



Café & Restaurant



Kulinarik für Körper, Geist & Seele

*„Nähre deinen Körper mit Achtsamkeit, beflüge deinen Geist
mit Genuss und lass deine Seele bei uns verweilen.“*





VITALER AUFTAKT

Aus dem Suppentopf

Marktfrische Inspiration

Unsere wechselnde Tagessuppe, liebevoll zubereitet aus dem Besten, was die Saison uns bietet. *Allergene: siehe Tagesaushang*

Gericht auch To-Go

6.50 €

Gartenfrische Salate

Kleiner Vitamingruß

Ein bunter Streifzug durch den Garten – knackiger Beilagensalat mit unserem hausgemachten Pegasus-Dressing. *Allergene: C, G, M*

Gericht auch To-Go

5.50 €

Pegasus Salatteller

Eine bunte Komposition aus marktfrischen Blattsalaten und saisonaler Rohkost, serviert in kleiner oder großer Portion. *Allergene: C, G, M*

Gericht auch To-Go

klein **11.50 €**

groß **13.50 €**

Veredele dein Salaterlebnis wahlweise mit:

Zart gebratenen Hühnerbruststreifen + 4.00 €

In Kräutern geschwenkten Party-Garnelen *Allergene: B* + 4.50 €

Feinem Räucherlachs *Allergene: D* + 4.50 €

Der mediterranen Kombination aus Thunfisch, Ei, Zwiebeln und Oliven *Allergene: C, D* + 4.50 €

Alle Gerichte auch To-Go



KRAFTVOLLE HAUPTSPEISEN

Burger & Steaks

Pegasus Burger „Alpenstyle“

Ein Hochgenuss im hausgemachten Bun: Saftiges 180g Rinder-Patty, mit würzigem Zillertaler Bergkäse gratiniert. Begleitet von karamellisierten Rotweinzwiebeln, Tomate und frischem Salat. Gerne servieren wir Dir dazu die Beilage Deiner Wahl – dazu genieße unsere zwei frisch zubereiteten Haussaucen. *Allergene: A, C, G, M*

Gericht auch To-Go

19.50 €

Vital Burger „VeggiStyle“

Unsere grüne Seele: Ein hausgemachter Pflanzen-Patty (aus Kidneybohnen) im hausgemachten Bun, kombiniert mit Avocado, Bergkäse und Vital-Sprossen – dazu genieße unsere zwei frisch zubereiteten Haussaucen. Gerne servieren wir Dir dazu die Beilage Deiner Wahl. *Allergene: A, G*

Gericht auch To-Go

19.00 €

Steaksandwich „Speziale“ (~150 g)

Zartes Rumpsteak (medium), gebettet auf geröstetem Haustoast. Verfeinert mit frisch gebratenen Champignons, einer feinen Salatgarnitur und unseren zwei Haussaucen. *Allergene: A, C, G*

21.50 €

Rumpsteak „Natur“ (~250 g)

Ein erstklassiges, saftig gegrilltes Stück Fleisch, gekrönt von unserer hausgemachten Kräuterbutter. Dazu servieren wir einen bunten Marktsalat sowie eine Beilage Deiner Wahl. *Allergene: G*

28.50 €

Beilagen nach Wahl

Verfeinere Dein Gericht mit Deiner persönlichen Lieblingsbeilage: Wähle zwischen Klassikern wie Pommes, Wedges oder Kroketten. Besonders empfehlen wir unsere hausgemachten Spätzle, Bratkartoffeln oder unsere frischen Tagliatelle.

„ToGo“

Viele unserer Gerichte bekommst Du auch ganz bequem zum Mitnehmen. Alle To-Go-Gerichte sind in unserer Speisekarte entsprechend gekennzeichnet.

Frag uns gerne auch bei unseren Tagesgerichten, ob wir sie Dir zum Mitnehmen zubereiten können. Da uns Qualität und eine optimale Zubereitung wichtig sind, eignen sich leider nicht alle Speisen für To Go.

Per Anruf bestellen: **02992 64 10 0** oder **0163 47 94 034**

SEELENWÄRMER & KLASSIKER

Shakshuka (Protein-Power)

Ein Gruß aus dem Orient: In einer fruchtigen Pfanne aus Paprika und Tomaten sanft pochierte Eier. Dazu hausgemachtes Brot – ein Fest für die Sinne. *Allergene: A, C*

16.00 €

Tiroler Kasspatzen

Herzhaftes Handwerk: Hausgemachte Spätzle mit original Zillertaler Bergkäse und goldbraunen Röstzwiebeln, dazu ein knackiger Salat.

Allergene: A, C, G

Gericht auch To-Go

17.50 €

Mediterrane Polentaschnitte

Goldgelb gebraten auf buntem Marktgemüse, serviert mit zwei frischen Spiegeleiern. *Allergene: C, K*

16.50 €

Pasta-Glück

Frische Tagliatelle in einer Verbindung aus jungem Blattspinat und sonnengetrockneten Tomaten.

Allergene: A, C

Gericht auch To-Go

15.50 €

+ Hühnerbrust + 4.00 €

+ Party-Garnelen + 4.50 €

+ Räucherlachs *Allergene: D* + 4.50 €

Getreide-Bowl

Das Beste vom Feld: Frisches Gemüse auf einer Basis aus wertvollem Getreide. Wahlweise mit Hühnerbrust, Garnelen oder Räucherlachs veredelt.

Allergene: A, C, G

16.00 €

+ Hühnerbrust + 4.00 €

+ Party-Garnelen *Allergene: B* + 4.50 €

+ Räucherlachs *Allergene: D* + 4.50 €

Schnitzel „Wiener Art“

Ein zeitloser Favorit: Goldbraun gebacken, serviert mit fruchtigen Preiselbeeren, Salat und Deiner Beilage nach Wahl.

Allergene: A, C

Gericht auch To-Go

17.00 €

Schweinefilet „Pfeffertraum“

Rosa gebratenes Schweinefilet auf einer Pfefferrahmsauce, Salat und knusprigen Krokette.

Allergene: A, C, G

Gericht auch To-Go

20.50 €

Pfeffersauce extra

Ein Klassiker – passend zu vielen unserer Gerichte.

3.50 €

*Frage uns auch gerne nach
möglichen Tagessaucen*

SNACKS & SÜSSER ABSCHLUSS

Für den kleinen Hunger

Brettljause Tirol trifft Westfalen

Eine kulinarische Brücke zwischen den Regionen. Genieße unsere herzhafte Brotzeit – eine rustikale Auswahl, die das Beste aus den Alpen und unserer westfälischen Heimat vereint. Wir servieren Dir kräftigen Zillertaler Bergkäse und eine erlesene Auswahl an Wurstspezialitäten. Begleitet von einer bunten Garnitur. Dazu reichen wir frisches Brot und Butter. Das besondere Etwas: Genieße unseren Tiroler Meisterwurz nach Deiner deftigen Jause als wohltuendes Alpentonikum, das mit seinen wertvollen Bitterstoffen die Verdauung spürbar fördert und die Vitalität stärkt. *Allergene: A, G*

17.50 €

Ofenfrisches Pizzaschiffchen

Vegetarisch mit buntem Gemüse und Sprossen. *Allergene: A, G*

Gericht auch To-Go

8.00 €

Klassischer Schinken-Käse-Toast

Goldgelb geröstet, auf Wunsch begleitet von einer kleinen Salatbeilage.
mit Salat-Garnitur

6.50 €

10.50 €

Allergene: A, G

Currywurst „Hausstil“

Unsere Interpretation des Klassikers mit einer hausgemachten, fruchtig-pikanten Sauce, Pommes Frites und marktfrischer Salatbeilage. *Allergene: M*

Gericht auch To-Go

11.00 €

Süßes Finale

Tagesdessert

Eine kleine Überraschung aus unserer Dessertküche. *Allergene: siehe Tagesaushang*

6.50 €

Kuchen des Tages

Frage nach unserem tagesfrischen Backwerk. *Allergene: A, C, G*

Torte

5.50 €

Kuchen

4.00 €



FÜR KLEINE ENTDECKER

Eine kleine Stärkung für unsere jungen Gäste

(bis 12 Jahre)

Starker Pegasus

Ein kleines, goldbraun gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ mit knusprigen Pommes Frites und Preiselbeeren.

Allergene: A, G, C

9.50 €

Knusper-Wolken

Zarte Chicken Nuggets, serviert mit einer Portion goldgelber Pommes Frites.

Allergene: A, G, C

8.50 €

Unsere Philosophie der Flexibilität

Wir möchten, dass Du genau das genießt, was Dir guttut. Daher bieten wir Dir fast alle unsere Speisen auch als kleine Portion für den leichteren Genuss oder für unsere jungen Gäste an.

Gut zu wissen

Mit Ausnahme unserer Burger bereiten wir Dir jedes Hauptgericht gerne als kleinere Variante zu. Der Preis reduziert sich dabei um 3,00 € gegenüber dem Normalpreis.

Beilagen nach Wahl

Verfeinere Dein Gericht mit Deiner persönlichen Lieblingsbeilage: Wähle zwischen Klassikern wie Pommes, Wedges oder Kroketten. Besonders empfehlen wir unsere hausgemachten Spätzle, Bratkartoffeln oder unsere frischen Tagliatelle.





WARMER GETRÄNKE

Klassische Kaffeespezialitäten

Mit frisch gemahlenden Bohnen zubereitet.

Kaffee Crema

Klein

2.80 €

Milchkaffee

cremig und mild

3.80 €

Espresso

Der kleine Wachmacher

2.50 €

Cappuccino

mit feinporigem Milchschaum

3.80 €

Espresso Doppio

Die doppelte Portion Energie

4.50 €

Latte Macchiato

In drei Schichten serviert

3.80 €

Schokolade & Tee

Heißer Kakao

vollmundig und schokoladig

3.50 €

Feine Tee-Auswahl

Frage nach unseren
verschiedenen Sorten

3.00 €

mit einer Haube

aus frischer Sahne

4.50 €

Warme Spezialitäten mit Schuss

Kaffee Irisch

Kaffee mit irischem Whisky
und Sahnehaube

7.00 €

Lumpentee/Kakao Spezial

Heißer Kakao mit einem
Schuss Rum und Sahne

7.00 €

Kaffee Italienisch

Kaffee mit Amaretto
und Sahnehaube

7.00 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Löffler Säfte (0,2 l Glasflasche)

Multivitamin-Saft
Schwarzer Johannisbeer-Saft 3.50 €

LimoNahden (0,3 l Glasflasche)

Zitrone, Orange, Cola,
Cola Zero, Spezi 3.50 €
Apfelschorle, Hüttenjodler 4.00 €

Nah2O (0,3 l Glasflasche)

Quellwasser aus dem
Teutoburger Wald
prickelnd oder still. 3.00 €

Wasser (0,75 l Glasflasche)

groß prickelnd oder medium 6.00 €

Bitter- & Tonic-Auswahl

von Schweppes (0,2 l Flasche)

Tonic Water, Bitter Lemon,
Ginger Ale 3.50 €

BIERE

Bierspezialitäten der Westheimer Brauerei

Frisch vom Fass oder aus der Flasche.

Westheimer Pilsener (Vom Fass)

0,2 l 2.20 €
0,3 l 3.30 €
0,5 l 5.00 €

Westheimer Graf Stolberg Dunkel

(Vom Fass)

Malzig-würziges Dunkelbeer nach
traditioneller Brauart.

0,2 l 2.20 €
0,3 l 3.30 €
0,5 l 5.00 €

Westheimer Naturradler

(Flasche, 0,33 l) 3.30 €

Westheimer Naturradler 0,0 %

Alkoholfrei (Flasche, 0,33 l) 3.30 €

Westheimer Pilsener 0,0 %

Alkoholfrei (Flasche 0,33 l) 3.30 €

Westheimer Weizen

mit oder ohne Alkohol (Flasche 0,5 l) 5.00 €



HOCHPROZENTIGES & ABSACKER

Internationale Klassiker & Digestifs (2 cl)

Kräuter & Bitter

Jägermeister 3.00 €

Ramazotti
Auf Eis mit Zitrone 3.00 €

Anis & Weinbrand

Ouzo 12 3.00 €

Osborne Veterano 103 3.00 €

Edelbrände vom Feinsten – der ideale Begleiter für einen gemütlichen Ausklang.

Feines aus der Sauerländer Edelbrennerei (2 cl)

Weinberg-Pfirsichlikör
Süß, fruchtig und leicht 3.00 €

Gewürzpfellikör
nach gebratenem Apfel und Zimt 3.00 €

Gebrannte Mandellikör
Rummel in der Flasche
Süß, warm und unwiderstehlich 3.00 €

Williams
Der Klassiker. Vollmundig und
reifer Geschmack 4.00 €

Alte Marille
Süß, saftig und leicht säuerlich 4.50 €

Obstler
Birne küsst Apfel.
Ein geschmackliches Erlebnis 4.00 €

Thousand Mountains Whisky
Mc Raven Single Malt
Leichte Süße von Marzipan
gepaart mit feiner
pfeffriger Schärfe 4.50 €



EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Genuss ist die Sprache, die wir hier sprechen. Fließend.

Feines & Klares aus der Genuss-Brennerei Fankhauser aus Tux (2 cl)

Obstler

*ausgewählte Äpfel und Birnen mit
saftiger Fruchtnote und
harmonische Süße*

4.00 €

Williams mit Honig

*sonnengereifte Williamsbirnen mit
Tuxer Blütenhonig-, ein harmoni-
scher, weicher Brand*

4.00 €

Williams

*ein klassischer Williams-Christ-
Birnenbrand, am Gaumen
überzeugt er durch seine eiche,
elegante Süße*

4.00 €

Zirbe

*gebrannter Zirbengeist, er wärmt
nicht nur an kalten Wintertagen
sondern stärkt auch das Immun-
system*

4.00 €

Meisterwurz

*als sagenumwobenes
Heilmittel liefert die Wurzel
eine heilende Wirkung auf
die Verdauung*

4.00 €

Obst Cuvee

*Apfel, Birne, Zwetschke und
Kirsche im Eichenfass gereift,
fruchtige Frische mit sanfter
Fasswürze und einem süßlichen
Abgang*

4.00 €

Zichna

*die roten Zirbenzapfen werden
im Sommer von Hand gepflückt,
ebenso ein Heilmittel der Natur,
riecht nach Wald und Frische ,
süß im Geschmack*

4.00 €

Apfel Enzian

*frische Säure sonnengereifter
Äpfeln mit würzigem, alpinen
Charakter des Enzians*

4.00 €

Sauerkirsche

*ausgewogene Balance von der
fruchteigenen Säure in einer
süßen Nuance die einen Hauch
von Marzipan in sich birgt.*

4.00 €

Genuss Bitter

*die aromatische Vielfalt der Ziller-
taler Alpen. Eine Mischung aus
wildwachsenden Alpenkräutern.
Natur im Glas*

4.00 €

Mossbeerlikör (Blaubeere)

*ein Likör der ein süß-zart saures
Gaumenspiel hinterlässt.*

4.00 €

ZiLi Gin

*ein leichter, lebendiger Gin der
mit Zitronen, Limetten und feinem
Zitronengras pure Sommerfrische
entfaltet*

4.00 €

Haselnussgeist

*extravagant und doch
traditionell*

4.00 €

APERITIF & LONGDRINKS

Bier-Cocktail „Westheimer Art“

Ein spritziger Mix aus Westheimer Radler und Campari – die perfekte herbe Erfrischung.

6.50 €

Bier-Cocktail „Westheimer Zmileys“

Ein Mix aus Himbeer-Gin Likör und Westheimer Radler

6.50 €

Aperol Spritz

auch alkoholfrei verfügbar

6.50 €

Lillet Spritz

6.50 €

Limoncello Spritz

6.50 €

Gin Tonic (2cl Gin + 0,2l Tonicwater)

auch alkoholfrei verfügbar

7.50 €

Café & Restaurant



UNSERE WEIN- & SEKTSELEKTION

Weißweine Allergene: L

2022 Oppenheimer Chardonnay

Gutswein, Rheinhessen Qualitätswein trocken – Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim. Kraftvoll und charakterstark (14,0% vol) mit Aromen reifer gelber Früchte.

Glas 0,25 l 7.50 €
Flasche 0,75 l 21.00 €

2023 Bischoffinger Winzer eG Grauer Burgunder

Deutscher Qualitätswein QbA, trocken – Herkunft Kaiserstuhl Baden, (13,0% vol). Charaktervoll, klarer Burgundertyp.

Glas 0,25 l 7.00 €
Flasche 0,75 l 20.00 €

2024 Bischoffinger Winzer eG Weisser Burgunder

Deutscher Qualitätswein QbA, halbtrocken – Herkunft Kaiserstuhl Baden (12% vol), vielschichtiges belebendes Fruchtspiel.

Glas 0,25 l 7.00 €
Flasche 0,75 l 20.00 €

Rotweine Allergene: L

20.000 BC – Bischoffinger Ortswein

Baden, Kaiserstuhl Trocken – Wein von uraltem Terroir. Elegante Struktur durch klassische Maischegärung und Reifung im Holzfass. Noten von Schwarzkirsche und dunklen Beeren.

Flasche 0,75 l 25.00 €

2022 Ruppertsberger Cabernet Sauvignon

Pfalz Trocken – Tiefröte Farbe, feine Würze und prägnante Struktur.

Glas 0,25 l 7.50 €
Flasche 0,75 l 21.00 €

Merlot

Bischoffinger Winzer eG Cuvée trocken – Samtige Verbindung aus heimischer Tradition und internationalem Flair.

Glas 0,25 l 7.00 €
Flasche 0,75 l 20.00 €

Spätburgunder & Merlot

Bischoffinger Winzer eG L'adolce halbtrocken, eine Hommage an das mediterrane Lebensgefühl am sonnenverwöhnten Kaiserstuhl

Glas 0,25 l 7.50 €
Flasche 0,75 l 21.00 €

Sekt

Pinot Rosé Sekt

Bischoffinger Winzer eG, Trocken Jahrgangsspekt vom Kaiserstuhl. Edel prickelnd mit feiner Frucht (Vegan).

Flasche 0,75 l 19.50 €

Haussekt Buttenturm

Glas 0,2 l 3.50 €
Flasche 0,75 l 12.00 €

ALLERGENKENNZEICHNUNG (EU-LMIV)

A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnüsse
F – Soja
G – Milch / Laktose

H – Schalenfrüchte (Nüsse)
I – Sellerie
J – Senf
K – Sesam
L – Schwefeldioxid / Sulfite
M – Lupinen
N – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren anderer Allergene enthalten sein.

CATERING – GENUSS, DER ZU DIR KOMMT

Du planst eine Feier, ein Fest oder einen besonderen Anlass?
Gerne bringen wir den Pegasus-Genuss auch zu Dir – frisch, individuell und
mit viel Liebe zubereitet.

Sprich uns einfach direkt an – gemeinsam finden wir das passende
Catering für Deinen Anlass.

Café & Restaurant

