



Witwe Bolte

Dieburger Pfannkuchenhaus
Frühstück · Café · Kuchen

Speißen- & Getränkekarte

Wir haben täglich von **09.00 - 17.00 Uhr** für Sie geöffnet
Dienstag Ruhetag

Tel. 0171-8230028
Email: pfannkuchendieburg@gmx.de



-lich Willkommen im Dieburger Pfannkuchenhaus

Die wertvollste aller Künste ist die des Genießens

J.A. Brillant-Saverin



Witwe Bolte

Dieburger Pfannkuchenhaus
Frühstück · Café · Kuchen

Genießen aber Fair

Genau dieses Zitat war schon immer unser Motto,
denn wir lieben es, uns mit gutem Essen,
einem leckeren Kaffee oder einem erlesenen Tröpfchen
eine Pause vom Alltag zu nehmen.

Genau das, möchten wir auch Ihnen möglich machen.
Wir werden stets bestrebt sein, soweit es uns möglich ist,
nur ausgesuchte, regionale und sesionale Waren
aus kontrolliertem, biologischem Anbau zu verarbeiten.

Auch auf welche Weise wir Kaffe kaufen und trinken,
hat enormen Einfluss auf viele Menschen und Länder.

Deshalb bei uns nur „FAIRTRADE“ Kaffee.

Unser Anliegen ist es, Ihnen wahre und genussreiche
Momente zu bescheren.

Kooperationspartner

Unseren Kaffee beziehen wir von Darboven als Bio-Fairtrade-Bohne





Liebe Gäste,

da wir alles frisch für Sie zubereiten, kann es zu Stoßzeiten auch mal etwas länger dauern.

Da wir nur regionale und sesionale Zutaten verarbeiten, kann es passieren, dass das ein oder andere Obst und Gemüse zu bestimmten Jahreszeiten nicht zur Verfügung steht.

In Absprache mit Ihnen, werden wir immer bemüht sein, eine schmackhafte Alternative für Sie zu finden.

Wir bitten um Ihr Verständnis und wünschen Ihnen jetzt schöne Genuss Momente

Warme Getränke

Kaffee	2,20 €
Espresso	2,00 €
Espresso doppio	3,00 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Flavoured Kaffee Karamell, Vanille, Praline-Nuss, Haselnuss, Weisse Schokolade	3,70 €
Milchkaffee	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
ChariTea verschiedene Sorten auf Anfrage	2,50 €
Heiße Schokolade, Tee oder Kaffee mit Schuss	4,50 €



Softdrinks

	0,3 l	0,5 l	0,75 l
Coca Cola, Zero, Spezi	2,20 €	3,30 €	
Fanta, Sprite	2,20 €	3,30 €	
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	2,60 €	3,40 €	
Mineralwasser	2,00 €	2,50 €	4,80 €
Lemonaid Limonade 0,33 l	3,60 €		



ChariTea 0,33 l
Eistee
Green Bio, Mate Bio, Red Bio

4,80 €

Aus der Saftpresse

	0,3 l	0,5 l
Rapp's Säfte Apfel, Orange, Ananas, Kirsch, Johannisbeer, Maracuja, Banane	2,90 €	3,90 €
Kiba	2,90 €	3,90 €
Saftschorle	2,40 €	3,40 €

Aus'm Gerippte

	0,25 l	0,5 l	
Rapp's Apfelwein pur oder gemischt	2,00 €	3,00 €	
	1 l	1,5 l	2 l
Bembel pur oder gemischt	6,00 €	9,00 €	12,00 €



Die „Top Five“ Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Veltins eines der 5 besten Pils Biere Deutschlands	2,40 €	3,50 €
Augustiner Helles einfach das beste Bier der Welt		3,60 €
Münchner Urdunkel mahagonibraun, würzige Röstaromen aus dem Steinkrug traditioneller geht es nicht		3,50 €
Paulaner Hefe Weissbier Nummer 1 in Deutschland	2,40 €	3,50 €
Guinness Schlichtweg das Beste aus Irland Seit 1759 unverändert	3,30 €	4,60 €

Alle Fassbiere auch als Mixgetränke erhältlich

Aus der Flasche mit & ohne

		0,5 l
Paulaner Hefe dunkel		3,30 €
Maisel Kristallweizen		3,30 €
Paulaner Hefe alkoholfrei		3,30 €
Jever Fun alkoholfrei		3,50 €

Edelbrände aus Österreich/Voralberg

Mit der Erfahrung vieler Generationen,
werden bei der Feinbrennerei Prinz,
aus dem besten Obst der Region,
herausragende Edelbrände destilliert.

		2cl
Prinz	40% Vol.	2,40 €
Williams Birne		
Himbeergeist		
Haselnuss		
Obster		
Marille		

Hochgenuss aus dem Holzfass

		2cl
Prinz	41% Vol.	3,20 €
Holzfassgreifte Edelbrände		
alte Williams Birne		
alte Waldhimbeere		
alte Haselnuss		
alte Zwetschge		
alte Kirsche		
alte Marille		

Die alten Sorten von Prinz werden nach alter Manier,
bis zu 48 Monaten im Holzfass gelagert.
Sie produzieren ihre hochwertigen Schnäpse nicht nur
aus sorgfältig selektiertem Obst,
sondern lassen Sie auch das Aroma des Holzfasses atmen.
Hier trifft höchste Qualität auf Gaumenkitzel.

Das feinste aus Trauben

Das Weinbaugebiet Rheinhessen ist mit 26.678 ha Rebfläche das größte Weinbaugebiet Deutschlands.

Es liegt komplett linksrheinisch und somit im Bundesland Rheinland-Pfalz.

Die Rieslinge sorgen für Furore, dazu kommen Silvaner, Weiß- und Grauburgunder und der Chardonnay ist einer der besten Deutschlands.

Rotwein

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Cuvée halbtrocken Rheinhessen, Bodenheimer St. Alban	2,00 €	3,80 €	14,00 €
Rondo trocken Rheinhessen, Bodenheimer Westrum	2,00 €	4,00 €	14,80 €
Radio Boca trocken Tempranillo, Spanien	2,30 €	4,50 €	15,80 €
Rafale Merlot trocken Languedoc-Roussillon, Frankreich	2,00 €	4,00 €	14,80 €
Strozzi Chianti C. Senesi trocken Tempranillo, Italien	3,00 €	5,90 €	20,80 €

Weißwein

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Silvaner trocken Rheinhessen, Bodenheimer St. Alban	1,80 €	3,20 €	12,00 €
Chardonnay feinherb, fruchtig Rheinhessen, Bodenheimer Hoch	2,20 €	4,10 €	15,00 €
Grauburgunder feinherb, edle Spätlese Rheinhessen, Bodenheimer Hoch	2,20 €	4,20 €	15,50 €
„Herzklopfen“ trocken Anselmann Riesling, Pfalz	2,00 €	3,80 €	13,50 €
Jesuitenhof trocken Sauvignon Blanc, Pfalz	3,00 €	5,90 €	20,80 €
Pino Grigio trocken Italien	2,30 €	4,50 €	15,80 €
Weinschorle mit Silvaner gemischt süß oder sauer		0,2 l	3,00 €

Sekt & Champagner

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Rotkäppchen Piccolo		4,80 €	
Rotkäppchen halbtrocken	3,00 €		15,00 €
Riesling Brut trocken, Schloss Vaux			25,00 €
Mio Secco Frizzante	2,00 €		10,00 €
Laurent Perrier Champagner			59,90 €

schnelles Frühstück

- | | | |
|-----|---|--------|
| F1. | Galatte mit Spiegelei & Käse ^(2,3)
Butter & Baguette | 5,90 € |
| F2. | 1 Croissant, Butter & wahlweise
Honig, Konfitüre oder Nutella | 2,90 € |
| F3. | 1 Brötchen, Butter & wahlweise
Honig, Konfitüre oder Nutella | 2,40 € |
| F4. | Müsli im Glas mit Joghurt &
frischem Obst | 5,00 € |
| F5. | 2 Eier im Glas, 1 Brötchen & Butter | 3,40 € |
| F6. | 3 Sorten Frischkäse, Baguette & Butter | 3,80 € |
| F7. | 2 Rühreier mit rohem Landschinken ^(2,3,7)
Butter & Baguette | 5,80 € |
| F8. | 2 Rühreier, Paprika, Zwiebeln & Chorizo ^(2,3,7)
(spanische Paprika Salami pikant),
Baguette & Butter | 8,00 € |



Frühstück für Genießer

Alle Backwaren inklusive, bedienen Sie sich
bitte an unserer Brottheke

- | | | |
|------|--|----------------|
| F9. | Fisherman
Handgefangener Wildlachs ⁽²⁾ ,
geräucherte Forelle ⁽²⁾ , Rührei,
hausgemachte Gravadsoße & Butter | 13,50 € |
| F10. | Bauernfrühstück
Blutwurst ^(2,3,7) , Leberwurst ^(2,3,7) & Presskopf ^(2,3,7)
geräuchert am Stück, schweizer Bergkäse ^(2,3) &
1 gekochtes Ei & Butter | 10,50 € |
| F11. | El Toro
Serano Schinken ^(2,3,7) , Manchego Käse ^(2,3) ,
kleiner Pfannkuchen mit Oliven &
hausgemachter Olivencreme, Butter | 10,50 € |
| F12. | Bellissima
italienische Salami ^(2,3) , Caprese, Parmesan ^(2,3) ,
1 gekochtes Ei und Butter | 8,50 € |
| F13. | American Breakfast
2 Pancakes mit Ahornsirup
Rührei, Bacon ^(2,3,7) & Butter | 9,00 € |
| F14. | Sweetheart
sesionale Marmelade, Honig, Nutella,
Raffaellocreme & Butter | 6,90 € |
| F15. | Alles Käse
3 Sorten Frischkäse, Bergkäse ^(2,3) , Camembert ^(2,3) ,
Preiselbeeren, Feigensenf & Butter | 9,50 € |

...oder bauen Sie selbst zusammen

	pro Portion
Landschinken (Serano) (2,3,7)	2,00 €
gekochter Schinken (2,3,7)	1,50 €
handgefangener Wildlachs (2)	5,00 €
geräuchertes Forellenfilet (2) (Groß Biberau)	4,50 €
hausgemachte Gravadoße	0,80 €
schweizer Bergkäse (2,3)	1,50 €
Camembert	1,50 €
Frischkäse (verschiedene Sorten)	1,00 €
hausgemachte Marmelade	0,80 €
Honig aus der Region	0,80 €
gekochtes Ei	1,00 €
2 Eier im Glas	2,00 €
Rührei natur	3,50 €
Rührei mit Bacon (2,3,7)	4,50 €
Rührei mit Käse (2,3) & Zwiebeln	4,00 €
Rührei mit Champignons, Paprika, Tomaten & Lauchzwiebeln (alles frisch)	4,80 €
Butter	0,60 €
Brötchen	0,80 €
frisches Brot	0,60 €

Pfannkuchen für „Große Dieburger“

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1. | Salami (2,3), roher Landschinken (2,3,7), Rucola, frische Champignons & Lauchzwiebeln mit schweizer Bergkäse (2,3) überbacken | 9,00 € |
| 2. | Rinderhack, frische Champignons, frische Auberginen & Lauchzwiebeln mit schweizer Bergkäse (2,3) überbacken | 9,00 € |
| 3. | hausgemachtes Pesto, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola & Parmesan (2,3) | 8,00 € |
| 4. | Camembert, Birnen & Preiselbeeren mit schweizer Bergkäse (2,3) überbacken | 7,90 € |
| 5. | handgefangener Wildlachs (2), Blattspinat & hausgemachte Gravadoße mit schweizer Bergkäse (2,3) überbacken | 11,50 € |
| 6. | Ananas, gekochter Schinken (2,3,7), Bergkäse(2,3) mit schweizer Bergkäse (2,3) überbacken | 7,50 € |
| 7. | gedünstete Paprika, Lauchzwiebeln, Feta (2) & frische Kräuter | 7,50 € |
| 8. | Rinderhack, Lauchzwiebeln, Spitzkohl, Paprika & frische Chilischoten (pikant) mit schweizer Bergkäse (2,3) überbacken | 10,50 € |
| 9. | Grüner Spargel, frischer Basilikum Mandeln & Parmesan (2,3) | 11,90 € |
| 10. | hausgem. Frankfurter grüne Soße & Eier | 7,50 € |

Pfannkuchen für „Süße Dieburger“

- | | | |
|-----|---|----------------------|
| 11. | Apfelmus, Schmand, Zimt & Zucker | 5,50 € |
| 12. | Nutella & Puderzucker | 4,50 € |
| 13. | Nutella, Bananen & Puderzucker | 5,50 € |
| 14. | Kinderschokolade & Puderzucker | 4,50 € |
| 15. | Apfelscheiben, Zimt, Zucker & Vanillesoße
3 kleine Pfannkuchen | 7,90 € |
| 16. | Pflaumenmus & Sahne | 4,90 € |
| 17. | Kirschen, Bourbon Vanilleeis & Sahne | 7,50 € |
| 18. | frisches Obst der Saison, Quark & Sahne | 8,50 € |
| 19. | Raffaelocreme, Mandeln, Bananen & Sahne | 8,50 € |
| 20. | Kaiserschmarn | 30 Minuten Wartezeit |
| | wahlweise mit oder ohne Rosinen | |
| | mit Puderzucker | 8,00 € |
| | mit Puderzucker & Apfelmus | 8,50 € |

Pfannkuchen für den „veganen Dieburger“

- | | | |
|-----|---|--------|
| 21. | frisches Obst, Nüsse & Ahornsirup | 6,00 € |
| 22. | frisches Gemüse, hausgemachtes Pesto &
geröstete Pinienkerne | 6,00 € |

Baguettes

- B1. **Salami (2,3), roher Landschinken (2,3,7),
frische Champignons &
hausgemachte Kräutercreme
mit schweizer Bergkäse (2,3) überbacken** **5,00 €**

- B2. **Lachstatar (2) mit Schmand & frischem Dill** **5,00 €**

- B3. **roher Landschinken (2,3,7), Tomaten,
hausgemachtes Pesto & Parmesan (2,3)** **5,00 €**

- B4. **hausgemachte Thunfischcreme &
frische Karotten, wahlweise scharf** **5,00 €**

- B5. **Salami (2,3), frische Champignons, Rucola,
Parmesan & hausgemachte Kräutercreme
mit schweizer Bergkäse (2,3) überbacken** **5,00 €**

- B6. **Salami (2,3), Mozzarella, Tomaten &
hausgemachtes Pesto** **5,00 €**

- B7. **roher Schinken (2,3,7), Gewürzgurken &
schweizer Bergkäse (2,3) - als Rührei** **6,00 €**

- B8. **Camembert, Preiselbeeren & Feigensenf** **6,00 €**

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) koffeinhaltig,
6) chininhaltig, 7) Phosphat, 8) geschwärzt, 9) gewachst, 10) enthält Phenyliäminquelle

