

TÄGLICH EIN NEUER GENUSS, TÄGLICH EIN NEUES VERGNÜGEN.



SPEISEN & GETRÄNKE



Täglich
... aber nicht alltäglich.

Herzlich Willkommen im Restaurant Täglich

Liebe Gäste,

wir heißen Sie im Restaurant Täglich herzlich willkommen! Unser Ziel ist es, Ihnen nicht nur ein köstliches Mahl, sondern auch ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Obwohl wir vielleicht den Anschein einer großen Kette erwecken, arbeiten wir in unserer Küche noch auf traditionelle Weise und legen großen Wert auf Frische und Qualität.

Fast alle unsere Gerichte stammen aus eigener Produktion. Unsere Schnitzel werden täglich frisch geklopft und paniert, ebenso wie unser beliebtes Crispy Chicken Patty. Der Pizzateig, der unsere knusprigen und leckeren Pizzen ausmacht, wird ebenfalls frisch zubereitet und ruht 36 Stunden, bevor er in den Ofen kommt. Auch unsere Saucen – sei es die würzige Sour Cream, die cremige Aioli, die herzhaft Champignonrahmsauce oder die pikante Pfefferrahmsauce – werden mit viel Fleiß und Handarbeit hergestellt. Dazu gehören auch unsere aromatische Basilikum Pesto und die frische Tomatensuppe.

Wir bereiten auch alle Frühstückssalate und die vielfältigen Gerichte unseres Mittagstisches mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail selbst zu. Unsere Zusammenarbeit mit zahlreichen regionalen Partnern ermöglicht es uns, Ihnen Produkte von höchster Qualität zu bieten. Diese Zusammenarbeit stellt sicher, dass Sie bei uns das Erlebnis einer Systemgastronomie genießen können, ohne auf die Qualität eines klassischen, guten Restaurants verzichten zu müssen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich von unseren frisch zubereiteten Gerichten verwöhnen. Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben und wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt im Restaurant Täglich.

Herzliche Grüße,

Ihr Team vom Restaurant Täglich

Täglich
... aber nicht alltäglich.

VORSPEISEN

MEDITERRANES GEMÜSEPFÄNNCHEN - 8,90 ^{AF} ✓

Gebratene Auberginen, Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln, verfeinert mit aromatischen Kräutern, in einer Sauce aus pürierten Tomaten. Serviert mit frischem Ciabatta.

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE - 6,90 ^{AF,G} ♦

aus sonnenverwöhnten Tomaten, hausgemachter Basilikum-Pesto, cremigem Schaum und dazu geröstetes Ciabatta Brot

FRISCHES PIZZABROT - 7,90 ^A ✓

mit Knoblauchöl gebacken, serviert mit einem Dip Ihrer Wahl

Empfehlung: mit Mozzarella gebacken + 1,90

TÄGLICH STICKS (5 STK) - 9,90 ^{AG} ♦

handgemachte Blätterteig-Röllchen, gefüllt mit cremigem Käse und einer Prise frischer Petersilie und Aiolicreme

Nachos

Hausgemachte knusprige Nachos aus Maistortillas, serviert mit einer großzügigen Portion Sauerrahm und Salsa.

NACHOS ORIGINAL - 6,90 ^V ☺

CHEESY NACHOS - 7,90 [♦] ☺

mit Jalapenos & Mozzarella überbacken

BEEFY NACHOS - 8,90 [☺]

mit Rinderhackfleisch, Paprika und Mozzarella überbacken

POPEYE NACHOS - 8,90 [♦] ☺

mit Spinat & Mozzarella überbacken

BRUSCHETTA - 9,90 ^{AF,G} ♦

4x in Knoblauchöl geröstetes Ciabatta mit fruchtigen Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Olivenöl, hausgemachtem Basilikum Pesto, Grana Padano DOP (italienischer premium Käse) und Rucola

GARNELEN PFÄNNCHEN - 12,90 ^{AB,F,G}

Fünf saftige Garnelen, mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln Kirschtomaten und Knoblauch in Olivenöl gebraten. Überzogen mit geschmolzenem Schafskäse und serviert mit Brot

BERGWIESEN PIZZABROT - 11,90 ^{AG} ♦

Knuspriges Pizzabrot, verfeinert mit zart schmelzendem Mozzarella, würzigem Schafskäse und frischer Petersilie – ein mediterraner Genuss!

Beilagen

STEAKHOUSEFRITTEN - 4,90 ^V ☺

SÜSSKARTOFFEL POMMES - 5,90 ^V ☺

RÖSTINIS (4 ST.) - 5,90 ^V ☺

HAUSGEMACHTE KARTOFFELECKEN - 5,90 ^V ☺

DIPS (1 INKLUSIVE)

Mayonnaise ^{A,C,F,I,J}, Ketchup ^I je 1,30€

BBQ ^I, Aioli ^{C,G}, Sour Cream ^{C,G,I}, Mango Dip, Chili Cheese ^{C,G}

Sauce, Vegane Mayo, Joppie Sauce ^{1,2,9,A,G,F,I} je 1,90€

Snacks

HOMESTYLE CRISPY CHIK'N FINGERS - 8,90 ^{A,C,G,I}

Wahlweise im Kombi Deal mit:

- Kleiner Beilagensalat + 2,50
- Steakhousefritten mit Dip + 2,90
- Süsskartoffel Pommes mit Dip + 3,90

PULLED PORK POUTINE - 13,90 ^{9,C,G,J}

Steakhousefritten mit saftigem Pulled Pork, BBQ Sauce, Cole-Slaw Salat und Lauchzwiebeln

FRISCHES GRÜNZEUG

Zu jedem Salat wird frisches Ciabatta serviert.

BERRY MEETS MOZZARELLA - 16,90 ^{I,H,G}

Ein Zusammenspiel aus Blattsalaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola, veredelt mit Cranberries und Walnüssen, harmonisch vereint in einer Granatapfel-Olivenölsauce und verfeinert mit Basilikum-Pesto

GARNELEN SALAT - 18,90 ^B

Frische Blattsalate, aromatische Kirschtomaten, feine Petersilie und Frühlingszwiebeln, kombiniert mit einem in Knoblauchöl gebratenen Garnelenspieß. Verfeinert mit einem Dressing nach Wahl.

THUNFISCH SALAT - 15,90 ^{C,D}

Frischer Blattsalat mit roten Zwiebeln, zartem Thunfisch, Ei und würzigem Rucola. Dazu ein Dressing deiner Wahl.

TÄGLICH SALAT - 12,90 ^V

Eine vielfältige Mischung aus Blattsalaten, angereichert mit saftigen Tomaten, knackigen Gurken und roten Zwiebeln. Mit Möhrenraspeln würzigem Rucola. Dazu ein Dressing nach Wahl.

Empfehlung: mit Crispy Chicken Streifen + 5,90

CHICKEN TERIYAKI SALAT - 17,90 ^F

Eine vielfältige Mischung aus Blattsalaten, mit Hähnchenbruststreifen in Teriyakisauce, saftigen Tomaten, knackigen Gurken und roten Zwiebeln. Verfeinert mit Sesam und dazu ein Dressing nach Wahl.

ITALIENISCHER SALAT - 15,90 ^G

Frischer Blattsalat, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Grana Padano DOP, Rucola und zarter Räucherschinken. Abgerundet mit einem Dressing deiner Wahl.

CHEF SALAT - 17,90 ⁹

Blattsalat mit gebratenen Champignons, geschmorten Zwiebeln, saftigen Hähnchenbrustfiletstreifen, Kirschtomaten und Rucola mit einem Dressing deiner Wahl.

Dressing nach Wahl:

- Hausdressing nach "Gabi Art" ^{A,C,F,I,J}
- Balsamico Dijon Dressing ^J
- Mango Minz Dressing ^{A,J}

WRAPS

CHICKEN WRAP - 13,90 ^{A,C,F,G,I,J}

gefüllt mit Blattsalat, rote Zwiebeln, gebratene Champignons und saftige Hähnchenbrust-Streifen, verfeinert mit cremiger Sour Cream. Dazu servieren wir einen frischen Beilagensalat mit unserem Hausdressing.

THUNFISCH WRAP - 13,90 ^{A,C,D,F,G,I,J}

gefüllt mit Blattsalat, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und zarter Thunfisch, verfeinert mit einer köstlichen Remouladen-Sauce. Dazu servieren wir einen frischen Beilagensalat mit Hausdressing.

GREEN GREEK WRAP - 12,90 ^{A,C,F,G,I,J} 🍓

gefüllt mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Tomaten, Schafskäse und Tzatziki. Dazu servieren wir einen frischen Beilagensalat mit Hausdressing.

MEDITERRANER GEMÜSE-WRAP - 13,90 ^{A,I,J} ✓

gefüllt mit Blattsalat, Tomaten, gebratenen Auberginen, Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln, verfeinert mit aromatischen Kräutern, in einer Sauce aus pürierten Tomaten. Dazu servieren wir einen frischen Beilagensalat mit Mango-Minz Dressing.



WAHLWEISE IM KOMBI DEAL MIT:

STEAKHOUSEFRITTEN MIT EXTRA DIP + 2,90

SÜSSKARTOFFEL POMMES MIT EXTRA DIP + 3,90

Currywurst

CURRYWURST TÄGLICH - 6,50 ^{G,I}

mit Currysauce und Zwiebelwürfeln

CURRYWURST HOLLAND - 6,50 ^{1,2,9,A,C,G,F,I,J}

mit Currysauce, Röstzwiebeln, Joppiesauce und Remoulade

WÄHLE EINE BEILAGE

Steakhousefritten + 4,90

Hausgemachte Kartoffelecken + 5,90

Süßkartoffel Pommes + 5,90

Röstinis (4 St.) + 5,90

DIPS (1 INKLUSIVE)

Mayonnaise ^{A,C,F,I,J}, Ketchup ^I je 1,30€

BBQ ^I, Aioli ^{C,G}, Sour Cream ^{C,G,I}, Mango Dip, Chili Cheese ^{C,G} Sauce, Vegane Mayo, Joppie Sauce ^{1,2,9,A,G,F,I} je 1,90€

PASTA

PENNE TÄGLICH - 13,90 ^{AC,G} ♦

Penne mit gebratenen Champignons in einer aromatischen Tomaten-Basilikum-Buttersauce, veredelt mit Grana Padano DOP, frischen Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen.

PENNE TÄGLICH CHICKEN - 17,90 ^{AG}

Penne mit gebratenen Champignons und saftigen Hähnchenbruststreifen in einer aromatischen Tomaten-Basilikum-Buttersauce, veredelt mit Grana Padano DOP, frischen Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen.

PENNE CAPRI - 13,90 ^{AG} ♦

Penne mit frischer Paprika und getrockneten Tomaten in einer leichten Tomaten-Sahnesauce. Abgerundet mit Grana Padano DOP und frischem Rucola.

PENNE TONNO - 14,90 ^{AD,F,G}

Penne Nudeln mit saftigem Thunfisch und Zwiebeln in einer cremigen Sahnesauce mit Grana Padano DOP.

PENNE POPEYE - 13,90 ^{AD,F,G} ♦

Penne Nudeln mit Spinat, Broccoli und Zwiebeln in einer köstlichen Tomaten-Sahnesauce mit Grana Padano DOP.

TAGLIATELLE SCAMPI - 18,90 ^{AB,G}

Tagliatelle mit gebratenen Garnelenspieß, Auberginen, Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln, gewürzt mit aromatischen Kräutern in einer Sauce aus pürierten Tomaten mit Grana Padano DOP.

TAGLIATELLE PESTO PICANTE - 13,90 ^{AG} ♦

Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, saftigen Kirschtomaten und einer Prise Chili. Verfeinert mit Grana Padano DOP, gerösteten Pinienkernen und frischem Rucola.

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA - 13,90 ^{2,3,8,AG}

Tagliatelle in einer cremigen Sahnesauce mit zartem Kochschinken, aromatischen Zwiebeln und frischen Champignons, veredelt mit gehackter Petersilie und Grana Padano DOP.

TAGLIATELLE BOLOGNESE - 14,90 ^{AG}

Tagliatelle mit würzigem Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Paprika, vollendet mit Grana Padano DOP und einer aromatischen Tomaten-Basilikumsauce.

TAGLIATELLE AL SALMONE E SPINACI - 19,90 ^{AD,G}

Tagliatelle mit zarten Lachsfiletstücken, frischem Spinat und Zwiebeln und Grana Padano DOP in einer cremigen Sahnesauce.

**MIT MOZZARELLA + 1,90
ÜBERBACKEN**

*Das Glück liegt oft in den einfachen Dingen
- wie einem Teller Pasta...*

PIZZA 30CM

PIZZA CHICKEN BBQ - 14,90 ^{AGJ}

mit Tomatensauce, knusprig paniertes Hähnchenbrust, würziger BBQ Sauce und Mozzarella.

BEEF & CHEESE PIZZA - 14,90 ^{AG}

mit Tomatensauce, saftigem Rinderhackfleisch und verschiedenen Käsesorten.

BROCCOLI PIZZA - 13,90 ^{AGI} ♦

mit Tomatensauce, knackigem Broccoli und Zwiebeln, verfeinert mit cremiger Sauce Hollandaise und Mozzarella.

PIZZA ITALIA - 15,90 ^{AG} ♦

mit Tomatensauce, cremiger Büffelmozzarella, Basilikum, getrockneten Tomaten, würzigem Rucola, gerösteten Pinienkernen.

ORIGINALE MARGHERITA - 10,90 ^{AG} ♦

mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Mozzarella und einem Hauch von Olivenöl.

UNSERE PIZZA TOPPINGS

- Salami + 2,50
- Schinken + 2,50
- Champignons + 2,00
- Thunfisch & rote Zwiebeln + 3,50
- Sauce Hollandaise + 1,90
- rote Zwiebeln + 1,90
- luftgetrockneter Schinken + 3,90
- Spinat + 1,90

Unser Pizzateig wird mit Sorgfalt frisch zubereitet und erhält eine Ruhezeit von 36 Stunden, um Ihnen stets beste Qualität zu garantieren. Auch unsere Tomatensauce, kreiert nach hauseigener Rezeptur, wird täglich frisch für Sie zubereitet.



SCHNITZEL

Genießen Sie unsere täglich frisch zubereiteten Schnitzel, wahlweise aus zartem Hähnchen oder herzhaftem Schweinefleisch.

SCHNITZEL WIENER ART - 16,90^{AC}

hausgemachtes Schnitzel mit einer Zitronenscheibe und Beilage nach Wahl

SCHNITZEL JÄGER ART - 17,90^{AC,G}

mit frischer Champignonrahmsauce und Beilage nach Wahl

WÄHLE EINE BEILAGE:

Steakhousefritten	INKL.	Röstinis (4 Stück)	+ 2,50
Hausgemachte Kartoffelecken	INKL.	Süßkartoffel Pommes	+ 2,50

EXTRA:

Beilagensalat mit Hausdressing + 2,50

PIKANTES SCHNITZEL - 17,90^{AC,G}

mit hausgemachter Pfefferrahmsauce und Beilage nach Wahl

TÄGLICH SCHNITZEL - 17,90^{AC}

mit karamellisierten roten Zwiebeln, Champignons und einer Beilage nach Wahl

DIPS (1 INKLUSIVE)

Mayonnaise^{AC,F,I,J}, Ketchup^I je 1,30€

BBQ^I, Aioli^{CG}, Sour Cream^{CG,J}, Mango Dip, Chili Cheese^{CG} Sauce, Vegane Mayo, Joppie Sauce^{12,9,AG,F,I} je 1,90€

OFENKARTOFFEL

OFENKARTOFFEL - 9,90^{AC,F,G,I,J} 🍷

Große Ofenkartoffel mit Kräuterbutter und reichlich Sour Cream. Begleitet von frischen Blattsalaten, würzigem Rucola, Gurken, Tomaten und fein geraspelten Karotten, serviert mit unserem Hausdressing.

OFENKARTOFFEL SPINAT - 13,90^{AC,F,G,I,J} 🍷

gefüllt mit saftigem Spinat, überbacken mit Mozzarella und dazu Sour Cream. Begleitet von frischen Blattsalaten, würzigem Rucola, Gurken, Tomaten und fein geraspelten Karotten, dazu unser Hausdressing.

OFENKARTOFFEL BEEF - 14,90^{AC,F,G,I,J}

gefüllt mit saftigem Rinderhackfleisch, überbacken mit Mozzarella und dazu Sour Cream. Begleitet von frischen Blattsalaten, würzigem Rucola, Gurken, Tomaten und fein geraspelten Karotten, dazu unser Hausdressing.

OFENKARTOFFEL CHICKEN - 14,90^{AC,F,G,I,J}

gefüllt mit saftig gebratenem Hähnchen, überbacken mit Mozzarella und dazu Sour Cream. Begleitet von frischen Blattsalaten, würzigem Rucola, Gurken, Tomaten und fein geraspelten Karotten, dazu unser Hausdressing.

RAFFINIERT & LECKER

Zu diesen Gerichten wird ein Beilagensalat mit Hausdressing und Ciabatta serviert.

AVOCADO PFANNE - 17,90 ^V [☉]

mit Avocado und Kirschtomaten, umgeben von saftigem mediterranem Gemüse und knusprigen Röstinis. Dazu ein Beilagensalat, der mit unserem Mango-Minz-Dressing

Empfehlung: mit Hähnchenbrustfilet + 5,90 oder Garnelenspieß + 6,90

FEURIGE LACHSPFANNE - 19,90 ^{C,D,G,I}

Zarte Lachssteckstücke in Knoblauchöl gebraten, kombiniert mit Zucchini, Aubergine, Champignons, Zwiebeln, Kirschtomaten, Petersilie und Lauchzwiebeln. Serviert mit knusprigen Röstinis und Sour Cream.

ENCHILADAS SPINAT - 17,90 ^{AG} [☉]

Weizentortillas gefüllt mit frischem Spinat und Zwiebeln, überbacken mit Tomatensauce und zartem Mozzarella.

HIRTEN-PFANNE - 19,90 ^{A,C,F,G,I,J}

Hacksteak-Streifen vom Rind, begleitet von gebratenen Auberginen, Zucchini, Knoblauch und Zwiebeln, verfeinert mit aromatischen Kräutern in einer Tomatensauce. Dazu gibt es Röstinis mit Sour Cream und ein Beilagensalat mit unserem Hausdressing.

TÄGLICH LOW CARB PFANNE - 19,90 ^{A,C,F,G,I,J}

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen, gebraten mit Zwiebeln, Champignons und Kirschtomaten in aromatischem Olivenöl. Dazu gibt ein Beilagensalat mit Hausdressing. Leicht und Lecker.

ENCHILADAS BEEF - 18,90 ^{AG}

Weizentortillas gefüllt mit saftigem Rinderhackfleisch und Paprika, überbacken mit Tomatensauce und zartem Mozzarella.



Die schönste Zeit des Tages ist die, die man mit gutem Essen und guten Freunden verbringt.

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

RUMPSTEAK - 26,90 ^{A,C,F,G,I,J}

Rumpsteak 220g mit einer Pfefferrahmsauce und hausgemachten Kartoffelecken. Dazu ein frischer Blattsalat mit Hausdressing.

CHICKEN TERIYAKI - 23,90 ^{A,C,F,G,I,J,K}

zartes Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Teriyaki-Knoblauchsauce, Peperonis und Sesam, serviert mit knackigen Süßkartoffel Pommes und mediterranem Gemüse. Abgerundet mit einer pikanten Sweet-Chilli Sauce.

LACHSSTEAK - 24,90 ^{A,C,D,G,J}

Gebrautes Lachssteak, garniert mit Kräuterbutter und einem Hauch Zitrone. Serviert mit mediterranem Pfannengemüse und hausgemachten Kartoffelecken mit Sour Cream.

MEDAILLONS SPEZIAL - 22,90 ^{A,C,G,I,J}

Zarte Schweinefilet-Medaillons mit Champignons und Zwiebeln, überbacken mit schmelzendem Mozzarella. Serviert mit frischem Cole Slaw Salat, knusprigen Röstinis und Ciabatta.

FITNESS TELLER - 19,90 [Ⓢ]

zartes Hähnchenbrustfilet, kombiniert mit einer bunten Mischung aus mediterranem gebratenem Gemüse und einer Portion erfrischenden Blattsalat mit Mango-Minz Dressing.

SALMON MEETS SCAMPI - 28,90 ^{A,B,C,F,G,I,J}

Ein köstliches Lachssteak und ein Garnelenspieß, veredelt mit Kräuterbutter. Serviert mit knusprigen Röstinis, Aioli Dip und einem frischen Beilagensalat mit Hausdressing.

TÄGLICH GRILLTELLER - 23,90 ^{A,B,C,G,I,J}

Eine Auswahl an gegrilltem Schweinelachssteak, Bratwurst und Hähnchenbrustfilet, ergänzt durch Cole Slaw Salat, Steakhouse Fritten und Mayo.



Täglich ...aber nicht alltäglich

BURGER

Unsere hausgemachten Beef Pattys, aus bestem, mindestens 28 Tage gereiftem deutschen Färsenfleisch, werden zwischen einem weichen, rustikalen Weizenbrötchen serviert. Entscheide dich für deinen Lieblingsburger, wähle dazu eine passende Beilage und kröne das Ganze mit einem unserer schmackhaften Dips.

CHEESE BURGER - 17,90 ^{12,9AC,GJ}

mit 200g Beef, Blattsalat, Tomate, gratiniertem Käse, Burgersauce, dazu eine Beilage und Dip nach Wahl

SMOKEY BBQ BURGER - 18,90 ^{12,9AC,GJ}

mit 200g Beef, Blattsalat, Tomate, karamellierte rote Zwiebeln, Bacon, Cheddar-Käse, BBQ Sauce, dazu eine Beilage und Dip nach Wahl

CRISPY CHICKEN BURGER - 17,90 ^{12,9AC,GJ}

mit hausgemachtem Crispy Chicken Patty, Blattsalat, Tomate, Burgersauce, dazu eine Beilage und Dip nach Wahl

CHILI CHEESE BURGER - 18,90 ^{12,9AC,GJ}

mit 200g Beef, Blattsalat, Tomate, Jalapenos gratiniertem Käse, Chili Cheese Sauce, dazu eine Beilage und Dip nach Wahl

PULLED PORK BURGER - 17,90 ^{9AC,GJ}

mit 200g Pulled Pork, Cole-Slaw Salat, Tomate, BBQ Sauce, Röstzwiebeln, dazu eine Beilage und Dip nach Wahl

HOMEMADE VEGGIE BURGER - 17,90 ^{4V}

ein hausgemachter 200g Patty aus Linsen, Mais und Gemüse, Blattsalat, Tomate, Röstini, Vegane Mayo, dazu eine Beilage und Dip nach Wahl

ITALIAN BURGER - 18,90 ^{12,9AC,GJ}

mit 200g Beef, Blattsalat, Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto, Sour Cream, Rucola, geschmorte rote Zwiebeln, dazu eine Beilage und Dip nach Wahl

ZEUS BURGER - 18,90 ^{12,9AC,GJ}

mit 200g Beef, Blattsalat, Tomate, Schafskäse, Petersilie, Tzatziki, dazu eine Beilage und Dip nach Wahl

WÄHLE DEINE BEILAGE:

Steakhousefritten	Inklusive
Süßkartoffel Pommes	+ 2,50
Hausgemachte Kartoffelecken	+ 2,50

DIPS (1 INKLUSIVE)

Mayonnaise^{A,C,F,I,J}, Ketchup^I je 1,30€

BBQ^I, Aioli^{C,G}, Sour Cream^{C,G,J}, Mango Dip, Chili Cheese^{C,G} Sauce, Vegane Mayo, Joppie Sauce^{12,9,A,G,F,I} je 1,90€

WÄHLE DEIN TOPPING:

Extra Bacon	+ 2,50
Geschmorte rote Zwiebeln	+ 1,90
Jalapenos	+ 1,90
Extra 200g Beef	+ 4,90

BEEF QUALITÄT

Im Täglichen legen wir größten Wert auf die Qualität unseres Fleisches. Wir nutzen ausschließlich Urban Beef, das von friesische Färsen stammt. Diese stammen aus einer speziellen Kreuzung der Rassen Schwarz Bunte und Weißblaue Belgier. Durch diese sorgfältig ausgewählte Kombination können wir sicherstellen, dass unser Fleisch eine starke Muskelstruktur und den optimalen Fettanteil aufweist. Das Ergebnis ist ein Fleisch von außerordentlicher Zartheit und perfekter Marmorierung, wie es für Urban Beef charakteristisch ist.

DIE REIFUNG

Schon nach einer 14-tägigen Reifung bei 2-5°C und angemessener Luftfeuchtigkeit entwickelt sich der charakteristische nussige Geschmack des Fleisches. Während dieses Prozesses verliert das Fleisch einen signifikanten Anteil seines Wassergehalts. Alle unsere Beef Produkte durchlaufen mindestens einen 28-tägigen Reifungsprozess, um höchste Qualität und Geschmack zu garantieren.



urban beef

www.urbanbeef.com

SENIOREN TELLER

SCHNITZEL SENIOR - 13,90^{ACF,IJ}

kleine Portion Schnitzel mit Steakhousefritten, Mayonnaise und einem Beilagensalat

GRILLTELLER SENIOR - 16,90^{AB,CG,IJ}

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet und Hähnchen, schmackhafte Röstinis, Champignonrahmsauce und Cole Slaw Salat



Für Kids bis 14 gibt's eine coole Spezialkarte
..fragt einfach das Service-Team!

DESSERTS

WARMER APFELKUCHEN - 6,90^{1,2,9A,F,G,H}

mit Karamellsauce, Vanille Eiscrème, Haselnuss, Sahne

EISCRÉME - 5,90^{1,2,9A,F,G,H}

mit saisonalem Obst, zwei Kugeln Vanille Eis, Sahne und Schokosauce

SCHOKOKÜCHLEIN - 7,90^{9A,E,G}

Kuchen mit warmer Schokoladenfüllung, Vanille Eiscrème und Obstgarnitur

DUBAI-CROISSANT - 6,90^{1,2,9A,F,G,H}

Köstliches Croissant, belegt mit cremigem Pistazieneis, Schokoladensauce, Puderzucker und saisonalem Obst.

KUCHEN

TAGESKUCHEN⁹ 3,50

OMA'S LANDKUCHEN⁹ 4,90

Ein großes Stück Kuchen. Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die verfügbaren Sorten.

SAHNE + 0,70

Nutzen Sie die Bequemlichkeit unserer Online-Services für Reservierungen, den Erwerb von Gutscheinen und um stets unsere aktuellen Angebote zu entdecken – direkt auf unserer Homepage. Wir freuen uns darauf, Sie auch digital willkommen heißen zu dürfen!



APERITIF

LILLET WILDBERRY ^{1,2,3}	7,50
Lillet Blanc mit Russian Wildberry, Himbeere und Minze	
APEROL SPRITZ	7,50
Aperol mit Prosecco, Sprudelwasser und Orangenscheibe	
LILLET FRESH ^{1,3}	7,50
Lillet Blanc, Lime Juice, 7 Up, Limette und Minze	
MELON SPRITZ	8,50
Prosecco, Limettenscheibe, Minze, Red Bull Red Edition	

SOFTDRINKS

GEROLSTEINER	0,25L	3,50
Sprudel, Medium, Naturell		0,75L 6,90
EISTEE ²	0,3L	3,80
Pfersich, Zitrone		0,5L 5,50
PEPSI ^{1,2,3,9}	0,33L	3,80
Original, Zero		0,5L 5,50
SCHWIP SCHWAP ORANGE ^{1,3}	0,33L	3,80
früher Mirinda		0,5L 5,50
7 UP ^{1,3}	0,33L	3,80
		0,5L 5,50
SPEZI ^{1,3}	0,33L	3,80
Cola / Orange		0,5L 5,50
BAD ^{1,2,3}	0,3L	3,80
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon oder Russian Wildberry		0,5L 5,50
<i>Bitburger</i> FASSBRAUSE ^{NATURTRAU} <i>Orange</i>	0,33L	3,90
<i>Bitburger</i> FASSBRAUSE ^{NATURTRAU} <i>Zitrone</i>	0,33L	3,90
Red Bull ENERGY DRINK	0,25L	4,90
Red Bull SUGAR FREE	0,25L	4,90
Red Bull RED EDITION	0,25L	4,90
Red Bull WHITE EDITION	0,25L	4,90



Wassermelone

ENERGY DRINK

BIERE VOM FASS

 König Pilsener ^A	0,3L	3,90
	0,5L	5,60
	0,3L	3,90
	0,5L	5,60
TH.KÖNIG <i>Zwickl</i> KELLERBIER ^A	0,3L	4,20
	0,5L	5,90
Benediktiner Weissbier ^A <small>NATURTRÜB</small>	0,5L	5,50
ALSTER, KREFELDER, ^A BMW, TANGO	0,3L	3,90
	0,5L	5,60

SELBER ZAPFEN?

Reserviere deinen eigenen Zapftisch für ein einzigartiges Erlebnis. Zapfe dein Bier direkt aus dem Hahn und genieße den unvergleichlichen frischen Geschmack. Das Bier ist für 10,90€ pro Liter erhältlich. Die Mindestabnahme beginnt bei 5 Litern.



Bier Specials

HIMBEERBOWLE ^A frisch gezapftes Kellerbier, Himbeersirup und Himbeeren	7,90
CRANBERRY BIER ^A Cranberrysirup, Lime Juice, Sprudelwasser, frisch gezapftes Pils und Minze	7,90
WEISSBIER MOJITO ^A Limette, Rohrzucker, Minze, Lime Juice und frisch gezapftes Benediktiner Weissbier Naturtrüb	7,90

FLASCHEN BIERE

	0,33L	3,90
	0,33L	3,90
Benediktiner Weissbier ^A <small>ALKOHOLFREI</small>	0,5L	5,50
Benediktiner Weissbier ^A <small>DUNKEL</small>	0,5L	5,50
Köstritzer ^A <small>SCHWARZBIER</small>	0,33L	3,90
Kandi ^A MALZBIER <small>Malz</small>	0,33L	3,90

SÄFTE & SCHORLEN

APFEL, ANANAS, BANANE,	0,3L	4,20
KIRSCHKE, KIBA, CRANBERRY,	0,5L	5,80
MARACUJA, ORANGE,		
RHARBARBER, PFIRSICH		

SAFTSCHORLEN	0,3L	3,90
	0,5L	5,50

"FÜR GENUSS IST
TÄGLICH ZEIT."



IRISH COFFEE ^{IG}

Kaffee mit Milch, Baileys, Tullamore
Dew Whisky und Sahnehaube



COFFEE & MORE

CAFÉ CREME	KLEIN	3,30
	GROSS	3,90

CAPPUCCINO ^G		3,70
mit Hafermilch		+0,60

MILCHKAFFEE ^G		4,50
mit Hafermilch		+0,60

LATTE MACCHIATO ^G		4,20
mit Hafermilch		+0,60

ESPRESSO MIT WASSER	KLEIN	2,90
	GROSS	3,90

ESPRESSO MACCHIATO MIT WASSER	KLEIN	3,30
	GROSS	4,30

HEISSE ZITRONE		5,50
frisch gepresste Zitrone, Minze und Rohrzucker		

HEISSE ORANGE		5,50
frisch gepresste Orange, Minze und Rohrzucker		

HEISSE HIMBEERE		5,50
gestampfte Himbeeren, Rosmarin und Rohrzucker		

HEISSE SCHOKOLADE ^{AFG}		3,80
mit weißer oder dunkler Schokolade		

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE ^{AFG}		4,20
mit weißer oder dunkler Schokolade		

BIO TEE		3,30
English Breakfast - Earl Grey - Fenchel - Marani China Jasmine - Minze - Kamille - Rooibos Caramel - Multivitamin - Blutorange - Rooibos Limone Ingwer		

FLAVOUR + 0,50	SAHNE + 0,70
Haselnuss, Karamell, Vanille, Kokos, Mandel	

SHAKES & CO

CAFÉ FRAPPÉ ^{IC.FG}	6,90
mit Kaffee, Vanillesirup, Schokoladensauce, Milch und Sahnehaube	
MANDEL FRAPPÉ ✓	6,90
mit Kaffee, Mandelsirup, Schokoladensauce und Hafermilch	
COCO FRAPPÉ ✓	6,90
mit Kaffee, Kokossirup, Schokoladensauce und Hafermilch	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA ³	7,90
Limetten, Rohrzucker, Limettensaft, Orangenscheibe und Ginger Ale	
COCONUT KISS ⁶	7,90
Kokossirup, Sahne, Erdbeersirup und Ananassaft	
FRUIT PUNCH	7,90
Mangosirup, Maracujasirup, Limettensaft, Ananas- und Orangensaft	
MAMACITA	7,90
Himbeeren, Limettensaft, Minze, Cranberrysirup und Russian Wildberry. Ein echter Hingucker!	
<i>Den Mamacita gibt es auf Wunsch auch mit einem Schuss Vodka +2,50</i>	
RED FLY	7,90
Cranberrysirup, Lime Juice, Red Bull Energy (ausgeschlossen von der Happy Hour)	

*unser
Lieblings-
cocktail*



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

LIMETTEN-MINZ LIMO	5,90
HIMBEER-ROSMARIN LIMO	5,90
MANGO-MARACUJA LIMO	5,90



COCKTAILS

CAIPIRINHA³ 9,90

Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Limettensaft und ein Schuss Sprite

MOJITO 9,90

Weißer Rum, Limetten, Limettensaft, Rohrzucker, Minze und ein Schuss Tonic Water

MOJITO RAZZ³ 9,90

Bacardi Razz, Limetten, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Himbeeren und ein Schuss Sprite

LONG ISLAND ICE TEA¹²³ 10,90

Vodka, Weißer Rum, Tequila, Triple Sec, Gin, Limettensaft, Orangenscheibe und Cola

SWIMMING POOL^{1G 1} 9,90

Weißer Rum, Kokossirup, Batida de Coco, Sahne, Blue Curacao und Ananassaft

ESPRESSO MARTINI 9,90

Espresso, Patron Coffee XO, Vodka, Rohrzucker und Schokopulver

CUBA LIBRE¹²³ 9,90

Havana 3 Anos, Limetten, Limettensaft, Cola

SEX ON THE BEACH 9,90

Vodka, Peach Tree, Triple Sec, Grenadine, Maracujasirup, Mangosirup, Orangen- und Ananassaft

BEACH BABY¹ 9,90

Vodka, Peach Tree, Limettensaft, Galiano, Pfirsich- und Orangensaft

PINA COLADA^{1G} 9,90

Weißer Rum, Kokossirup, Batida de Coco, Sahne und Ananassaft

PREMIUM TAILS

Diese Cocktails sind von der Happy Hour ausgeschlossen

MAKER'S MARK SOUR - 10,90

Maker's Mark Whisky, Lime Juice, Zitronenscheibe, Rosmarin

1888 BRUGAL COCO - 12,90

1888 Brugal, Limetten, Limettensaft, Red Bull White (Blaubeere & Kokos)

MACALLAN APPLE TWIST - 14,90

Macallan 12, Apfelsaft, Lime Juice, Cranberrysirup

ROKU BASIL SMASH TONIC - 10,90

Roku Gin, Basilikum, Lime Juice und Tonic Water



*Leben. Lieben. Lachen.
Cocktails trinken.*

SEKT & CO

PROSECCO	0,2L	5,90
HAUSMARKE	0,75L	19,90

ROTKÄPPCHEN	0,2L	5,90
	0,75L	19,90

ROTWEINE

MERLOT IGP	0,2L	5,90
trocken - halbtrocken - Canrina di Custoza - Italien	1,00L	24,90
<i>weich - Kirsche - kaum Säure</i>		

PRIMITIVO DI SALENTO DOC	0,2L	7,90
trocken - Castello Monaci - Spanien	0,75L	27,90
<i>komplex - Dörrobst - Nelken - Zimt</i>		

TEMPRANILLO SYRAH MERLOT	0,2L	6,50
trocken - Cal Y Canto - Spanien	0,75L	21,90
<i>marmeladig - Sauerkirsch - Röstaromen</i>		

Unsere Empfehlung!

BROTKORB ZUM WEIN^{ACG} 3,90
geröstetes Ciabatta Brot mit Aioli-Creme

*..oder unser Mediterranes
Gemüsepfännchen*

WEISSWEINE

TÄGLICH GRAUBURGUNDERSt	0,2L	6,50
trocken	0,75L	21,90
<i>leicht - süffig - wenig Säure</i>		

WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY	0,75L	33,90
trocken - Knipser - Pfalz		
<i>cremig - lebendig - kräftig</i>		

RIVANER QBA	0,2L	6,50
trocken - Hauck - Rheinhessen	0,75L	21,90
<i>exotisch - fruchtig - mild</i>		

RIESLING KABINETT	0,2L	6,90
fruchtsüß - K.J. Thul - Mosel	0,75L	23,90
<i>kandierte Zitrone - Apfel - Fruchtspiel</i>		

TÄGLICH WEINSCHORLE	0,2L	5,90
----------------------------	------	-------------

ROSÈWEINE

PINK ROSÉ QBA	0,2L	6,90
halbtrocken - Tina Pfaffmann - Pfalz	0,75L	24,90
<i>rote Marmelade - erfrischend - leicht</i>		

BARDOLINO CHIARETTO	0,2L	5,90
trocken - Cantina di Custoza - Veneto	1,00L	24,90
<i>Erdbeere - Vanille - weiße Blüten</i>		



LONGDRINKS

SMIRNOFF VODKA MIT RED BULL¹² oder Red Bull Red, Red Bull White, Saft	7,50
JÄGERMEISTER MIT RED BULL^{12,9}	7,50
BERENTZEN KORN MIT COLA^{12,3,9}	6,00
SCHRÖDERS ALTE LIEBE MIT COLA^{12,3,9}	6,00
BACARDI RAZZ MIT SPRITE^{3,9}	7,50
BACARDI MIT COLA^{12,3,9}	7,50
HAVANNA 3 ANOS^{12,3,9} mit Cola und Limettenscheibe	7,50
HAVANNA 7 ANOS^{12,3,9} mit Cola und Limettenscheibe	8,50
CAPTAIN MORGAN MIT COLA^{12,3,9} mit Cola und Limettenscheibe	7,50
JIM BEAM MIT COLA^{12,3,9}	7,50
OSBORNE VETERANO MIT COLA^{12,3,9}	7,50
OSBORNE 103 MIT COLA^{12,3,9}	7,50

LONGDRINK PARTY

7 DRINKS BESTELLEN - 3 DRINKS GRATIS
(GILT NUR BEI 10 DRINKS EINER SORTE)



GIN LONGDRINKS

..4cl Gin wird mit Schweppes Tonic Water serviert

ROKU GIN TONIC **8,50**
mit Tonic Water und Limettenscheibe

Roku ist ein japanischer Premium Craft Gin, der sich durch seine sechs japanischen Botanicals auszeichnet.

*Sakura Blume - Sakura Blätter - Sencha Tee
Gyokuro Tee - Sansho Pfeffer - Yuzu Schale*

GIN SUL TONIC **10,50**
mit Tonic Water, Orangenscheibe und Rosmarin

GIN SUL ist der Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln - eine hochprozentige Liebeserklärung an das kleine Land am Rande Europas. Einfache, aber frische und beste Botanicals, eine liebevolle Destillation in sehr kleinen Batches und feine, mediterrane Zitrusnoten zeichnen GIN SUL aus.

LARIOS 12 GIN TONIC **7,50**
mit Tonic Water und Limettenscheibe

Larios 12 ist der Gin des mediterranen Lebensgefühls. Ein hochwertiger Premium-Gin, der klassische Gin-Aromen wie wilde Wacholderbeeren, Muskat, Koriander und Angelika mit den Aromen von erfrischenden Zitrusfrüchten, Clementinen und Mandarinen sowie Grapefruit und Limette, kombiniert.

HENDRICKS GIN TONIC **9,50**
mit Tonic Water und Gurke

Die verführerische Kombination aus Rose und Gurke macht Hendrick's Gin zum einmaligen Erlebnis. Dank der subtilen, aber deutlich hervorstechenden Geschmacksnuancen wird der klassische Gin Tonic zu etwas ganz Besonderem.

SHOOTER

ORGASMUS ^{12G} 2cl 3,50
Sambucca & Baileys

B52 ^{12G} 2cl 3,90
Stroh80, Kahlua, Sambucca, Baileys

FLYING HIRSCH ¹²⁰ 2cl 3,90

PORNO VODKA 2cl 3,50
Vodka mit Ahoi Brause

PORNO KORN 2cl 3,50
Korn mit Ahoi Brause

PARTY KRACHER

SOURZ ¹ 2cl 2,90
Grün - Lila - Rot

SOURZ - PARTY SET ¹ 2cl 19,90
10 Sourz nach Wahl des Barkeepers

ST. HUBERTUS TROPFEN 2cl 2,00
Minze oder Johannisbeere

ST. HUBERTUS - PARTYWÜRFEL 2cl 29,00
24 Stück

SCHNAPS & LIKÖR

RATZEPUTZ 2cl 2,90
4cl 4,50

JÄGERMEISTER 2cl 2,90
4cl 4,50

RAMAZOTTI 2cl 3,50
on the Rocks mit Zitronenscheibe 4cl 4,90

FERNET BRANCA 2cl 2,90
4cl 4,50

FERNET MENTA 2cl 2,90
4cl 4,50

UNDERBERG 2cl 2,90

KUEMMERLING 2cl 2,90

HKT 2cl 2,90
4cl 4,50

OUZO 2cl 2,90
4cl 4,50

SAMBUCCA 2cl 2,90
4cl 4,90

BAILEYS ¹⁹ 4cl 4,90
on the Rocks

DOS MEXICANOS TEQUILA 2cl 2,90
Silver oder Gold 4cl 4,50

SMIRNOFF VODKA 2cl 2,90
4cl 4,50

OBSTBRAND & CO

SCHEIBEL PREMIUM	2cl	3,90
Williams Christ Birne	4cl	5,90

GRAPPA HAUSMARKE	2cl	3,50
	4cl	5,50

NONINO GRAPPA	2cl	4,90
Chardonnay	4cl	7,50

PRINZ FEIN BRENNEREI	2cl	4,90
Alte Haselnuss	4cl	6,90

PRINZ FEIN BRENNEREI	2cl	4,90
Alte Marille	4cl	6,90

RUM

BRUGAL 1888 GRAN RESERVA	2cl	5,90
Toffee- und Vanillesüße, ausbalanciert durch Pfirsich, Kakao und Nelken.	4cl	9,90

RON ZACAPA 23	2cl	5,90
Süßer Butterscotch-Geschmack, Noten von gewürzter Eiche und getrockneten Früchten.	4cl	9,90

HAVANNA 7 ANOS	2cl	3,90
der Stolz der Kubaner	4cl	5,90

RAMMSTEIN PREMIUM RUM	2cl	5,90
Tropisch-fruchtiges Profil, harmonisch ausbalanciert.	4cl	8,90

COGNAC

HENNESSY VS	2cl	4,90
Vielseitiger Cognac mit reichen, ausgewogenen Aromen.	4cl	6,90

WHISKY

JIM BEAM	2cl	2,90
Bourbon	4cl	4,90

MAKER'S MARK	2cl	3,90
Bourbon - mild & karamellig	4cl	5,90

MACALLAN 12	2cl	8,90
Scotch Single Malt - elegant & fruchtig	4cl	14,90

HIGHLAND PARK 12	2cl	4,90
Orkney Single Malt - zarter Rauch & malzig	4cl	7,90

LAPHROAIG 10	2cl	4,90
Islay Single Malt - rauchig & süß	4cl	6,90

TULLAMORE DEW	2cl	2,90
Irish Whisky - sanft & würzig	4cl	4,90

TOKI	2cl	3,90
Japanese Blended - frisch & fruchtig	4cl	5,90

YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE	2cl	8,90
Japanese Single Malt - komplex & fruchtig	4cl	14,90

SCHNAPS AUS DER REGION

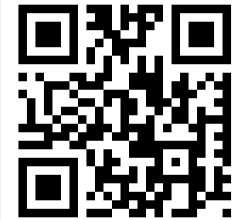
BERENTZEN KORN	2cl	2,50
	4cl	3,90

ROSCHKE KORN	2cl	2,90
	4cl	4,50

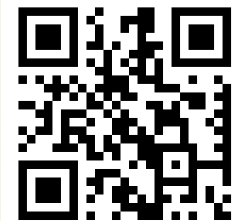
ROSCHKE WACHOLDER	2cl	2,90
	4cl	4,50

HEYDT 1860	2cl	3,90
	4cl	5,90

UNSERE PARTNER



Auf der Suche nach einem kompetenten Immobilienmakler für Ihr Objekt? Wir haben genau den richtigen Tipp für Sie! Unsere Partner, die Geradehaus GmbH, stehen Ihnen als zuverlässige Experten beim Verkauf oder Kauf einer Immobilie zur Seite. Vertrauen Sie auf ihre Fachkenntnis und umfassende Beratung, um Ihre Immobiliengeschäfte erfolgreich abzuschließen.



Ela's Kitchen & Eventhouse bietet in Lingen den idealen Rahmen für Hochzeiten, bedeutende Geburtstage, Firmenveranstaltungen, Kommunionen, Konfirmationen, Trauerfeiern und weitere geschlossene Gesellschaften. Entdecken Sie den perfekten Ort, um Ihre besonderen Anlässe in einem einzigartigen und stilvollen Ambiente zu feiern.

INHALTSSTOFFE

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidansmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = gewachst

8 = mit Phosphat

9 = mit Süßungsmittel

A = glutenhaltiges Getreide,

Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste,

Hafer, Hybridstämme

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fische

E = Erdnüsse

F = Sojabohnen

G = Milch, einschließlich Sulfide

H = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeloxid und Sulfide

M = Lupinen

N = Weichtiere

🌱 = Vegetarisch

🌿 = Vegan

🌾 = Glutenfrei

UNSERE LOCATIONS

TÄGLICH MEPPEN

Hasenstrasse 10
49716 Meppen

TÄGLICH RHEINE

Emsstrasse 36
48431 Rheine

www.restaurant-taeglich.de

TÄGLICH LINGEN

Lookenstrasse 28
49808 Lingen

TÄGLICH IBBENBÜREN

Neumarkt 29
49477 Ibbenbüren

📍 taeglich.restaurant

🍷 Täglich

Täglich
... aber nicht alltäglich.