

VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen erhalten Sie hausgemachte Pizzabrötchen - ausgenommen Brotspeisen.

Antipasti Vegi	8,50
eingelegetes mediterranes Gemüse	
Bruschetta Graft Werk (Pizza Art)	8,90
hausgemachtes Pizzabrot belegt mit in Knoblauch und Zwiebeln eingelegten Tomaten	
Überbackene Champignons	8,90
Champignons in Tomatensauce, gefüllt mit Hackfleisch und Käse überbacken	
Falafel	8,90
serviert mit Rote Beete-Hummus	
Oliven	3,90
Portion Oliven (mit Stein)	
Pizzabrötchen	2,90
serviert mit Kräuterbutter	
Pizzabrot mit Aioli	5,90

FLAMMKUCHEN

Belegt mit Crème Fraîche.

Flammkuchen Deluxe	8,90
mit Schinken und Lauch	
Flammkuchen Rucola	7,90
mit Bruschetta-Tomaten und Rucola-salat	
Flammkuchen Klassik	8,90
mit Speck und Zwiebeln	
Flammkuchen Italia	10,90
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	

ALLES KÄSE ...

Gebackener Camembert	8,50
mit Butter, Toast und Preiselbeeren, an Salatgarnitur	
Gebackener Hirtenkäse	8,50
mit Zwiebeln, an Salatgarnitur und Pizzabrötchen	
Geschmolzener Hirtenkäse aus dem Backofen	8,50
mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Kräuter	

SUPPEN

Alle Suppen auf Wunsch auf vegan

Tomatensuppe	4,50
mit Crème Fraîche und Croûtons	

ZUM WEIN, ZUM BIER ODER

ZWISCHENDURCH ...

Nachos Queso	6,90
mit Käse und Salsa-Sauce gratiniert	
Currywurst	8,90
mit Pommes Frites und Currysaucen	



KARTOFFEL-LECKEREIEN

Ofenkartoffel Solo	6,90
mit Sour Cream und Salatgarnitur	
Zur Ofenkartoffel Solo bestellbar:	
+ Antipasti-Gemüse	+ 2,50
+ gebratenen Champignons	+ 2,50
+ Hähnchenstreifen	+ 3,00
+ Hähnchenstreifen	+ 3,90
+ in Café-de-Paris-Sauce	
+ Lachsfiletstreifen	+ 3,90
Bauernfrühstück	10,90
Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgerurken	
Süßkartoffelpommes	5,90
mit 2 Dipps nach Wahl (Salsa, Sour Cream, Jopi, Aioli, Currymajo)	
Pommes Frites	4,20
2 Dipps nach Wahl (s.o.)	

ROLLOS

Alle Rollos an Salatgarnitur und Sour Cream angerichtet.

Rollo de Pollo	10,90
mit Hähnchenbrust, Ananas und Käse	
Rollo Graft Werk	10,90
mit Schinken, Salami, Paprika, Chilli, Knoblauch und Käse	
Rollo Veggie	10,90
mit verschiedenem Gemüse und Käse	
Rollo Falafel	10,90
mit Falafel, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Hummus	

BURGER

Zu allen Burgern Pommes Frites als Beilage.

Graft Werk	10,90
hausgemachter Beefpatty mit Gurke, Tomate, Gewürzgerurken, Salat, roten Zwiebeln, Käse, Senf und Burger-Spezialsauce	
Chicken Burger	10,90
Crispy Chicken mit Käse, Salat, Tomate, Gurke, süßer Chillisauce und Burger-Spezialsauce	
Mexican Burger	11,90
Beefpatty mit Tortilla, Bacon, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Salsa, Jalapeños, Käse und Burger-Spezialsauce	
Double Deluxe Burger	13,90
DOPPELT Fleisch und DOPPELT Käse, mit Röstzwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und Burgersauce im Brioche-Brötchen	
Falafel Burger Vegan	9,90
Falafel mit Bruschetta-Tomaten, Rote Beete-Hummus, Antipasti-Gemüse und Salat	
Optional mit Süßkartoffelpommes	+ 2,00

AUFLÄUFE

Café de Paris Auflauf	10,90
mit Hähnchenbrust, Paprika, Broccoli und Champignons, in cremiger Café-de-Paris-Sauce mit Käse überbacken	
Kartoffelgratin	11,50
Kartoffelscheiben mit Lachsfiletstreifen und Spinat, in Kräutersahnesauce mit Käse gratiniert	
Broccoliauflauf	11,50
mit Kartoffelscheiben, Schweinefiletstreifen und Broccoli in Gorgonzolasauce, mit Käse überbacken	

FISCH

Beilagensalat zu Ihrem Fischgericht: +1,50.

Lachsfilet	16,90
in einer Zitronen-Weißweinsauce, mit Tagliatelle	
Fischplatte „Neptuno“	18,50
Calamari, Zander- und Lachsfilet auf gebratenem mediterranen Gemüse, dazu Kräuterkartoffeln	
Zander Mustard	17,50
Zanderfilet in Dijon-Senf-Sauce, mit Bratkartoffeln	
Calamari Alla Griglia	14,90
gegrillte Calamari mit Aioli, Brot und Salat	

SALATE

Alle Salate wahlweise mit:

Joghurt-, Cocktail-, Knoblauch-, Honig-Senf-Dressing oder Essig & Öl. Zu allen Salaten reichen wir Ihnen unsere ofenfrischen Brötchen.

Salat Graft Werk 11,90

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hähnchenbruststreifen vom Grill und Cashew-Kerne

Salat Pollo	11,90
knackige Blattsalate, Tomaten, Gurken, Mais, gebratene Champignons, Zwiebeln und Hähnchenbruststreifen	
Salat Salmone	12,90
gegrillte Lachsstreifen mit Zitronen-Olivenöl angemachtem Rucolasalat und Tomaten	
Salat Carne	12,90
Rucolasalat mit Rumpsteakstreifen, Kirschtomaten und Cashewkerne	

PASTA

Tagliatelle Salmone	11,90
bunte Bandnudeln mit Lachsfiletstreifen und Spinat in Kräutersauce	
Penne Gorgonzola	10,90
Penne mit Schweinefiletstreifen und Broccoli in Gorgonzolasauce	
Penne Manzo	11,90
Penne mit Rumpsteakstreifen, Kirschtomaten und gebratenen Champignons in cremiger Café-de-Paris-Sauce	
Tagliatelle Broccoli	9,50
Tagliatelle mit Broccoli in pikanter Tomatensauce, mit Knoblauch verfeinert	
Penne Pollo	10,90
Penne mit Putenstreifen, Kirschtomaten, Spinat und Knoblauch in Sahnesauce, mit Hirtenkäse	
Spaghetti Tonno	10,50
mit Thunfisch, Oliven, Knoblauch und Zwiebeln in Tomatensauce	
Crema di Funghi	8,90
Penne mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie, Weißwein und Sahne	

UNSERE GETRÄNKE FINDEN SIE AUF DER RÜCKSEITE!

PIZZA

Pizza Tonno	9,90
mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Hirtenkäse und Käse	
Pizza Prosciutto	10,90
mit Tomatensauce, Parmaschinken und Mozzarella, garniert mit Rucola und Parmesan	

Pizza Graft Werk 9,90

mit Tomatensauce, Salami, Thunfisch, Mozzarella und Käse

Pizza Pollo	10,90
mit Hähnchen, Broccoli, Mais und Paprika	
Pizza Caprese	8,90
mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikumblätter	
Pizza Diavolo	9,90
mit Salami, roten Zwiebeln, Oliven, Jalapeños und Käse	
Pizza Calzone (Teigtasche)	11,50
mit Tomatensauce, Schinken, Salami, Champignons, Ei, Thunfisch und Käse, dazu reichen wir eine grüne Sauce	
Pizza Quattro Stagioni	9,90
mit Schinken, Salami, Paprika, Champignons und Käse	
Pizza Spinaci	9,90
mit frischem Spinat, Hirtenkäse, roten Zwiebeln, Knoblauch und Käse	
Pizza Antipasti	9,90
mit Antipasti-Gemüse und Käse	
Pizza Popeye	10,50
mit Spinat, Spiegelei, Schinken und Knoblauch	

FLEISCHIGES VOM RIND

Beilagensalat zum Rindergericht: +1,50.

Gegrilltes Rumpsteak	19,90
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sour Cream	

FLEISCHIGES VOM SCHWEIN

Beilagensalat zum Schweinegericht: +1,50.

Saltimboca Romana	14,90
Schweinemedallions mit Salbei und italienischem Landschinken, in Weißwein-Sahnesauce an Tagliatelle	
Scaloppine Gorgonzola	14,90
Schweinemedallions in Gorgonzolasauce mit Champignons, an Tagliatelle	

FLEISCHIGES

VOM GEFLÜGEL

Beilagensalat zum Geflügelgericht: +1,50.

Hähnchenpfanne	14,90
geschnetzeltes Hähnchenfilet in Café-de-Paris-Sauce mit Champignons, Paprika, Broccoli und Kartoffelecken	
Gegrillte Hähnchenbrust	14,90
mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes Frites	

GEMISCHTE GRILLTELLER

Beilagensalat zum Grillteller: +1,50.

Grillteller Graft Werk	18,90
mit gegrilltem Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak, serviert mit in Olivenöl gedünsteten Tomaten, Kräuterbutter und Kartoffelecken	
Mix Teller	15,90
Hähnchen- & Schweinesteak an Paprika-Zwiebel-Gemüse, dazu Kartoffelecken und Kräuterbutter	

SCHNITZEL

Beilagensalat zum Schnitzelgericht: +1,50.

Wiener Art	11,50
mit Bratkartoffeln	
Gorgonzola Schnitzel	12,50
mit Gorgonzolasauce und Kartoffelecken	
Jäger Art	12,50
mit Jägersauce und Kartoffelecken	
Schnitzel Graft Werk	12,50
Putenschnitzel mit herzhafter Champignon-Sahnesauce und Kartoffelecken	
Schnitzel Schweizer Art	13,50
mit Tomate und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffelecken	

DESSERT

Tiramisu - hausgemacht	5,90
Heiß-kalte Schokosünde	7,90
warmer Schokokuchen mit flüssigem Schokoladenkern, angerichtet mit Vanilleeis und Sahne	
Tartufo	5,90
Vanilleeiskugel mit Schokoladenkern - umhüllt mit Kakaopulver	
VERSCHIEDENE EISSORTEN IN UNSERER EISKARTE. SPRECHEN SIE UNS AN!	

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Café Crema	2,20
Becher Kaffee	2,50
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	2,90
Espresso Macchiato	2,10
Latte Macchiato	2,90
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	2,70
Heiße Trinkschokolade	2,90
Vollmilch mit Sahne	
Getränk-Aroma	+ 0,30
Vanille, Amaretto, Kokos, Haselnuss, Mandel, Karamell	

TEE

Frischer Minztee	2,90
Frischer Ingwertee	2,90
Schwarztee	2,60
Grüner Tee	2,60
Kamillentee	2,60
Weitere Teesorten auf Anfrage.	

SÄFTE & NEKTARE

Apfel naturtrüb	2,50	3,90
Orange	2,50	3,90
Ananas	2,50	3,90
Mango	2,50	3,90
Maracuja	2,50	3,90
Kirsche	2,50	3,90
Banane	2,50	3,90
Cranberry	2,50	3,90
Rhabarber	2,50	3,90
Alle Säfte & Nektare auch als Schorle	2,50	3,90

SOFTDRINKS

Coca-Cola	2,30	3,50
Coca-Cola light	2,30	3,50
Coca-Cola Zero	2,30	3,50
Fanta Orange	2,30	3,50
Sprite	2,30	3,50
Mezzo Mix	2,30	3,50
Bitter Lemon	2,50	3,70
Tonic Water	2,50	3,70
Ginger Ale	2,50	3,70
fritz-kola	2,60	
fritz-limo	2,80	
Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade		
Melonenlimonade		
Gerolsteiner Medium	2,20	5,30
mit wenig Kohlensäure		
Gerolsteiner Naturell	2,20	5,30
ohne Kohlensäure		

Vitalmalz	Fl. 0,33l	2,50
	0,25l	0,40l
Eistee	2,50	4,60
Wir informieren gerne über vorhandene Sorten		

BIER VOM FASS

Beck's	2,90	3,90
Hasseröder	2,80	3,80
Fürstenbräu Granat		
Franziskaner	4,20	
Hefe-Weissbier Naturtrüb		

BIERMIXES	0,30l	0,50l
Alster	2,90	3,90
Franziskaner	4,20	
Hefe-Weissbier Naturtrüb + Banane		
Berliner Weiße	3,40	
Himbeer oder Waldmeister		

FLASCHENBIER

Beck's Blue	0,33l	2,90
Alkoholfrei		
Franziskaner	0,50l	4,20
Hefe-Weissbier Dunkel		
Franziskaner	0,50l	4,20
Alkoholfrei		

SEKT & PROSECCO

Prosecco	0,10l	2,80
Sekt „Hausmarke“	0,10l	2,90

ROSÉWEINE

Morador Rosado Principe de Viana		
- Garnacha	0,10l	2,00
Lebendiges Himbeerrot. In der Nase rote Frucht und Blütenakzente. Am Gaumen frisch, geschmackvoll, fruchtbetont, leichte Wärme. Gute Säure.		
Kiefer Cuvee Rosé Schmetterlinge		
im Bauch	0,10l	2,50
Spätburgunder/Dornfelder	0,20l	4,90

/Cabernet mitos/Cabernet carol		
Trocken DE - Baden - 12,5%		
HIGHLIGHTS Kräftiges Rosé und kräftige Nase, merkbare Kohlensäure, spritzig und fruchtbetont mit gut eingebautem Restzucker. Sein feiner Trinkfluß verschafft Lebensfreude pur.		

WEISSWEINE

Pinot Grigio IGT	0,10l	2,10
Trocken IT - Veneto - 12,5%	0,20l	4,10
Strohgelbe Farbe, intensiv und elegant mit blumigen Düften, einfach frisch und harmonisch.		

Morador Blanco Pricipe	0,10l	2,00
Trocken ES - Navarra - 12%	0,20l	3,90

Klares, helles Gelb. Feine Aromen von Früchten. Frisch, rund, elegant und spritzig. Gut ausbalanciert.

Weber Ettenheim Weisser Burgunder QbA	0,10l	2,40
Trocken DE - Pfalz - 12,5%	0,20l	4,80

Ein perfekter Allrounder, frisch und geradlinig mit Noten von Blüten, Äpfeln, Birnen und Nüssen, feinem Schmelz und rundem Abgang.

Weber Ettenheim Grauer Burgunder QbA	0,10l	2,40
Trocken DE - Baden - 12,5%	0,20l	4,80

Von purer Präsenz, ohne schwer zu sein. Seidig, klar, mit einer salzigen Mineralnote.

Ponte Veneto Chardonnay IGT	0,10l	2,10
0,20l	4,10	

Trocken | IT - Veneto - 12% Strohgelb, intensive gelbe Blüten im Duft, erinnert an reife gelbe Früchte, leicht würzig, harmonisch, angenehm.

Frizzantino IGT	0,10l	2,00
Lieblich IT - Reggio Emilia - 7,5%	0,20l	3,90

Helles Strohgelb, angenehm im Bukett, fruchtig mit leichten Nuancen von reifen Äpfeln, leicht im Geschmack mit feiner, angenehmer Süße, frisch, spritzig, süffig, angenehm - sehr sauber und reintönig. Ideal zu Obst und Desserts. Gut gekühlt ein idealer Sommer-/ Terrassenwein.

Diehl Blanc de Noir - Merlot QbA	0,10l	2,80
0,20l	5,60	

Trocken | DE - Pfalz - 13% **HIGHLIGHTS** Frische Fruchtaromen am Gaumen, in der Nase Aromen von reifer Banane, Himbeere und Erdbeere mit einem Ausklang von grünem Koriander. Ein Weißwein, hergestellt aus einer Rotweintraupe, welcher durch die Saftabpressung bei der Rotweinerstellung entsteht.

ROTWEINE

Morador Tinto, Pricipe - Tempranillo	0,10l	2,00
Trocken ES - Navarra - 13,5%	0,20l	3,90
Helles Rot, frische Nase, fruchtig und vollmundig, harmonisch. Am Gaumen leicht mit rauchigen Akzenten.		

Merlot DOC	0,10l	2,10
Trocken IT - Veneto - 12%	0,20l	4,10

Leuchtendes Granatrot, in der Nase dominiert durch rote Beeren, am Gaumen wiederholt Fruchtaromen nach Beeren, sowie Noten nach Leder und Kakao. Voller Körper, samtig und harmonisch im Abgang.

Lambrusco IGT	0,10l	2,00
Lieblich IT - Emilia-Romagna - 7,5%	0,20l	3,90

Ein Lambrusco wie Sie Ihn sich wünschen: himbeerrot, leicht prickelnd und süß.

Cruse Cabernet Sauvignon	0,10l	2,40
0,20l	4,70	

Trocken | FR - Pays d'Oc - 13,5% **HIGHLIGHTS** Intensive Granat- bis Purpurfarbe, fast schwarz. In der Nase rote Früchte, Cassis, grüne Paprika, Aromen von Gewürzen und Heu. Am Gaumen Anklänge von Laritz mit einem nachhaltigen Geschmack.

SPIRITUOSEN

Baileys auf Eis	17%	3,60	
Grappa	38%	2,60	
Williams Christ	40%	2,40	
Korn	34%	1,60	2,80
Ouzo	38%	1,90	3,10
Ramazzotti	30%	3,80	
Fernet-Branca	38%	2,20	
Jägermeister	35%	2,30	3,50
Ballantine's	40%	2,40	3,90
Dimple 15 years	40%	3,50	6,80
Jack Daniel's	40%	2,80	4,50

Alle Spirituosen auch als Longdrink mit Softgetränk + 1,40

APERITIFS / SPRITZ

Martini Bianco, Rosso	15%	5cl	2,90
Rosato Mio			4,90
Prosecco, Ramazzotti Rosato, Basilikumblätter			
Aperol Sprizz			4,90
Prosecco, Aperol, Soda			
Hugo			4,90
Prosecco, Holunderblütenlikör, frische Minze, Limetten, Soda			
Campari Venezia			4,90
Campari mit Maracujasaft und Bitter Lemon			
Gordon's Pink			4,90
Pink Gin mit Eis, Sprite und Prosecco			
Martini Fiero & Tonic			4,90
Martini Fiero, Tonic Water			
Lillet Berry			4,90
Lillet Bianco, Schweppes, Russian Wild Berry			

COCKTAILS

CLASSICS & SOURS

Cosmopolitan	5,90
Smirnoff Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrynektar	
Whisky Sour	5,90
Whisky', Zuckersirup, Zitronensaft	
White Russian	5,90
Smirnoff Vodka, Kahlua, Sahne	

CAIPIIS

Caipirinha	5,90
Janeiro Cachaça, Limetten, Lime Juice, Rohrzucker	
Strawberry Caipirinha	5,90
Janeiro Cachaça, Limetten, Lime Juice, Rohrzucker, Erdbeersirup	

FANCY

Moscow Mule	6,90
Serviert im Kupferbecher! Smirnoff Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurkenstange	
Sex on the Beach	6,90
Bacardi Superior, Smirnoff Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	
Mai Tai	6,90
Bacardi Superior, Cointreau, Amaretto, Mandelsirup, Orangensaft	

GRAFT WERK SPECIAL 6,90

MALIBU, MELONENLIKÖR, ZITRONENSAFT, ANANASSAFT, MARACUJANEKTAR

Solero	6,90
Smirnoff Vodka, Malibu, Vanille, Zitronensaft, Maracujanektar, Orangensaft	
Liebestraum	6,90
Malibu, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft	
Lady Lover	6,90
Licor 43, Batida de Côco, Kokossirup, Orangensaft, Sahne	
Mojito	6,90
Bacardi Superior, Soda, Rohrzucker, Limetten, frische Minze	

COCKTAILS

COLADAS

Piña Colada	7,50
Bacardi Superior, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Baileys Colada	7,50
Myers's Rum, Baileys, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Strawberry Colada	7,50
Bacardi Superior, Kokossirup, Erdbeersirup', Ananassaft, Sahne	
Swimmingpool	7,60
Smirnoff Vodka, Bacardi Superior, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	

ALKOHOLFREI

Piña Colada light	5,90
Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Sunshine Reggae	5,90
Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Mangosirup, Grenadine	
Ipanema	5,90
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	
Coconut Kiss	5,90
Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine	
Exotic Rhabarber	5,90
Rhabarbernektar, Ananassaft, Maracujanektar, Karamelsirup	
Akte X	5,90
Kirschnektar, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft, Kokossirup	
Lemon Cooler	5,90
Bitter Lemon, Blue Curaçao, Limetten, Lime Juice, Rohrzucker	
Virgin Mojito	5,90
Ginger Ale, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker, frische Minze	

BESUCHEN

SIE UNS

AUCH AUF

facebook
und
instagram

