

The image shows the interior of a restaurant named 'SCHROERS'. The name is displayed in large, gold-colored, three-dimensional letters on a textured, brown wall. A stylized duck logo is positioned above the 'O's. The dining area features several rectangular tables with red leather-upholstered chairs. Each table is set with white plates, silverware, and wine glasses. Small bouquets of yellow flowers are placed in the center of each table. Large floor-to-ceiling windows on the right side of the room offer a view of an outdoor terrace with more tables and chairs, and a building in the background. The floor is made of dark wood planks. The lighting is warm and ambient, with recessed ceiling lights and natural light from the windows.

**SCHROERS**

**SPEISEN & GETRÄNKE**



Die meisten unserer Weine beziehen wir vom Weingut Meilinger aus Wiesbaden Schierstein. Das Familienweingut Meilinger produziert nun schon in 3. Generation herausragende Riesling- und Spätburgunderweine aus der Einzellage Schiersteiner Hölle.

Exklusiv für das **SCHRÖERS** haben wir diese Rheingauer Lagenweine ausgewählt:

## weisswein

2013er Schiersteiner Hölle, Riesling, Kabinett – trocken	0,2 l	€ 3,50
2012er FRANK, Riesling Gutsabfüllung, Qualitätswein – feinherb	0,2 l	€ 3,40
2014er Schiersteiner Hölle, Weißburgunder, Qualitätswein – trocken	0,2 l	€ 3,50
2014er 3mal3 Winzer von Erbach eG, Cuvée, Qualitätswein – feinherb	0,2 l	€ 3,40

## rotwein

2014er Schiersteiner Hölle, Spätburgunder, Spätlese – trocken	0,2 l	€ 3,90
2014er Primus Winzer von Erbach eG, Spätburgunder, Qualitätswein – trocken	0,2 l	€ 3,40

## sekt/secco

Winzersekt Rheingauer Riesling „Extra Dry“ Piccolo	Fl. 0,2 l	€ 4,90
christine Secco – trocken	0,1 l	€ 2,90
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	Fl. 0,75 l	€ 15,00

## kalte getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	0,33 l	€ 2,50
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	€ 2,50
Apollinaris Big Apple	0,25 l	€ 2,50
Apollinaris Selection, Apollinaris Silence	0,25 l	€ 2,40
Apollinaris Silence	0,75 l	€ 6,60
Schwepes Bitter Lemon	0,20 l	€ 2,60
Bionade Holunder, Ingwer Orange	0,33 l	€ 3,00
Granini Apfelsaft	0,20 l	€ 2,70
Granini Orangensaft	0,20 l	€ 2,80
Arizona Iced Tea Lemon, Peach, Pomegranate (Granatapfel)	0,47 l	€ 3,60
acáo (BIO)	0,25 l	€ 2,85
Red Bull	0,25 l	€ 2,40

## bier

Becks	0,33 l	€ 2,80
Becks Alkoholfrei	0,33 l	€ 2,80
Becks Green Lemon	0,33 l	€ 3,00
Franziskaner Hefeweizen	0,50 l	€ 3,20
Franziskaner Alkoholfrei	0,50 l	€ 3,20

# heisse getränke

<b>SCHRÖERS</b> Kaffeepott	€ 1,80
Café Crème klein	€ 2,10
Café Crème groß	€ 2,40
Cappuccino mit Milch, klein	€ 2,60
Cappuccino mit Milch, groß	€ 3,00
Espresso	€ 1,95
Doppelter Espresso	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 3,10
Milchkaffee	€ 2,70
Wiesbadener Kakao mit einem Schuss Espresso und Sahnehäubchen	€ 2,70
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,40
Glas Tee (große Auswahl, fragen Sie nach unserer Tee-Karte)	€ 2,30
Unsere Teesorten sind feinste, lose Blatt Tees in hochwertigen Aufgussbeuteln	

Zum heißen Cappuccino – Süßes aus der Kuchentheke: Die ständig wechselnden Leckereien unserer Konditoren finden Sie in der Kuchentheke. Runden Sie Ihre Kuchenspezialität mit einem Klecks frischer Schlagsahne ab.

Mit Ihrer EC-Karte können Sie im **SCHRÖERS** ab einem Mindestumsatz von € 10 bezahlen.



## bäckermeister- frühstück XXL

Jeden Sonntag bieten wir Ihnen unsere frische Brunch-Auswahl an – ab 9.00 Uhr bis 14.00 Uhr!

An unserer Live-Cooking-Station bereiten wir Landeier aus der Region direkt vor Ihren Augen und ganz nach Wunsch mit herzhaften Beilagen frisch für Sie zu!

Ergänzen Sie Ihre Auswahl ab sofort mit kernigen Cerealien, Getreideflocken, handgerührtem Müsli, knusprigen Cornflakes und vitaminreichen Fruchtsäften ...

Sie erhalten Kaffeespezialitäten, Tee, Filterkaffee und weitere Getränke. Treffen Sie Ihre Wahl, diese Getränke werden gesondert abgerechnet.

Das gesamte Brunch-Vergnügen zum Sonntags-Preis pro Person **€ 13,50**

Kinder und Senioren zahlen weniger.

## schnelle mittagsgerichte:

Von Montag bis Freitag ab 11.30 Uhr! Mit marktfrischen Zutaten und traditionellen Rezepturen.

... für flotte **€ 8,50** auf Ihren Tisch.

# frühstück

Genießen Sie in der Zeit zwischen 5.00 – 11.00 Uhr eines unserer Frühstücke!  
Samstag und Sonntag: „**SCHRÖERS SPÄTSTÜCK**“ bis 15.00 Uhr

**Brezel-Frühstück** - 1 Brezel mit frischem Kräuterfrischkäse € 2,00

**Süßes französisches Frühstück** - 1 frisches Butter-Croissant € 2,60  
dazu wahlweise Konfitüre, Honig oder Nutella

**KARLSCHES Kinderfrühstück** - 2 halbe Brötchen, mit Konfitüre o. Nutella und Kinderüberraschung € 2,80

**Rühr- oder Spiegeleier** - 3 Eier mit 1 Brötchen oder 1 Scheibe Brot und Butter € 3,50  
Wählen Sie dazu: rohe Schinkenwürfel € 1,00 · gekochte Schinkenstreifen € 1,00 · Edamer € 1,00  
Zwiebeln € 1,00 · Bacon-Scheiben € 1,50 · Fleischkäse € 1,50

**Handwerkerfrühstück** - 3 Rühr- oder Spiegeleier mit gebratenem Rauchspeck, Nürnberger Rostbratwürstchen, 1 Brötchen und 2 Scheiben „Brot des Monats“, Butter sowie wahlweise Senf oder Ketchup € 5,50

**Schiersteiner Frühstück** - Wurst-Käseteller, Butter dazu wahlweise Konfitüre, € 5,15  
Honig oder Nutella, 2 Brötchen und 1 Scheibe Brot

**BACKHAUS SCHRÖER Frühstück** - Orangensaft, Wurst- und Käseauswahl, gekochtes Ei € 7,10  
dazu wahlweise Konfitüre, Honig oder Nutella, 2 Brötchen und 1 Scheibe Brot

**Wellness Frühstück** - Orangensaft, Bircher Müslichale, Frischkäsekugel, 1 Glas Pure-Tee nach Wahl € 8,50  
Obstsalat, 2 Körnerbrötchen

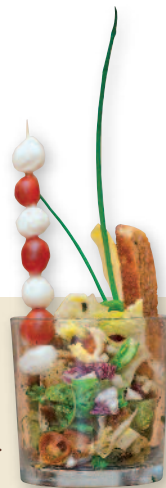
**SCHRÖERS Himmlisches Frühstück** - 1 Piccolo Winzersekt Rheingauer Riesling „Extra Dry“, € 11,50  
Orangensaft, Aufschnittplatte, Frischkäse, Lachs, Konfitüre, Butter, Rühr- oder Spiegeleier,  
1 Brötchen, 1 Croissant und 1 Laugenstange

# salate

Genießen Sie frische knackige Salate in allen Variationen, dazu ein leckeres Joghurt-Dressing oder ein leichtes Italian-Dressing. Wir beziehen unseren Salat und unser Fleisch frisch von regionalen Anbietern!

## VCW Fitness-Salat – Dieser Sommersalat macht eine gute Figur!

Ein Kelch voll mit sommerlichen Blattsalaten, Cherrytomaten & Mozzarella-Kügelchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen für die alltägliche Ausdauer. Ein leichtes Joghurt-Dressing fürs Bauchgefühl. Dazu geröstetes Kräuter-Baguette vom BACKHAUS SCHRÖER. Getestet und auserwählt von den Spielerinnen des VC Wiesbaden!



€ 6,66

**SCHRÖERS Der Kleine** – kleiner Beilagensalat

€ 3,50

**SCHRÖERS Chefsalat** – der Besondere mit Käse und Schinken

€ 7,50

**Salatteller Turkey** – mit würzigem Bacon und Putenbruststreifen

€ 8,50

**Salatvariationen Atlantik** – mit Rauchlachs und BlackTiger Garnelen

€ 10,15

## pasta

Frisch zubereitete Pastagerichte mit einem schönen Glas Rotwein ... Ob Spaghetti mit feiner Sahnesoße, Schinken, frischen Kräutern und ital. Hartkäse oder Penne mit exotischen Früchten, Paprika und Curry.

### Pasta Toscana

Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße, Tomaten, frischem Basilikum und italienischem Hartkäse

€ 6,90

### Pasta Carbonara

Spaghetti in einer feinen Sahnesoße mit Schinken und frischen Kräutern und italienischem Hartkäse

€ 7,50

### Pasta Saloniki

Tortellini mit Schafskäse-Sahnesoße, gekochtem Landschinken und schwarzen Oliven

€ 8,50

### Pasta California

Penne mit Putenstreifen, Paprika, Champignons, Ananas und würziger Curry-Soße

€ 8,50

## pasta der Woche

Jede Woche bieten wir Ihnen wechselnd eine Pasta der Woche.  
Frisch vor Ihren Augen aus besten Zutaten gekocht.

Schauen Sie auf der Thekentafel nach der aktuellen Kreation.





## pane rustica „zwischen Flammkuchen und Pizza“ (ab 11.30 Uhr)

Unser spezieller Brotteig wird in der Backstube geknetet und nach 36 Stunden zur endgültigen Reife gebracht. Dadurch erhält er seinen besonderen Geschmack und die kräftige Kruste. Individuelle Soßen, nach hauseigenen Rezepten hergestellt, und frische Beläge geben **SCHRÖERS PANE RUSTICA** seine Einzigartigkeit.

**DE LA CASA** – Genießen Sie diese Pane Rustica mit ständig wechselndem Belag. Schauen Sie auf die Thekentafel nach der neuesten Kreation!

**NATUR** – (Vorspeise, ideal zu Wein oder Bier)

mit Olivenöl, italienischem Hartkäse und grobem Meersalz

€ 3,30

mit Tomatensoße und Provencekräutern

€ 3,35

**ITALIA** – mit frischer Tomatensoße und Mozzarellakäse gratiniert

€ 6,10

**MAILÄNDER ART** – mit frischer Tomatensoße, italienischer Salami, Basilikum und ital. Hartkäse

€ 7,55

**STRASSBURGER ART** – mit einer pikanten Schmandsoße, roten Zwiebeln, Schinkenspeckwürfeln

€ 7,60

**TOLEDO** – mit frischer Tomatensoße, Paprika, Thunfisch, roten Zwiebeln, Tomaten u. ital. Hartkäse

€ 8,35

**SCHWARZWÄLDER ART** – mit Thymian-Schmand-Soße, knackigem Lauch und original Schwarzwälder Schinken

€ 8,50

**ECHT SCHWEDISCH** – mit einer pikanten Schmandsoße, feinstem Rauchlachs, Lauchzwiebeln, Tomaten, frischen Kräutern, gratiniert mit italienischem Hartkäse

€ 8,65

**CAPRICCIOSA** – mit Tomatensoße, Salami, Kochschinken, Paprika, Champignons, Mozzarella und italienischem Hartkäse

€ 9,10



Öffnungszeiten: Mo.-So. 5.00 - 21.00 Uhr

  
**SCHROERS**  
CAFE & BISTRO

**TIPP:** Surfen Sie im **SCHROERS** mit der Wi-Fi Card kabellos im Internet, unser WLAN Hotspot steht für Sie zur öffentlichen Nutzung zur Verfügung.

Mainzer Straße 79 · 65189 Wiesbaden · Telefon 0611-2 05 13 05  
Backhaus Schröer GmbH · Schmalweg 48 · 55252 MZ-Kastel · [www.backhaus-schroerer.de](http://www.backhaus-schroerer.de)