



speisen & getränke

getränke

alkoholfreie getränke

		€
Tafelwasser	0,50 l	2,5
Karaffe Tafelwasser	1,00 l	4,5
Pellegrino Aqua Panna	0,25 l	2,5
	0,75 l	5
Coca Cola ^{1,5} , Coca Cola Zero ^{1,5,9} , Mezzo Mix ^{1,5} , Fanta ¹	0,30 l	2,5
	0,50 l	3,5
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water ⁶ , Ginger Ale	0,20 l	2,5
Holunderblütenlimonade	0,50 l	3,5
Red Bull ^{1,5}	0,25 l	3,5
Apfel-, Orangensaft,	0,30 l	3
Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarbernektar		
Schorle	0,30 l	2,5
	0,50 l	3,5

heiße getränke

	€
Espresso	1,8
Espresso Doppio	2,5
Cappuccino	2,5
Cappuccino groß	3,5
Latte Macchiato	3
Milchkaffee	3
Café Crème	2
Café Crème groß	3
Heiße Schokolade	2,5
Heiße Schokolade mit Sahne	3
Tasse Tee	2,5

biere

		€
Würzburger Hofbräu Pils vom Fass	0,40 l	3,5
Sternla Radler vom Fass	0,40 l	3,5
Würzburger Hofbräu Pils alkoholfrei	0,50 l	3,5
Keiler Weißbier Hell vom Fass	0,50 l	3,8
Keiler Weißbier dunkel	0,50 l	3,8
Julius Echter Kristallweizen	0,50 l	3,8
Russ Weißbier+Zitronenlimonade	0,50 l	3,8
Bürgerbräu Hastrunk Kellerbier (naturtrüb)	0,50 l	4
Kapuziner Weißbier alkoholfrei	0,50 l	3,8

fränkische qualitätsweine

		€
club11- Weißwein Riesling/Müller-Thurgau trocken	0,25 l	4,5
	0,75 l	13
club11-Silvaner trocken	0,25 l	3,9
	0,75 l	11,5
club11-Bacchus Halbtrocken	0,25 l	3,9
	0,75 l	11,5
club11-Rotling	0,25 l	3,9
	0,75 l	11,5

weinschorle

		€
club11-Weinschorle	0,25 l	2,5
	0,50 l	4,5

rotwein

		€
Fantini Primitivo, Puglia	0,25 l	4,9
	0,75 l	14,5
club11 Rotwein Cuvée	0,25 l	4,5
	0,75 l	13

prosecco

		€
Prosecco Soligo Spumante	0,10 l	3,5
	0,75 l	22
Prosecco Schorle	0,20 l	4
Spritz 0,1 l Prosecco, 0,1 l Tafelwasser, 2 cl Aperol ¹	0,22 l	4,5
Hugo 0,1 l Prosecco, 0,1 l Tafelwasser, 2 cl Holundersirup	0,22 l	4,5
Pimm's No. 1 0,15 l Ginger Ale, 5 cl Pimm's	0,20 l	5

aperitif

	€
Martini Bianco 5 cl	3,5
Campari Soda 5 cl Campari, 0,15 l Tafelwasser	4,5
Campari Orange 5 cl Campari, 0,15 l Orangensaft	5

longdrinks 4 cl Spirituosen + 0,15 l Softdrink

	€
Absolut Lemon	6
Absolut Red Bull ^{1,5}	6,5
Jäger Red Bull ^{1,5}	6,5
Tanqueray Tonic ⁶	6,5
Bombay Tonic ⁶	7
Hendrick's Tonic ⁶	8
Tequila Sunrise ¹	6,5
Jack Daniels Cola ^{1,5}	7
Chivas Cola ^{1,5}	7
Cuba Libre ^{1,5}	6,5

spirituosen 2 cl

	€
Montenegro, Ramazzotti, Averna, Fernet Branca,	2,5
Jägermeister, Sambuca, Tequila, Zimttequila	
Carlos Primero, Grappa	3,5



Inhaber FC Würzburger Kickers AG
 Mittlerer Dallenbergweg 49 | 97082 Würzburg
 T +49 931 / 66 08 98 - 150 | E info@club11.bar | www.club11.bar



SPORTWAGENZENTRUM MAINFRANKEN

Mainfrankenpark 27 | 97337 Dettelbach
 sportwagenzentrum-mainfranken.de



speisen

vorspeisen

Frittatensuppe - Rinderbrühe mit Flädele und frischen Gartenkräutern	5
Edamame - grüne junge Sojabohnen mit Asiachili oder Meersalz ^{2,3,4}	6
Bruschetta der Saison - gratiniert mit Parmesan	5
Tartar - vom argentinischen Roastbeef 100g mit Eigelb, Gewürze und Bauernbrot	10
Carpaccio - vom Rinderfilet mit Rucolaspitzen, mit gehobeltem Parmesan und geröstetem Baguette	13

kleinigkeiten

Steakhousepommes	4
- Kickers Style (rot-weiß)	9
- Trüffel und Parmesan ²	4
Süßkartoffelpommes mit Sour Cream	8
Toast	5
- in Curry gebackenes Hähnchenbrustfilet gratiniert mit Parmesan und Salat	4
- Putenbrust mit Käse und frischen Strauchtomaten ²	8
- Kochschinken und Käse auf knackigem Salat und Salatgurke ^{2,7}	5

salate

Keltenhofer Wildkräutersalat	11
mit Chicorée, Radieschen, feiner Sprossmischung und karamelierten Kernen dazu Kräuterbaguette	
Bunte Salatvariation	8
mit Chicorée, Radieschen, feiner Sprossmischung und karamelierten Kernen dazu Kräuterbaguette	
wahlweise mit	
- in Kräutern gebratenem Hähnchenbrustfilet	4
- Riemenschneider Schinken mit Käsestreifen und Ei ²	4
- in Honig flambiertem Ziegenkäse, marinierten schwarzen Oliven und gerösteten Pinienkernen ^{1,2,3}	5
- gegrillten Zucchini, Auberginen, in Kräutern geschmorten Kirschtomaten und Pilzen der Saison	3
- in Olivenöl gebratenen Riesengarnelen an Thymian ²	7
Grüner Beilagensalat	4

klassiker

Currywurst mit Pommes 100% Rinderwurst von der Metzgerei Hollerbach dazu Steakhousepommes ^{2,7}	7
club11 Sandwich mit Pastrami auf "New York Style" Honig-Senf-Dressing eingelegten Essiggurken, fein geschnittenen roten Zwiebeln ^{2,3,8}	10
club11 Burger 200g saftiges Rindfleisch mit gratiniertem Parmesan und BBQ-Sauce, eingelegten Gartengurken, geschmorten roten Zwiebeln, frischen Tomaten, knusprigem Bacon und abgerundet durch Avocado und Rucola mit Steakhousepommes ^{2,3}	12
Vegetarischer Quinoa-Burger club11 mit gratiniertem Parmesan und BBQ-Sauce, eingelegten Gartengurken, geschmorten roten Zwiebeln, frischen Tomaten, knackigem Salat und abgerundet durch Avocado und Rucola mit Steakhousepommes ^{2,3}	10
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Radieschen-Salat oder Steakhousepommes	17
Bratwurst mit Sauerkraut und Bauernbrot ^{2,7}	8
Thunfisch-Steak Natur mit saisonalem Gemüse	22
Rindergulasch nach Chefkochart von der Metzgerei Hollerbach dazu in Nussbutter gebratene Serviettenknödel wie von Großmuttern	13

pasta

Bolognese aus Rinderhack und gehobeltem Parmesan ²	9
Alla Siciliana mit frischen Tomaten in Olivenöl gebackenen Auberginen an Mozzarella und italienischen Kräutern	9
Napoli mit Basilikum und Tomatensauce	8
Amatriciana mit italienischem Speck, Tomatensauce und Basilikum ²	10
Gamberetto mit Garnelen, Tomatensauce und Basilikum ^{2,3}	15
Agljo-Olio ^{2,3}	
- mit getrockneten Tomaten und feiner Kräutermischung	9
- mit Riesengarnelen auf Krustentierschaum	16

Alle Pastagerichte auch als Vollkornnudeln.

steaks

Roastbeef Argentinien	200g	250g	300g
	16	20	24
US-Filet	150g	200g	250g
	28	37	46
Rib-Eye Irland	250g	350g	450g
	27	36	54
Auf Vorbestellung:			
Bison Filet			200g
			56
Tomahawk			je 100g
			8

dessert

Apple Crumble mit saisonalem Sorbet	6
Valrhona-Schokoladenmousse mit edlem Rum verfeinert, dazu angemachte Früchte oder Beeren der Saison ⁵	6
Kaiserschmarrn in der Pfanne gebraten und karameliert mit Walnuss-Vanilleeis	8

beilagen

Maiskolben	3	Kräuterbutter	1	Kräuterbrot	2
Bratkartoffeln	4	Steakhousepommes	4	Süßkartoffelpommes	4
Ratatouille	4	Beilagensalat	4	Cognac-Pfeffersauce	2
Drillingkartoffeln	4	Gegrillte Pilze der Saison	4		

special



- Weltbester weißer Thunfisch aus dem Baskenland
- zart, aromatisch und fein im Geschmack
- in hochwertigem Olivenöl eingelegt
- 100% Leinenfang
- aus den spanischen Manufakturen "La Brújula" und "Ortiz"

GENUSSTIPP FÜR ZUHAUSE
 Thunfisch direkt aus der Dose mit frischem Weißbrot servieren. Die Hälfte des Olivenöls abgießen, in einer Pfanne erhitzen und darin einige Scheiben Weißbrot resch anbraten. Perfekt zu einem guten Glas Weißwein!

Unsere Räumlichkeiten sind auch für Events und Tagungen buchbar. Bitte sprechen Sie uns an.