

Verehrte Gäste,

herzlich Willkommen in unserem Hause.
Das Team der Speisegaststätte Timmerbeil
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Wir empfehlen uns auch für Ihre Feierlichkeiten bis
ca. 50 Personen. Gern beraten wir Sie bei der
Zusammenstellung Ihrer Menüs und kalten
Buffets.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag

von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

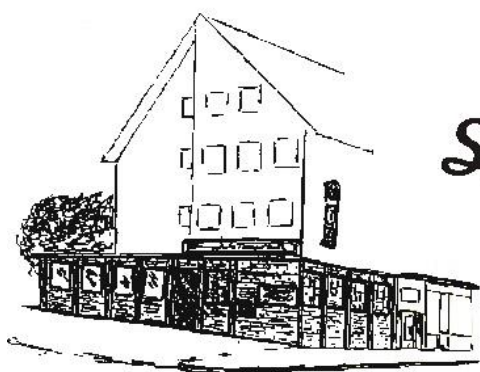
Sonntag und Feiertag

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

und 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Montag und Dienstag

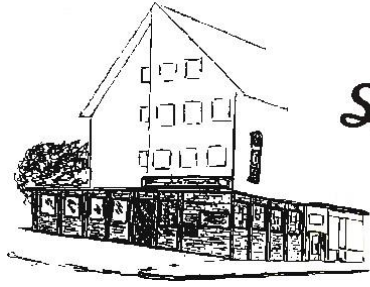
Ruhetag



Speisegaststätte
Timmerbeil

Inhaber: Manfred Timmerbeil

Boeler Strasse 106
58097 Hagen
Tel.: 02331-81341



Speisengaststätte
Timmerbeil

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe

mit Sahnehaube (4, E, D,)

4,00 €

Hausgemachte Rindersuppe

mit Einlage (4)

4,00 €

Ochsenchwanzsuppe

mit frischen Champignons und Sherry verfeinert

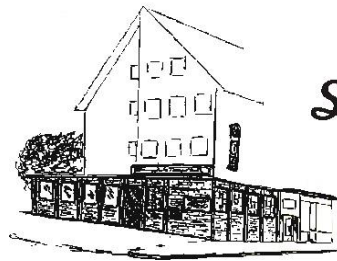
(4, D,H,K)

3,80 €

französische Zwiebelsuppe

mit Croutons und Parmesankäse gratiniert (4, E, H)

4,00 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Vorspeisen und kleine Gerichte

Gebackener Camembert

mit Ananas, Pfirsich und Banane dazu Preiselbeeren, Toast und Butter (D, E)

8,50 €

Rührei mit Schinken

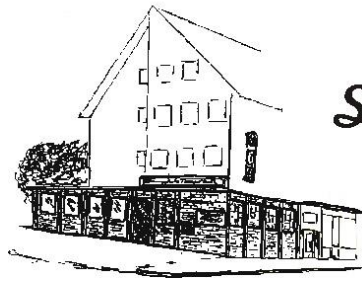
dazu Bratkartoffeln und kleine Salatbeilage (2, 3, A)

9,50 €

Griechischer Bauernsalat

Salate der Saison, mit Fetakäsewürfel, Zwiebelstreifen und Paprika, dazu
Kräuterbaguette (D, E)

8,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Vorspeisen und kleine Gerichte

Regenbogen-Salat

Salate der Saison, mit gebratenen Geflügelbruststreifen und Kräuterbaguette (D)

9,50 €

Norwegischer Räucherlachs

auf Toast, mit Zwiebelringen, Ei und Sahnemeerrettich

(A, D)

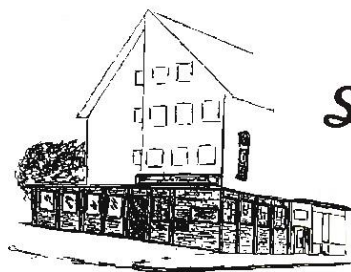
10,50 €

„Schlemmer Toast“

kleines Schweineschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken (D,

E, H)

10,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und gemischtem Salat (A, D)

13,00 €

Schnitzel „Holsteiner Art“

mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Gemüse (A, D)

14,00 €

Schnitzel „Robert“

mit geschmorten Zwiebeln in pikanter Senfsauce, dazu Pommes frites und gemischter Salat (A, D, E, H, I)

14,50 €

Schnitzel „Jäger Art“

mit frischen Champignons, Pommes frites und
gemischtem Salat (A, D)

14,50 €

Schnitzel „Tiroler Art“

mit Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti und gemischter Salat (A, D, E)

15,00 €

Schnitzel „Hawaii“

mit Pfirsich, Ananas, Banane und Currysauce, dazu Pommes frites und gemischter Salat (A, D, E, H)

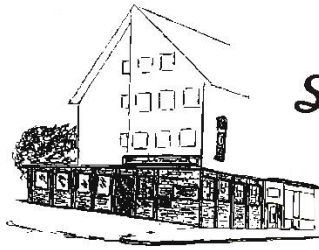
15,50 €

Schnitzel „Cordon Bleu“

mit Käse und Kochschinken gefüllt, dazu Pommes frites und gemischter Salat

(2, 3, A, D, E)

15,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Vom Schwein

Fleischspieß „Budapest“

mit feuriger Paprikasauce, Pommes frites und gemischter Salat

(D, E, H)

13,50 €

„Boeler-Pfännchen“

3 Medaillons mit Champignons in Rahmsauce, dazu Butterspätzle und Gemüse der Saison (16, A,

D, E, H)

14,50 €

Schweinelendchen „au four“

3 Medaillons mit Ragout fin und Käse überbacken, dazu Kroketten und gemischter Salat (A, D, E, K)

15,00 €

Schweinelendchen „Madagaskar“

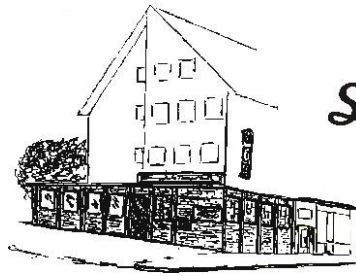
3 Medaillons mit Paprika in grüner Pfeffersauce mit Sherry verfeinert, dazu Pommes frites und
gemischter Salat (D, E, H)

14,50 €

Filettopf nach „Art des Hauses“

3 Medaillons auf Röstkartoffeln und gemischtem Gemüse,
nappiert mit Rahmsauce und mit Spiegelei belegt (A, D, E, H)

15,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Vom Rind

Argentinisches Rumpsteak (200 g) „Kräuterbutter“

mit Pommes frites und gemischter Salat (E)

19,50 €

Argentinisches Rumpsteak (200 g) „Diana“

mit Pfifferlingen in pikanter Sauce, dazu Kroketten und gemischter Salat

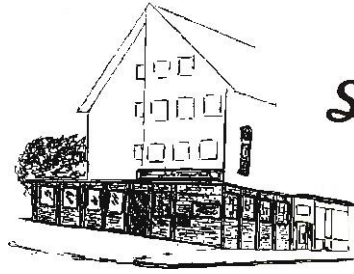
(A, D, E, K)

20,50 €

Argentinischer Rumpsteak (200 g) „Schweizer Art“

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Schweizer Rösti, Kräuterbutter und
gemischter Salat (2, 3, A, D, E)

21,00 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Vom Rind

Pfeffersteak (200 g) „Virginia“

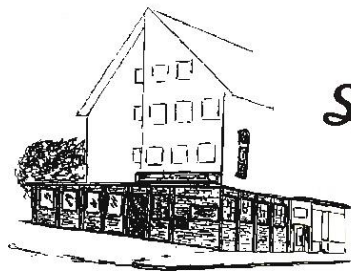
Argentinisches Rumpsteak in einer Pfeffer-Cognac-Jus,
dazu Kartoffel-Ecken und gemischter Salat (2, 3, D, E)

20,50 €

„Zwiebel-Rostbraten“

Argentinisches Rumpsteak (200 g) mit geschmorten Zwiebeln und
Kräuterbutter, dazu Kroketten und gemischter Salat (A, D, E, K)

20,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Vom Geflügel

Putensteak „Jäger Art“

mit Rahmchampignons, Kroketten und gemischtem Salat

(A, D, E, H, K)

14,00 €

Putensteak „Bombay“

mit Ananas, Pfirsich und Banane in Currysauce,

dazu Butterreis und gemischter Salat (A, D, E, H)

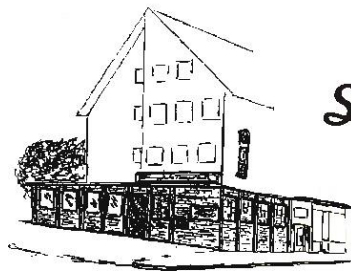
14,50 €

Hähnchenbrustfilet „Kalifornia“

mit Ananas, Pfirsich und Banane in Sauce Choron,

dazu Butterreis und gemischter Salat (A, D, E, H)

14,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Aus Fluß und Meer

Schollenfilets „Finkenwerder Art“

mit Speckwürfeln, Salzkartoffeln und gemischtem Salat (C)

12,50 €

Zanderfilet

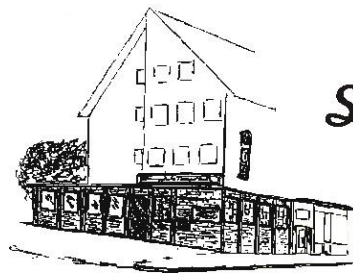
in Kräutersauce mit Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat (A, C, D, E, H)

16,00 €

3 Matjesfilets

mit Zwiebeln, Äpfeln und Röstkartoffeln

10,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Vegetarisches

Tomate-Mozzarella-Platte

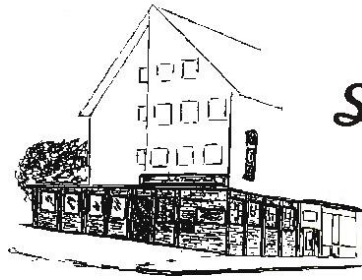
mit Salaten der Saison und Kräuter-Butter-Toast (D, E)

9,50 €

Gemüseragout

Gemüse der Saison mit Käse überbacken,
dazu Kartoffelecken (4, D, E)

11,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Für unseren Kleinen Gäste

Geflügel-Nuggets

mit Pommes frites und Gemüse (A, D) **6,50 €**

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Gemüse (A, D) **7,00 €**

Desserts

Vanilleeis mit Sahne (E,N) **4,00 €**

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne (E,N) **5,00 €**

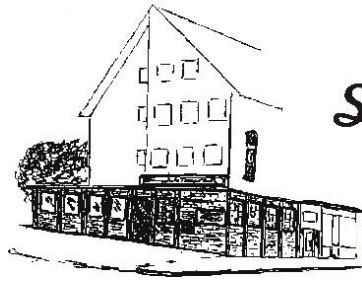
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne (E,N) **4,50 €**

Rote Grütze mit Vanille Sauce (E,N) **4,00 €**

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnen (E,N) **4,50 €**

Pfirsich Melba auf Vanilleeis
mit Himbeersauce und Sahne (E,N) **5,50 €**

Birne Helene mit Vanilleeis, Williamsbirne
Schokoladensauce und Sahne (E,N) **5,50 €**



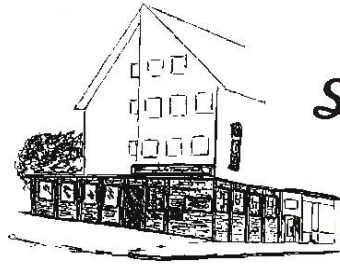
Speisengaststätte
Timmerbeil

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Tasse Schokolade	2,00 €
Kännchen Schokolade	4,00 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,50 €
Glas Tee	1,80 €
Kännchen Tee	3,60 €
Glas heiße Zitrone	2,00 €
Glas Glühwein	3,00 €
Glas Grog	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

0,3 L Coca Cola ⁽¹⁹⁾	2,50 €
0,3 L Fanta ⁽²⁾	2,50 €
0,3 L Sprite ⁽²⁾	2,50 €
0,3 L Coca Cola light ⁽¹⁹⁾	2,50 €
0,3 L Apfelschorle	2,50 €
Flasche Mineralwasser	2,00 €
Flasche Apfelsaft	2,50 €
Flasche Orangensaft	2,50 €
Flasche Johannisbeersaft	2,50 €
Flasche Bitterlemon	2,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

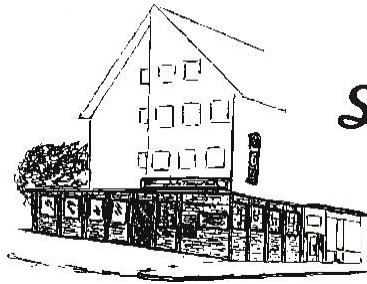
Longdrinks

2 cl Asbach mit Schuß ⁽¹⁹⁾	3,50 €
2 cl VAT 69 mit Schuß ⁽¹⁹⁾	4,00 €
2 cl Jim Beam mit Schuß ⁽¹⁹⁾	4,00 €
2 cl Vodka mit Bitterlemon ⁽²⁰⁾	4,00 €
2 cl Ron Bacardi mit Cola ⁽¹⁹⁾	4,00 €
2 cl Campari mit Soda ⁽¹⁾	3,50 €
5 cl Martini weiß	3,50 €
5 cl Cincano weiß	3,50 €
5 cl Old-Sherry	3,50 €

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff (Benzoessäure)
19 = koffeinhaltig
20 = chininhaltig

Biere

0,2 L Veltins *	1,60 €
0,3 L Veltins *	2,40 €
0,4 L Veltins *	3,20 €
0,2 L Frankenheim Alt *	1,60 €
0,4 L Frankenheim Alt *	3,20 €
0,2 L Alsterwasser *	1,60 €
0,4 L Alsterwasser *	3,20 €
0,2 L Radler *	1,60 €
0,4 L Radler *	3,20 €
0,33 L Vita Malz	2,50 €
0,5 L Schöffelhofer Weizen *	3,50 €
0,33 L Veltins alkoholfrei	2,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Ausschankweine

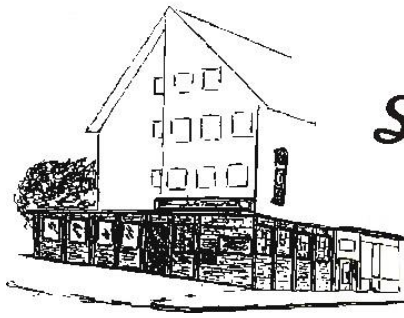
0,2 L Grauburgunder	4,00 €
0,2 L Rot / Rosewein	4,00 €
0,25 L Grauburgunder	4,50 €
0,25 L Rot / Rosewein	4,50 €

Sekt (Flasche)

MM Trocken	15,00 €
Henkel Trocken	17,50 €
Mumm Trocken	17,50 €
Fürst Metternich	20,00 €

Piccolos

Henkel Trocken	5,00 €
MMchen	5,00 €
Mumm	5,00 €
Fürst Metternich	5,50 €



Speisengaststätte
Timmerbeil

Spirituosen

2 cl Weizenkorn	1,80 €
2 cl Fürst Bismarck	2,00 €
2 cl Bommerlunder	2,00 €
2 cl Eversbusch	2,50 €
2 cl Ouzo	2,00 €
2 cl Malteser	2,00 €
2 cl Vodka-Gorbatschow	2,00 €
2 cl Vodka-Moskovskaya	2,00 €
2 cl Underberg	2,00 €
2 cl Fernet Branca	2,00 €
2 cl Jägermeister	2,00 €
2 cl Ossenkämper	2,00 €
2 cl Ramazotti	2,00 €
2 cl Kümmerling	2,00 €
2 cl Aversa	2,00 €
2 cl Himbeergeist	2,50 €
2 cl Kirschwasser	2,50 €
2 cl Williamsbirne	2,50 €
2 cl Obstler	2,50 €
2 cl Grappa	2,50 €
2 cl Jubiläums-Aquavit	2,50 €
2 cl Linie-Aquavit	2,50 €
2 cl Asbach	2,50 €
2 cl Weinbrand Mariacron	2,00 €
2 cl Grand-Marnier	3,00 €
2 cl Cointreau	3,00 €
2 cl Calvados-Gilbert	2,50 €

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind auf Speisekarten und sonstigen Aushängen zu kennzeichnen:

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 Fleischerzeugnis mit Milcheiweiß
- 14 Fleischerzeugnis mit Eiklar
- 15 Fleischerzeugnis unter Verwendung von Milch
- 16 Fleischerzeugnis unter Verwendung von Sahne
- 17 Fleischerzeugnis mit Pflanzeneiweiß
- 18 Fleischerzeugnis mit Stärke
- 19 Koffeinhaltig

Hauptallergene

- A Eier und Eierprodukte
- B Erdnüsse und Erdnussprodukte
- C Fisch und Fischprodukte
- D Glutenhaltiges Getreide / Produkte
- E Milch und Milchprodukte
- F Krebstiere und Produkte
- G Lupine und daraus gewonnene Produkte
- H Sellerie und daraus gewonnene Produkte
- I Senf und daraus gewonnene Produkte
- J Sesamsamen und daraus gewonnene Produkte
- K Sojabohnen und Sojaprodukte
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Weichtiere und daraus gewonnene Produkte
- N Schalenfrüchte und daraus gewonnene Produkte

* Inhaltsstoffe im Bier

Unsere Biere enthalten:

Wasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt und einen Alkoholgehalt von 4,8 % Vol.