



## Food Menu

Est. 1994

### APRIL SPECIAL

Enjoy Spring with this hearty classic...

#### Beef n' Guinness Stew

16.90

Beef, shallots & carrots slowly braised in Guinness. Served with creamy mash potatoes, bread & Irish butter.

*Rindfleisch, Schalotten und Karotten langsam in Guinness geschmort. Serviert mit cremigem Kartoffelpüree, Brot und irischer Butter. A, C, G, L*

### RISE & SHINE

Weekends Till 3pm

#### Full Irish Breakfast

13.90

Irish rashers, fried eggs, mushrooms, Irish sausages, Heinz baked beans, grilled tomato, black pudding, hashes brown & toast with Kerrygold butter.

*Irischer Speck, Spiegeleier, irische Würstchen, Champignons, Heinz Bohnen, gegrillte Tomaten, Blutwurst, Rösti & Toast mit Kerrygold Butter.*

### BAR SNACKS

#### Loaded Fries

11.50

Our golden french fries topped with beef chilli, Jalapeños, chipotle sauce, melted cheese & sour cream.

*Unsere goldenen Pommes frites, belegt mit Rindfleisch-Chili, Chipotle-Sauce, geschmolzenem Käse und Sauerrahm.*

#### Spuds in a basket

6.90

Chunky hand cut chips from seasonal potatoes which are from our local farmer served with a garlic-basil mayo.

*Hausgemachte Kartoffelecken vom lokalen Bauern mit frischer Knoblauch Basilikum Mayonnaise C,G*

#### Golden fried chicken wings

Served with a choice of Louisiana hot wing sauce or BBQ Dip. A, C, G

*Knusprige Hähnchenflügel serviert nach Wahl mit Louisiana Soße oder unserem BBQ Soße dip mit Sellerie*

#### Bucket of 5 pieces / 5 Stück

7.70

#### Bucket of 10 pieces / 10 Stück

13.90

#### Bucket of 15 pieces / 15 Stück

23.30

#### Vegetarian Nachos

11.00

Tortilla chips topped with our vegetarian 3 bean chilli, jalapenos, Irish melted cheese, spring onion, salsa, guacamole & crème fraiche

*Tortilla Chips mit einem 3 Bohnen Chili, Jalapenos & Käse überbacken, Serviert mit Salsa, Guacamole & Creme fraiche (2) (3) G, J,*

#### Beef Nachos

12.20

Tortilla chips topped with homemade beef chili, jalapeños & Irish cheese; served with spicy salsa, Crème fraiche & guacamole.

*Tortilla Chips mit Rindfleischchili, Jalapeños und Käse überbacken, serviert mit würziger Salsa, Crème fraiche & Guacamole (2) (3) (7) G, J,*

### BAKED POTATOS

#### Veg Chilli Jacket Potato

8.90

Oven roasted jacket potato smothered in our homemade 3 bean chilli, topped with crème fraiche and Irish cheddar cheese.

*Ofenkartoffel mit unserem hausgemachten 3-Bohnen-Chili, gekrönt mit Crème fraiche und irischem Cheddar-Käse.*

#### Beef Chilli Jacket Potato

9.40

Oven roasted jacket potato smothered in our homemade beef chilli, topped with crème fraiche and Irish cheddar cheese

*Ofenkartoffel mit unserem hausgemachten Rindfleisch-Chili, belegt mit Crème fraiche und irischem Cheddar-Käse.*

### THINK GREEN

#### Sweet Vegan Burger

15.40

A combination of sweet potatoes, kidney beans, black beans, with coriander & cumin, coated with rice flakes, red onion, tomato, toasted sesame seed bun, topped with guacamole, served with french fries

*Eine Kombination aus Süßkartoffeln, Kidneybohnen, schwarze Bohnen, mit Koriander & Kreuzkümmel, überzogen mit Reisflocken, rote Zwiebeln, Tomaten, im Sesambrotchen mit Guacamole serviert mit Pommes.*

#### Goats Cheese Salad

14.30

Grilled goats cheese served on a bed of mixed leaves, walnuts, diced tomatoes, red onions with a honey & thyme dressing.

*Gegrillter Ziegenkäse auf Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen, gewürfelten Tomaten und roten Zwiebeln, serviert mit einem Balsamico-Essig Dressing oder einem Zitronen-Honig Thymian Dressing 5*

### HOUSE SPECIAL

#### Traditional Fish & Chips

16.50

Golden fried cod in a Kilkenny beer batter served with chips, mushy peas & tartare sauce. Our fish is either farmed responsibly or certified sustainable seafood. (ASC / MSC)

*Golden gebratener Kabeljau in einem Kilkenny-Bierteig, serviert mit Pommes, pürierten Erbsen & einer Tartar-Sauce. Unser Fisch wird entweder verantwortungsbewusst gezüchtet oder kommt aus nachhaltigem Fang. (ASC / MSC)*

### MAIN DISHES

#### Bangers n' Mash

14.90

Traditional Irish oven cooked Cumberland sausages on a bed of creamy mash with a rich homemade onion gravy

*Traditionelle irische ofengekochte Cumberland-Würstchen auf einem Bett aus cremigem Püree mit einer reichhaltigen hausgemachten Zwiebelsoße A, G, L*

#### BBQ Ribs

17.50

500 gr. marinated slow cooked baby back ribs; braised in the oven; served with homemade bbq sauce, French fries & coleslaw

*500 gr. marinierte Rippchen, serviert mit hausgemachter BBQ-Soße, Pommes und Coleslaw*

#### BBQ Ribs & Chicken Wings Combo

17.50

Half rack of baby back ribs & three chicken wings, Homemade bbq sauce, French fries & coleslaw

*Marinierte Rippchen und drei Hähnchenflügel serviert mit BBQ-Soße, Pommes und Coleslaw*

### HOMEMADE BURGERS

#### Cheese Burger

14.10

Irish red cheddar

*Mit irischem roten Cheddar Käse überbacken A, C, G, M*

#### Bacon & Cheese Burger

14.70

Crispy bacon & red cheddar

*Mit knusprigem Speck & irischem roten Cheddar Käse überbacken A, C, G, M*

#### o'reilly's Burger

15.80

Mushrooms, Swiss cheese, garlic & basil mayo A, C, G, M

*Mit Pilzen, Knoblauch-Basilikum-Mayonnaise und Schweizer Käse überbacken*

#### Celtic Burger

15.80

Swiss cheese, Guacamole & Jalapeños

*Mit Guacamole, Jalapeños und Schweizer Käse A, C, G, M*

### DESSERT

#### Warm Chocolate Brownie

6.90

Served with vanilla ice cream & caramel sauce.

*Warmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanille Eis und Karamellsoße*

#### Homemade Apple Crumble

6.90

With almond flakes served with toffee ice cream.

*Hausgemachte Apfelkuchen mit Mandelflocken serviert mit Toffee Eis*



OUR LIVE EVENTS & SPORT CAN BE FOUND ON OREILLYS.COM

# Free Wi. Fi

SCAN THE QR CODE FOR ALL OUR MENUS