Konstantin

Hier wird nicht nur gegessen, sondern auch gefeiert!

Sommerfeste, Hochzeiten oder Corporate Events im Innenhof –

wir sind dabei. Du auch?

Egal ob Du ein Firmenevent mit geladenen Gästen oder ein Betriebsfest für die Mitarbeiter planst.

Wir bieten jeder Feier den passenden Rahmen.

Schreibe eine Email mit Deiner Anfrage an:

info@restaurant-konstantin.de

Nur Kartenzahlung
Card payments only

Konstantin

Unsere Empfehlung
Our recommendation

Stulle des Monats
OPEN. SMOKED. HANDMADE.
„DOUBLE SMOKED PUMPKIN”
Hausgebackenes Brot | apfelholzgeräucherter Butternut & Hokkaido-Hummus | Gorgonzola Dolce | fermentierte Rote Bete | Borettane-Zwiebeln | Verbene-Öl | Kürbiskerncrunch
15,9 €

Sandwich of the Month
OPEN. SMOKED. HANDMADE.
„DOUBLE SMOKED PUMPKIN”
Homemade bread | applewood-smoked butternut & Hokkaido hummus | Gorgonzola Dolce | fermented beetroot | Borettane onions | verbena oil | pumpkin seed crunch
15,9 €

Nur Kartenzahlung
Card payments only

Konstantin

Tageskarte

Dienstag bis Sonntag & feiertags: 11 bis 17 Uhr

Vorspeise | *appetizer*

Tagessuppe mit hausgebackenem Brot **9 €**
Soup of the day with home-baked bread

Kleiner gemischter Salat mit Gemüsedressing *vegan* **8 €**
Small mixed salad with vegetable dressing vegan

Hausgebackenes Brot **3,5 €**
Homemade bread

Hauptgerichte | *main course*

Wiener Schnitzel | Kalb | hausgemachter Kartoffelsalat | Zitrone **29,9 €**
Wiener Schnitzel | veal | homemade potato salad | lemon
- Preiselbeeren | *lingon berries* **+ 1 €**

Der „Hamburger“ Bahnhofs-Burger **14,9 €**
Medium Paddy von der Färse | Zillertaler Bergtilsiter | hausgemachter Duroc-Speck | Tomate | Romanasalat | Estragon-Senf-Mayonnaise
The "Hamburger" Bahnhof Burger | medium patty from heifer | Zillertal mountain Tilsiter | homemade Duroc bacon | tomato | romaine lettuce | tarragon mustard mayonnaise
Portion Pommes | Ketchup oder Mayonnaise | *portion fries | ketchup or mayonnaise* **+ 5,5 €**

Frische Miesmuscheln **15,9 €**
Salsiccia | Karotte | Lauch | Fenchel | Creme Fraiche | Petersilie
Fresh mussels | Salsiccia | carrot | leek | fennel | Crème fraîche | parsley

Portobello-Ravioli *vegan* **15,9 €**
Butternut- Kürbis | Salbeinage | geröstete Sonnenblumenkerne
Portobello Ravioli | Butternut squash | sage sauce | roasted sunflower seeds

Großer gemischter Salat **15,5 €**
Edamame | Granatapfel | Gurke | Karotte | Leinsaat | **Ranch- oder Gemüsedressing *vegan***
Large mixed salad | edamame | pomegranate | cucumber | carrot | linseed |
***ranch or vegetable dressing** vegan*
- Quinoa-Beete Falafel *vegan* | *quinoa-beetroot-falafel vegan* **+ 4 €**
- knusprig gebackene Hähnchenbrust | *fried chicken* **+ 4 €**

Kinderessen | *Kids meal* **ab 7,5 €**
Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an. | *Please contact our service team.*

Dessert

Kaiserschmarrn - *ca. 20 Min. Zubereitungszeit* **kleine Portion** | *small portion* **9,9 €**
Zwetschgenröster | Rosinen | Vanilleeis **für zwei Personen** | *for two people* **16,9 €**
Kaiserschmarrn - approx. 20 min. preparation time | plum compote | raisins | vanilla ice cream

Nur Kartenzahlung
Card payments only

Konstantin

Frühstück

Dienstag bis Freitag: 10 bis 12 Uhr
Wochenende und feiertags: 11 bis 13 Uhr

Egg Benedict **13,9 €**
pochierte Eier | Blattspinat | Hollandaise
Egg Benedict | poached eggs | spinach | hollandaise
hausgemachter Duroc Speck | *homemade Duroc bacon* **+2,5 €**

Eier à la Shakshuka **13,9 €**
pochierte Eier | Kirschtomaten-Ragout | Basilikum
Eggs à la Shakshuka | poached eggs | cherry tomato ragout | basil

Smashed Avocado **13,9 €**
pochierte Eier | Tomate | Furikake
Smashed Avocado | poached eggs | tomato | furikake

Spiegeleier | Butter | Salat **7,9 €**
Fried eggs | butter | salad

Rühreier | Butter | Salat **8,5 €**
Scrambled eggs | butter | salad

Toppings
hausgemachter Duroc Speck | *homemade Duroc bacon* **+2,5 €**

Croissant **2,8 €**
Croissant | Butter | hausgemachte Marmelade **4,9 €**
Croissant | butter | homemade jam

Goldenes Porridge *vegan* **8,9 €**
Kokos | Mango | Pistazie
Golden porridge vegan | coconut | mango | pistachio

Alle Eierspeisen werden aus Bio-Eiern zubereitet und mit hausgebackenem Brot serviert.
All egg dishes are made from organic eggs and served with home-baked bread.

Nur Kartenzahlung
Card payments only

Kuchen / *Cakes*

Cookies 3,9 €
Cookies

New York Cheesecake 5,4 €
New York Cheesecake

New York Cheesecake Pistazie 5,7 €
New York Cheesecake pistachio

Himbeer-Schokoladentarte 5,4 €
Raspberry chocolate tart

Apfelkuchen *vegan* 5,6 €
Apple cake vegan

Rüblikuchen *vegan* 5,5 €
Carrot cake vegan

Beeren-Frischkäse-Kuchen glutenfrei 5,5 €
Berry-cream cheese-cake glutenfree

Zitronen-Baiser Tartelette 4,9 €
Lemon meringue tartelette

Bis 17 Uhr | *Until 5 PM*

Kaiserschmarrn - *ca. 20 Min. Zubereitungszeit*
Zwetschgenröster | Rosinen | Vanilleeis
Kaiserschmarrn - approx. 20 min. preparation time | plum compote | raisins | vanilla ice cream

kleine Portion | *small portion* **9,9 €**
für zwei Personen | *for two people* **16,9 €**

Hausgemachte Getränke
Homemade Drinks

Holunderlimonade 5,9 €
Holunder | Zitrone | Apfel | Mineralwasser
elderberry lemonade
lemon | elderberry | apple | mineral water

Himbeerlimonade 5,9 €
Himbeere | Zitrone | Apfel | Mineralwasser
raspberry lemonade
raspberry | lemon | apple | mineral water

St. Clements 6,5 €
Orangensaft | Bitter Lemon
orange juice | Bitter Lemon

Bacardi-Tails

Passionfruit Martini 12 €
42 Below Vodka | Vanille | Maracuja | Limette
42 Below Vodka | vanilla | passionfruit | lime

Espresso Martini 12 €
42 Below Vodka | Kaffeelikör | Kaffee
42 Below Vodka | coffee liqueur | coffee

Pina Colada 11,5 €
Bacardi Rum | Kokosnuss | Limette | Ananas
Bacardi Rum | coconut | lime | pineapple

Mojito 11,5 €
Bacardi Carta Blanca | Minze | Limette
Bacardi Carta Blanca | mint | lime

Nur Kartenzahlung
Card payments only