Ketchup und ein französisches Burgerbrötchen

mit Steakhouse Fries und Ketchup

11,20 €

Pasta mit Champignonrahmsauce 

6,30 €



vegetarisch 

STELLWERK 13

— Restaurant und Bar in Eppelborn —

DESSERTS VOM BAHNHOFSVORSTAND

Eisbecher für die kleinen Zugführer

2 Kugeln Vanilleeis mit bunten Schokolinsen

4,80 €

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis, dazu reichen wir einen Espresso

3,40 €

„Eppel“-Ringe

3 Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis, Karamellsauce,

Sahne und Krokant

9,90 €

Soufflê black

Schokoküchlein mit flüssigem Kern (geschmolzene schwarze Schokolade), dazu Vanilleeis, Karamellsauce, Sahne und Krokant

10,90 €

Limoncellobecher für die großen Zugführer

2 Kugeln hausgemachtes Limoncelloeis,

1 Schuss Eppels Limoncello, Sahne und Eiswaffel

8,10 €

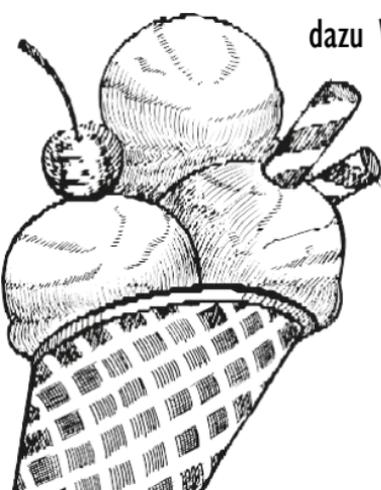
Cheesecake

Hausgemachter warmer Cheesecake mit einer

hausgemachten Whiskey-Karamell-Sauce,

dazu Vanilleeis, Sahne und Krokant

9,60 €



KLEINIGKEITEN AUS DEM BORDBISTRO

**Außerhalb der Küchenöffnungszeiten
bieten wir dir zusätzlich kleine Snacks an:**

Flûtesvariation

Mit Sour Cream und Tomatenchutney

6,00 €

Überbackene Tortillachips

Mit Tomatenchutney und Cheddarkäse überbacken

8,70 €

