

# **früh bis spät**

*Herzlich Willkommen im Restaurant "früh bis spät" in der Altstadt von Trier. Wir freuen uns sehr, Sie als Gäste in unserem Lokal begrüßen zu dürfen.*

*Im Herbst 2016 begannen wir, die Betreiber der Spießbratenhalle Schillingen, uns mit der Eröffnung eines zweiten Restaurants zu beschäftigen. Da wir Trier und Köln gleichermaßen schätzen, kam es zu der Idee, das Kölsche und Trierer Lebensgefühl zu vereinen und einen Platz zu schaffen, an dem man nicht nur lecker essen und trinken kann, sondern auch eine einmalige Atmosphäre aufsaugen kann. Die überwältigende Resonanz und der immer größer werdende Zuspruch im „Schillinger Restaurant“ bestärkten uns in unserem Entschluss.*

*Seit Februar 2018 betreiben wir nun das „früh bis spät“ im Herzen von Trier. An dieser Stelle möchten wir uns beim gesamten Personal, allen Freunden, Gästen und Gästen, die zu Freunden wurden für das tolle erste Jahr bedanken. Anfang 2019 hat es bei uns gebrannt. Aber nun heißt es: „Wir sind Feuer und Flamme für die Wiedereröffnung“. Nach einer drei-monatigen Renovierungsphase laden wir wieder herzlichst zum Genießen, sich wohlfühlen und sich fallen lassen ein- diese Emotionen sind auch weiterhin das Herzstück unseres täglichen Strebens.*

*„Erleben Sie unser Konzept aus früh Kölsch-Ausschank mit dem Kölner Kult-Kölsch und der in der Region bekannten Küche der Schillinger Spießbratenhalle.*

*Wir laden Sie ein, sich im gemütlichen und rustikalen Ambiente fallen zu lassen, sich zu entspannen und nach Herzenslust zu schlemmen.“*

***Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!  
Andreas, Florian und Manuel***

*P.S.: Sie waren noch nie in Schillingen? Dann wird es höchste Zeit für einen Besuch: Waldrestaurant Spießbratenhalle, Im Freizeitzentrum 1, 54429 Schillingen (bei Kell am See), 100 Plätze im Restaurant und großer Biergarten mit eigenem Ausschank und Blick auf den Schillinger See.*

**früh bis spät**

## Unsere Speisekarte

Unsere Küche ist durchgehend von 11:30Uhr bis 22Uhr für Sie geöffnet

### **täglich wechselnder Mittagstisch**

(Mo.-Fr. 11:30-14:30Uhr, außer an Feiertagen)

Mittagstisch (vegetarisch) 7,90€

Mittagstisch 8,90€

## Vorspeisen/ Für den kleinen Hunger

**Kräuterbutter, Kräuterknoblauchquark oder**

**Griebenschmalz mit Flit (vegetarisch) 3,90€**

*(frisches Baguette wahlweise mit einem der Dips)*

**3er-lei Flit mit Kräuterbutter, Kräuterknoblauchquark und/ oder**

**Griebenschmalz (vegetarisch) 5,90€**

*(frisches Baguette mit 3 Dips nach Wahl)*

**Halve Hahn <sup>2) 4) 5)</sup> met Röttgelche (vegetarisch) 4,90€**

*(Roggenbrötchen mit Butter, Senf, großem Stück Gouda<sup>1)</sup>, dazu Gewürzgarke und Zwiebeln)*

**Kölsche Kaviar <sup>3) 4)</sup> met Röttgelche 4,90€**

*(Roggenbrötchen mit Butter, Blutwurst, Senf, dazu Gewürzgarke und Zwiebeln)*

**Mett <sup>5)</sup> met Röttgelche 4,90€**

*(Roggenbrötchen mit Butter, Mett, dazu Gewürzgarke und Zwiebeln)*

**Kölsche Platte für 2 Personen 11,90€**

*(Roggenbrötchen und Baguette mit Blutwurst, Mett und Gouda, dazu reichlich Zwiebeln und Gewürzgarken)*

**Ofenfrischer "Schillinger Spießbraten" mit Baguette 7,90€\***

*(Handgewickelter Spießbraten, so wie in der Spießbratenhalle in Schillingen)*

**Kräftige Rindfleischsuppe mit Gemüseinlage 4,90€**

**Gulaschsuppe als Vorspeise: 5,90€ als Hauptgang: 8,90€**

## Unsere frischen Salate

(Rohkostsalate und Blattsalate an unserem hausgemachten Joghurtdressing)

bunter **Beilagensalat** <sup>4) 6)</sup> 3,50€

**Großer gemischter Salatteller** mit Rohkost und Blattsalaten <sup>4) 6)</sup> 8,90€

Großer gemischter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten <sup>4) 6)</sup>

wahlweise mit:

– gebratenen **Champignons und Käse**<sup>1)</sup> (vegetarisch) 10,90€

– gebratenen **Putenstreifen** 11,90€

– frisch zubereiteten **Schnitzelstreifen** 11,90€

– **Roastbeefstreifen** 14,90€

**Fitness-Teller:** kleines Rumpsteak an Salatbouquet <sup>4) 6)</sup> 17,90€

*(kleines Rumpsteak ohne Schwarte (200g) in der Garstufe ihrer Wahl mit Salatbouquet)*

## Brauereiküche

(Kölsche und Trierer Vorlieben mit regionalen Produkten vereint)

**Himmel und Ääd**<sup>2) 4) 5)</sup> 11,90€

*(Kölsche Spezialität aus gebratener Blutwurst und Kartoffelstampf mit Apfelstückchen, Röstzwiebeln und Jus)*

**Riesenbratwurst** mit Kappes Teerdich und dunkler Bratensauce 12,90€

*(Riesenbratwurst (300g) mit Kappes Teerdich, ein trierisches Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)*

**Ofenfrischen Fleischkäse** mit Kappes Teerdich und Jus 10,90€\*

*(gebackener Fleischkäse mit Kappes Teerdich, ein trierisches Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)*

**Saftiger Kassler**<sup>3)</sup> mit Kappes Teerdich und Jus 11,90€\*

*(gepökeltes Schweinefleisch mit Kappes Teerdich, ein trierisches Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)*

**Zünftige Grillhaxe** mit Kappes Teerdich und Jus 15,90€

*(große Hinterhaxe 1,2kg Rohgewicht mit Kappes Teerdich, ein trierisches Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)*

*(werktags ab 17Uhr, Samstag und Sonntag ganztags)*

**Großzügige Brauhausplatte** für 4Personen mit reichlich Fleischkäse,

Kassler, Schillinger Speißbraten und zünftiger Grillhaxe 49,90€

*(werktags ab 17Uhr, Samstag und Sonntag ganztags)*

## Steaks vom Black Angus Rind

Die Steakkarte ist das Herz unserer Küche, denn der Ruf der "Schillinger Steaks" eilt uns voraus. Wir bieten Ihnen die Steaks in sechs Garstufen an, welche wir Ihnen kurz erläutern möchten.

Es gibt unterschiedliche Auffassungen darüber, welcher Temperatur im Kern welche Garstufe zugeordnet werden kann. Dies hängt im Wesentlichen von der Qualität des verwendeten Roastbeefs ab. Unser hochwertiges Roastbeef stammt aus Südamerika und ist perfekt gereift. Die Rasse Black Angus zeichnet sich darüber hinaus durch eine großzügige Marmorierung (feine Fettäderchen) aus, welche während des Bratvorgangs zu unverwechselbarer Zartheit und Geschmacksintensität führt - je besser das verwendete Fleisch, desto niedriger wird die Kerntemperatur für die Garstufen gehalten.

Erschwerend kommt hinzu, dass in Frankreich, Amerika und Deutschland ähnlich lautende Garstufen anders verwendet werden. Ein Beispiel: Das französische "medium" ist in Deutschland "englisch".

**Wählen Sie ihre Garstufe wie folgt:**

<b>very rare - bleu</b>	innen komplett roh	außen sehr dünn, braun	sehr saftig - innen lau	35°C
<b>rare</b>	im Kern roh	außen dünn, braun	saftig rot - innen lauwarm	43°C
<b>medium rare / englisch</b>	Kern rot bis leicht rosa	leicht intensives braun	saftig rot bis rosa - lau	48°C
<b>medium</b>	saftig rot	kräftig braune Kruste	saftig rosa bis rot - warm	53°C
<b>medium well</b>	kleiner rosa Kern	kräftig braune Kruste	mäßig saftig - gut warm	58°C
<b>well done - durch</b>	braun bis grau	kräftig braune Kruste	wenig saftig - heiß	ab 68°C

Wir bieten unser Rumpsteak sowohl naturbelassen auf der Schwarte an, als auch ohne. Mit der Schwarte treten durch unsere Bratweise noch mehr zarte Röst- und herzhaftes Fleischaromen hervor und führen so zu einem einmaligen Geschmackserlebnis.

# früh bis spät

Für das maximale Geschmackserlebnis empfehlen wir:

**Mut zur Schwarte!**

Unsere Rumpsteaks werden mit Pommes und Salat <sup>4) 6)</sup> serviert!

<b>Rumpsteak mit Schwarte</b>		300gr	400gr	500gr	750gr (auf Anfrage)
		20,90 €	24,90 €	28,40 €	37,20 €

<b>Rumpsteak ohne Schwarte</b>	200gr	300gr	400gr	500gr	750gr (auf Anfrage)
	18,90 €	22,90 €	27,40 €	31,40 €	40,90 €

*Zu allen Gerichten können Beilagen und Toppings geändert bzw. dazu bestellt werden.*

Umbestellungen und Toppings berechnen wir wie folgt:

**Kräuterbutter, Kräuterknoblauchquark** oder geschmorte **Zwiebeln** je 1€  
**pfannengeschwenkte Champignons, Pfeffersauce, Pilzrahmsauce, Zigeunersauce** oder **Bratenjus** je 1,50€  
**Bratkartoffeln mit Speck** statt Pommes 1,50€  
**Ofenkartoffel mit Kräuterquark** statt Pommes 2,50€  
**Mediterranes Gemüse** statt Salat: 1,50€

## Schillinger Küche

(Traditionelle Küche pfiffig zubereitet)

**Original Schillinger Spießbraten** mit Bratkartoffeln und Salat <sup>4) 6)</sup> 13,90€\*

*(großzügiges Stück des handgewickelten „Schillinger Spießbratens“, Bratkartoffeln mit Speck und Spießbratensauce)*

**Tagliatelle mit Roastbeefstreifen** an Pilzrahmsauce und Salat <sup>4) 6)</sup> 15,90€\*

*(Roastbeefstreifen in der Garstufe ihrer Wahl)*

**Roastbeefstreifen mit Ofenkartoffel** an Kräuterknoblauchquark und Salat <sup>4) 6)</sup> 15,90€\*

*(Roastbeefstreifen in der Garstufe ihrer Wahl)*

\*sind Ihnen unsere "Land-Portionen" zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren "Stadt-Portion"

## Schnitzel (vom Schwein)

(großes Schnitzel (ca. 280g) mit würziger Panade, frisch für Sie in der Küche geklopft)

**Schnitzel Wiener Art** mit Pommes und Salat <sup>4) 6)</sup> 11,90€\*

paniertes **Schnitzel mit Pommes und Salat**

wahlweise mit:

- hausgemachter **Pilzrahmsoße** 12,90€\*

- **Zigeunersauce** (mit Paprika) 12,90€\*

- **Champignons und Käse**<sup>1)</sup> überbacken 13,90€\*

- **Ananas und Käse**<sup>1)</sup> überbacken 13,90€\*

## Vegetarische Gerichte

(Herzhaftes, ganz ohne Fleisch)

Tagliatelle mit hausgemachter **Tomatensoße** 8,90€\*  
(wahlweise mit oder ohne Grana Padano<sup>2)</sup>)

Tagliatelle mit **mediterranem Pfannengemüse** 10,90€\*  
(wahlweise mit oder ohne Grana Padano<sup>2)</sup>)

**Ofenkartoffel** mit Kräuterknoblauchquark an Salatbouquet <sup>4) 6)</sup> 7,90€

**Ofenkartoffel** gefüllt mit **Champignons und Käse**<sup>1)</sup> überbacken, dazu  
Kräuterknoblauchquark und Salat<sup>4) 6)</sup> 10,90€

**Couscous** mit mediterranem **Gemüse** und Kernen dazu Minzdip 10,90€\*

Viele unserer vegetarischen Speisen können Sie auch vegan  
bekommen, bitte sprechen sie hierzu ihre Bedienung an.

## Kindergerichte

(wir bemühen uns um eine familienfreundliche Kalkulation.  
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Erwachsenen für Gerichte der  
Kinderkarte einen Aufpreis von 2€ berechnen.)

### **Dalmatiner 3€**

*(Portion Pommes mit Ketchup/ Majo),*

### **Tabaluga 5,90€**

*(kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup/ Majo)/*

### **Wicki 4,90€**

*(5 Hähnchen-Nuggets mit Pommes und Ketchup/ Majo)*

### **Rotkäppchen 4,90€**

*(Nudeln mit Tomatensauce, wahlweise mit oder ohne Käse)*

## Eis und unsere Desserts

*(Süßes geht doch immer...)*

### **3 Kugeln gemischtes Eis<sup>1)</sup> mit Sahne 4,50€**

*(wahlweise mit Vanille-, Schokoladen- oder Erdbeereis)*

### **Krokantbecher<sup>1)</sup> 4,90€**

*(Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Karamellsauce und Krokant)*

### **Schokobecher<sup>1)</sup> 4,90€**

*(Schoko- und Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce)*

### **Eis & Heiß<sup>1)</sup> 5,50€**

*(3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren)*

### **bunter Zwergenbecher<sup>1)</sup> 2,80€**

*(2 Kugeln Eis nach Wahl mit bunten Streuseln)*

### **warme Schokotarte<sup>14)</sup> mit Vanilleeis<sup>1)</sup> 6,90€**

*(Warmer selbstgemachter Schokokuchen mit Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten)*

### **Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanilleeis<sup>1)</sup> 6,90€**

*(Warme Süßspeise aus Eiern und Mehl mit Puderzucker und Vanilleeis)*

*1) mit Farbstoff 2) konserviert 3) mit Nitrat 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) gewachst 9) mit Phosphat 10) mit Milcheiweiß 11) mit Süßungsmittel 12) mit einer Zuckerart 13) Tafelsüßen auf Grundlage von Sorbit 14) koffeinhaltig*

## Unsere Getrankkarte

### Heißgetränke:

Espresso, Espresso-Macchiato	2,00€
Pott Cafe Creme	2,70€
Milchkaffee, Cappuccino	2,80€
Latte Macchiato	2,80€
Pott Kakao mit Sahne	2,70€
Glas Tee	2,50€

*(Earl Grey, Darjeeling, Roiboos Vanille, Japan Fenchel, Alpenkrauter, Kamille, Pfefferminz oder Waldbeere)*

### alkoholfreie Getranke:

VIO Mineralwasser	0,25l	1,90€	0,75l	4,90€
<i>(Mineralwasser ohne Kohlensure)</i>				
Burgquelle Mineralwasser	0,25l	1,90€	0,75l	4,90€
<i>(Mineralwasser mit Kohlensure)</i>				
Tafelwasser mit Kohlensure	0,2l	1,70€	0,4l	3,30€
Coca Cola <sup>1) 2) 14)</sup>	0,2l	1,90€	0,4l	3,60€
Coca Cola zero <sup>1) 2) 11) 14)</sup>	0,2l	1,90€	0,4l	3,60€
Fanta <sup>1) 2) 4)</sup>	0,2l	1,90€	0,4l	3,60€
Sprite <sup>1) 2) 11) 14)</sup>	0,2l	1,90€	0,4l	3,60€
Mezzo Mix <sup>1) 2) 11) 14)</sup>	0,2l	1,90€	0,4l	3,60€
Fuze-Eistee <sup>1) 14)</sup>	0,2l	2,00€	0,4l	3,90€
<i>(Zitronengeschmack)</i>				
Malzbier, alkoholfrei	0,33l	2,70€		

### Safte und Saftschorlen:

Vaihinger Apfelsaft	0,2l	2,20€		
Vaihinger Multivitaminsaft	0,2l	2,20€		
Vaihinger Orangensaft	0,2l	2,20€		
Vaihinger Maracujasaft	0,2l	2,20€		
Saftschorle			0,4l	3,90€
<i>( Apfelsaft, Multivitaminsaft, Orangensaft oder Maracujasaft)</i>				
Golden Jacob naturtrube Apfelschorle			0,33l	3,00€



## Unsere Biere:

### **Früh Kölsch - Das Kölsch der Kölner.**

*"Das beliebte Bier der Kölner ist mit seinem lecker süffigen Geschmack die kölsche Spezialität – und ein Original. Der Kölner versteht es eben das Leben zu genießen und findet immer einen Grund mit einem Früh Kölsch anzustoßen."*

Früh Kölsch <i>frisch vom Fass</i>	0,2l	1,90€	0,4l	3,70€
Früh Radler <i>frisch vom Fass</i>	0,2l	1,90€	0,4l	3,70€
Früh Schuß <i>frisch vom Fass</i>	0,2l	1,90€	0,4l	3,70€
Kranz Früh Kölsch <i>frisch vom Fass</i>	11x 0,2l	19€		
Pittermännchen (Fass am Tisch)	10l	79€		
Pittermännchen (Fass am Tisch)	20l	149€		
Früh Kölsch <i>alkoholfrei</i>	0,33l	2,70€		
Früh Sport <i>alkoholfrei</i>	0,33l	2,70€		

*(Fassbrause Zitrone/ alkoholfreies Radler)*

### **Erdinger - So schmeckt Bayern.**

Erdinger Urweiße, naturtrüb <i>frisch vom Fass</i>	0,5l	4,50€		
Erdinger Weißbier <i>alkoholfrei</i>	0,5l	4,50€		
Malzbier, <i>alkoholfrei</i>	0,33l	2,70€		

### **Viez "vom Gorges"**

*"Seit mehr als sechs Jahrzehnten stellt die Kelterei Gorges aus Berufung Viez (Apfelwein) und edle Brände her. Der vielfach prämierte Thommer Viez ist weit über die Grenzen der Region Trier bekannt, äußerst beliebt und hat bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten."*

Porz Viez	0,4l	2,00€		
Porz Viez-Sprudel	0,4l	2,00€		
Porz Viez-Limo	0,4l	2,20€		
Porz Viez-Cola	0,4l	2,20€		

## Unsere Weinkarte

### Sekt, Weißweine<sup>6)</sup> und Roséweine

#### Bischöfliche Weingüter

*"In jedem DOM-Wein finden Sie das wieder, was die Mosel ausmacht:  
eine frische Frucht im Bouquet, eine tänzelnd leichte Mineralik auf der Zunge  
und eine nachhaltige Fülle im Abgang."*

Riesling-Sekt <i>(brut)</i>	0,1l	3,10€	0,75l	20,90€
Dom Riesling <i>(wahlweise: trocken, feinherb oder lieblich)</i>	0,25l	4,90€		
Dom Elbling <i>(trocken)</i>	0,25l	4,90€		
Dom Rosé <i>(trocken)</i>	0,25l	5,90€	0,75l	17,50€
Dom Riesling-Schorle <i>(wahlweise: trocken, feinherb oder lieblich)</i>	0,25l	3,90€		

#### Weingut Apel

*"Auf dem Weingut Apel (Nittel) weiß man um die optimalen natürlichen Gegebenheiten und setzt alles daran, diese zu erhalten. (...)Die Weine werden im Keller sorgsam begleitet, Zeit ist die Hauptkomponente für eine hohe Qualität."*

Grauer Burgunder <i>vom Muschelkalk (trocken)</i>	0,25l	5,90€	0,75l	17,50€
Auxerois <i>vom Muschelkalk (trocken)</i>	0,25l	5,90€	0,75l	17,50€
Weisser Burgunder <i>vom Muschelkalk (trocken)</i>	0,25l	5,90€	0,75l	17,50€
Rosé vom Orchideenfels <i>(vom Orchideenfels trocken)</i>	0,25l	5,90€	0,75l	17,50€

#### Rotweine<sup>6)</sup>

Blauer Spätburgunder <i>(Weingut Apel, Nittel (trocken))</i>	0,25l	5,70€	0,75l	16,90€
Bordeaux <i>(trocken)</i>	0,25l	4,90€	0,75l	14,50€
Primitivo <i>(fruchtig, trocken, mild)</i>	0,25l	5,70€	0,75l	16,90€
Appassimento <i>(volle Frucht, feinherb)</i>	0,25l	5,70€	0,75l	16,90€

## Alkohohaltige Getränke/ Schnaps

### Aperitifs und Liköre

Martini bianco	5cl	3,80€
Campari	4cl	3,50€
Campari- Soda	0,2l	3,90€
Campari-Orange	0,2l	4,50€
Aperol-Sprizz	0,2l	4,50€
Baileys	4cl	3,80€
roter Aufgesetzter	2cl	2,00€

*(Der Geschmack der Johannesbeere)*

### Absacker und Brände

Obstler	2cl	2,00€	
Williamsbirne	2cl	2,50€	
Mirabelle	2cl	2,50€	
Marille	2cl	2,50€	
Moorbirne	2cl	4,50€	
<i>(Die Empfehlung des Chefs)</i>			
Grappa di Brunello	2cl	3,50€	
Sambuca	2cl	2,50€	
Linie Aquavit <i>(eisgekühlt)</i>	2cl	3,00€	
Malteser <i>(eisgekühlt)</i>	2cl	2,50€	
Pernod	2cl	2,50€	
Fernet Branca <sup>6)</sup>	2cl	2,50€	
Trierer Doctor <sup>6)</sup>	2cl	2,80€	
Jägermeister <i>(eisgekühlt)</i>	2cl	2,50€	
Ramazotti			4cl 4,20€
Cognac Hennessy <sup>1)</sup>	2cl	2,90€	4cl 5,50€
Jack Daniels Whisky <sup>1)</sup>	2cl	2,90€	4cl 5,50€
Tallister Whisky <sup>1)</sup>	2cl	4,90€	4cl 8,90€