

Herzlich Willkommen im PIEPER-Restaurant

Wir legen Wert auf höchste Qualität und guten Geschmack. Daher werden alle Produkte frisch in der Küche unseres Restaurants mit regionalen und saisonalen Produkten für Sie zubereitet. Alle Fleisch- und Wurstprodukte sowie Kuchen und Torten sind aus eigener Herstellung.

Die von uns ausgesuchten Weine sind Teil des umfangreichen Sortimentes unserer Weinabteilung.

Wir bieten Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Im Restaurant oder bei schönem Wetter auf unserer Terrasse sorgen wir gerne für Ihr Wohl.

Unser Restaurant ist auch der ideale Ort für die Ausrichtung Ihres nächsten Events.


Wir sind gerne für Sie da!


Ihr PIEPER-Restaurant Team

PIEPER À LA CARTE

von 11.30 bis 17.00 Uhr


SUPPEN

 **Cappuccino vom Kürbis**
mit gerösteten Kernen und
PIEPER Baguette **6,00**

 **Saarländische Kartoffelsuppe**
mit hausgemachten Kartoffelpuffern
· geröstete Lyoner-Würfel⁵⁾ **6,50**
+ 1,00

PIEPER Gulaschsuppe
mit Paprika, Kartoffeln und
PIEPER Baguette **7,50**

SALATE

 **Beilagensalat** mittel
mit Rohkostsalat und PIEPER Baguette **6,50**

Rustikaler Salatteller
mit geröstetem Bacon⁵⁾, Spiegelei
und Bratkartoffeln **13,00**

Caesar Salad
Roma Salat, Cocktailtomaten, Croûtons,
Parmesan und gebratenen Hähnchen-
brust-Tranchen **14,00**
(mit Caesar Dressing)

PIEPER Salat
bunter Blattsalat mit 2 Sorten Rohkost
(Kräutervinaigrette oder Joghurtdressing nach Wahl)

mit rosa gebratenen Entrecôte-Streifen
und Champignons **16,00**
oder

in Kräuter-Knoblauch gebratenen
Riesengarnelen **16,00**

Beilagensalat klein **2,80**

 **Veggie**

⁵⁾ mit Phosphat

Allergene können beim Personal angefragt werden

NUDELN

Spaghetti

mit Rinderbolognese, gehobeltem
Grana Padano Käse und buntem
Beilagensalat

13,00



Hausgemachte Gnocchi

mit gebratenem Hokkaidokürbis,
Cocktailtomaten, frischem Blattspinat
und Pesto Genovese

15,00

Hausgemachte Ravioli

mit Geflügel-Steinpilzfüllung, Cocktail-
tomaten und Trüffelschaum

16,00

Hausgemachte Tagliatelle



· mit Zucchini, Cocktailtomaten
und Rucola

16,00

· mit gebratenen Schweinefiletstreifen
in Gorgonzolasauce

18,00

· mit Gamberetti und frischem
Wok-Gemüse

20,00

FISCH

Gebratene Forelle „Müllerin Art“

mit Petersilienbutter und Pariser Kartoffeln

16,00

Bouillabaisse

mit Gemüse und gegrilltem Knoblauchbrot

18,00

Gegrilltes Zanderfilet

auf Spitzkohlgemüse und Schwenk-
kartoffeln

19,00

Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste

mit Kartoffelstampf und Weißweinsauce

21,00

FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Salat

12,50

· mit Champignon-Rahmsauce

+ 1,00

· mit Jägersauce

+ 1,50

PIEPER IV Burger medium gebraten

mit Rindfleischpatty, Gouda, Salat,
Tomaten, gerösteten roten Zwiebeln
und hausgemachten Pommes frites

14,00

· alternativ mit Süßkartoffel-Pommes

+ 2,50



Veggie

⁵⁾ mit Phosphat

Allergene können beim Personal angefragt werden

Gegrillte Mais-Hähnchenbrust
auf cremigem Pilzrisotto **18,00**

In Weißbrot paniertes Kalbsschnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat **19,00**

Rinderhüftsteak vom Grill
mit aromatisierten Kartoffelwürfeln
und Speckbohnen⁵⁾ **20,00**

PIEPER KLASSIKER

Geschnetzeltes von der Leber
mit frischen Champignons, Dijon-Senfsauce,
Bandnudeln und Salat **12,50**

Gefüllter Kloß
mit grober Leberwurst auf Sauerkraut
und gerösteten Schwarzbrotwürfeln **12,00**

PIEPER Rindfleischsalat
mit gebratenen Kartoffelwürfeln **12,00**

**Königin Pastete vom Kalb
und Geflügel**
mit Pommes frites und Salat **13,00**



VEGETARISCH

Polenta-Schnitte
mit in Kräuterbutter gebratenen Pilzen **12,00**

Gegrillter Fetakäse
auf mediterranem Gemüse und
Kräuterkartoffeln **12,50**

Beyond Burger 100 % vegetarisch
mit Tomaten und Käse, dazu hausgemachte
Pommes frites und Tomatensalsa **16,50**
· alternativ mit Süßkartoffel-Pommes **+ 2,50**



⁵⁾ mit Phosphat

Allergene können beim Personal angefragt werden

KINDERGERICHTE

 Penne mit Tomatensauce	3,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	4,50
Fischstäbchen mit Pommes frites	4,50
 Zwei hausgemachte Kartoffelpuffer mit Kräuterquark oder Apfelmus	4,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites	5,50
Kinder-Rahmschnitzel mit Pommes frites	6,50

LUST AUF ETWAS SÜSSES?

An unserer Theke gibt es eine große Auswahl an Desserts sowie leckere Kuchen aus unserer Konditorei.

 **Veggie**

⁵⁾ mit Phosphat

Allergene können beim Personal angefragt werden

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE EISTEES

Zitrone	0,4 l Glas	4,00
Rote Waldbeere	0,4 l Glas	4,00

ERFRISCHENDE FRUCHTSCHORLEN

Holunderblüte Salbei	0,4 l Glas	4,50
Limette Zitronenmelisse	0,4 l Glas	4,50
Rote Johannisbeere	0,4 l Glas	4,50
Sauerkirsche	0,4 l Glas	4,50

SOFTDRINKS

Coca-Cola, light, zero ¹⁾²⁾³⁾	0,2 l Fl.	2,20
	0,4 l Glas	3,60
Fanta, Sprite ¹⁾²⁾ oder Mezzo Mix ¹⁾²⁾	0,2 l Fl.	2,20
	0,4 l Glas	3,60
Gerolsteiner Sprudel Medium oder Naturell	0,25 l Fl.	2,10
	0,75 l Fl.	5,20
Apollinaris	0,5 l Fl.	3,50
Orangina Gelb oder Rot	0,25 l Fl.	2,70
Schweppes Bitter Lemon ²⁾⁴⁾	0,2 l Fl.	2,50
Vita Malz ¹⁾	0,33 l Fl.	2,40

SÄFTE

Orangensaft	0,2 l Fl.	2,30
Apfelsaft	0,2 l Fl.	2,30
Apfelschorle	0,2 l Fl.	2,20
	0,4 l Glas	3,80

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig,
4) chininhaltig

WARME GETRÄNKE

Kaffee ³⁾ oder entcoffeiniert	Tasse	2,10
Großer Kaffee ³⁾	Becher	3,20
Kaffee Crème ³⁾	Tasse	2,10
Espresso ³⁾	Tasse	2,00
Doppelter Espresso ³⁾	Tasse	3,80
Espresso Macchiato ³⁾	Tasse	2,20
Cappuccino ³⁾	Tasse	2,70
Milchkaffee ³⁾	Tasse	2,80
Latte Macchiato ³⁾	Tasse	2,90
mit Sirup	Tasse	3,10
Heiße Schokolade	Tasse	2,30
mit Sahne	Tasse	2,50
Erlesener Tee von Ronnefeldt	Glas	2,00
Schwarzer Tee ³⁾ , Kräuter- oder Früchtetee verschiedene Sorten		

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig,
4) chininhaltig

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIF

Lillet Wild Berry	0,25 l Glas	4,90
Hugo	0,25 l Glas	4,90
Apérol Spritz	0,25 l Glas	4,90
Campari Orange	0,25 l Glas	4,90

CRÉMANT

Crémant d'Alsace		
Caves Bestheim	0,1 l Glas	4,20
	0,75 l Fl.	26,00

BIERE

Karlsberg Ur-Pils		
vom Fass	0,25 l Glas	2,10
Colabier, ¹⁾²⁾³⁾ Radler ¹⁾²⁾	0,25 l Glas	2,10
Karlsberg Ur-Pils	0,33 l Fl.	2,40
Bitburger Pils	0,33 l Fl.	2,40
Franziskaner Hefeweizen	0,33 l Fl.	2,60
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,60
Gründels alkoholfrei		
Classic oder Fresh	0,33 l Fl.	2,40

KURZE

Ramazotti	0,04 l Glas	3,60
Grappa Marzadro	0,02 l Glas	3,60
Henri Bardouin Pastis	0,02 l Glas	4,50
ETTER Kirsch	0,02 l Glas	5,50
ETTER Williams	0,02 l Glas	5,50

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig,
4) chininhaltig

alle Preisangaben in Euro, inklusive Umsatzsteuer

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

OFFENE WEINE

	0,1 l Glas	0,25 l Krug
Weiss		
Weingut Peters, Wiltingen/Saar		
2018er Saar Riesling trocken	2,40	5,80
2018er Saar Riesling halbtrocken	2,40	5,80
2018er Weisser Burgunder trocken	2,50	6,00
Vignerons Ardéchois		
2017/18er La Ferme du Rouret	2,30	5,50
Sieur D'Arques		
2017/18er Chardonnay Pays D'Oc IGP	2,30	5,50
Weingut G.A. Schneider, Nierstein/Rheinhessen		
2017/ 18er Grauer Burgunder trocken	2,70	6,50
Rosé		
Vignerons Ardéchois		
2018er La Ferme du Rouret	2,30	5,50
Weingut Ökonomierat Herber, Perl/Mosel		
2018er Rotling	2,40	5,80
Rot		
Vignerons Ardéchois		
2017er La Ferme du Rouret	2,30	5,50
Château Haut-Bicou		
2015er Bordeaux, Bio-zertifiziert	2,50	6,00
Domaine Brusset		
2017er Côtes du Rhône	2,70	6,50

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig,
4) chininhaltig

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

FLASCHENWEINE

0,75 l Flasche

Weiss

Weingut Matthias Hild,
Wincheringen/Mosel
2017er Grauer Burgunder trocken 16,50

Weingut Schmitt-Weber, Perl/Mosel
2018er Weisser Burgunder trocken 19,50

Weingut Würtzberg, Serrig/Saar
2017er Scivaro Riesling trocken 23,00

Rosé

Château de Gairoid
2017/18er Côtes de Provence,
Bio-zertifiziert 18,50

Rot

Weingut Kiefer, Eichstetten/Kaiserstuhl
2016er Spätburgunder trocken 18,50

Weingut Markus Schneider,
Ellerstadt/Pfalz
2016er Ursprung Rotwein Cuvée 25,00

Cantine San Marzano
2017er SUD Primitivo di Manduria 25,00

Domaine Lafage, Perpignan
2017er Nicolas Grenache Vieilles Vignes 26,00

Château Marchand
2015er Montagne Saint-Emilion,
Médaille D'Or 26,00

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig,
4) chininhaltig