



AUTUMN HEARTY SPECIALS

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}

LET US BEGIN HERE...

Traditional Home Made Soup 6.50
Made Daily - Ask Your Server For Details.

Spud Snacks 9.40
Oven cooked fluffy jacket potato served with & choice of fillings.
Im Ofen gekochte, fluffige Pellkartoffeln, serviert mit & einer Füllung nach Wahl.

Tuna | Heinz Beans | Cheddar Cheese | Bacon | Homemade Beef Chili 1.50
o'reilly's Homefries 6.50

Our famous hand cut triple cooked chips served with roasted garlic & basil mayo. Unsere berühmten handgeschnittenen dreifach gekochten Pommes serviert mit geröstetem Knoblauch und Basilikum-Mayo ^{A,C,G,J,L}

French Fries 5.50
Golden French fries. / Klassische Pommes frites.

Loaded Fries 11.50
Our golden french fries topped with beef chili, chipotle sauce, melted cheese & sour cream. Unsere goldenen Pommes frites, belegt mit Rindfleisch-Chili Chipotle-Sauce, geschmolzenem Käse und Sauerrahm.

Vegetarian Loaded Fries 11.50
Our golden french fries topped with a plant-based Redefine beef chili, chipotle sauce, melted cheese & sour cream
Unsere goldenen Pommes Frites belegt mit einem pflanzlichen Redefine beef bhili, chipotle-Sauce, geschmolzenem Käse und Sauerrahm

TURN OVER A NEW LEAF...

Classic Caesar 13.90
Romaine lettuce tossed in creamy Caesar dressing with croutons, boiled eggs, cherry tomatoes & parmesan. Romanasalat, geschwenkt in hausgemachtem Caesar Dressing mit Croutons, gekochtem Ei, Tomaten und gehobeltem Grana Padano. ^{A,C,D,G}

Classic Chicken Caesar 16.90
Lemon grilled chicken with Romaine lettuce tossed in a rich creamy Caesar dressing with croutons, crispy bacon bits, boiled eggs, cherry tomatoes & freshly grated parmesan. Mit Zitrone gegrilltes Hähnchenfleisch mit Römersalat in einem reichhaltigen, cremigen Caesar-Dressing mit Croutons, knusprigen Speckstücken, gekochten Eiern, Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan ^{A,C,D,G}

WINGS & NACHOS

Classic Wings
Crispy chicken wings served with a choice of sauces;
Guinness Bbq | Hot Buffalo | Blue Cheese
Knusprige goldene Hähnchenflügel, serviert mit frisch zubereiteten Saucen; Wählen Sie entweder;

Choose Amount
5 Wings | 9.90 | 10 Wings 18.50 | 15 Wings 26.00

Asian Wings
Chicken wings tossed in our sticky sweet chilli, soy & ginger glaze & served with a soothing blue cheese dip.
Hähnchenflügel in unserer klebrigen, süßen Chili-, Soja- und Ingwer Glasur geschwenkt und mit einem beruhigenden Blauschimmelkäse-Dip serviert. ^{A,C,F,G,H,J,K,L,H}

Buffalo Wings
Chicken wings tossed in Buffalo hot sauce and served with soothing blue cheese sauce.
Hähnchenflügel in scharfer Sauce, serviert mit einer milden Blauschimmelkäse Sauce. ^{A,C,F,G,H,J,K,L,H}

Beef Nachos 13.50
Corn tortillas, beef chilli, Jalapeños, salsa, melted Monterey Jack cheese, guacamole & crème fraiche. ^{A,F,G,J,K}
Mais-Tortillas, rinder-Chili, Jalapeños und geschmolzenem Käse, Salsa, Guacamole & crème fraîche.

Vegetarian Nachos 13.50
Corn tortillas, plant-based Redefine beef chili, jalapenos, salsa, guacamole, melted Monterey Jack cheese & creme fraiche
Maistortillas, ein pflanzliches Redefine beef chili, Jalapenos, Salsa, Guacamole, geschmolzener Monterey Jack Käse und Creme fraîche ^{A,C,F,G,J,K,L}

THE COUNTRY KITCHEN

Our Famous Fish & Chips 18.50
Golden fried catch of the day in a light beer batter with mushy peas & tartare sauce. Served with chunky chips. Golden gebratener Fang des Tages, umhüllt von einem leichten Bierteig überzogen und mit Erbsen, Tartarsoße und einer Zitronenspalte & serviert mit Pommes Frites ^{A,C,D,G,J,L}

Bangers n' Mash 15.50
Traditional Irish oven cooked Cumberland sausages on a bed of creamy mash with a rich homemade onion gravy & topped with caramelised onions.
Traditionelle irische ofengekochte Cumberland-Würstchen auf einem Bett aus cremigem Püree mit einer reichhaltigen, hausgemachten Zwiebelsoße & gekrönt mit karamellisierten Zwiebeln. ^{A,G,L}

Guinness BBQ Ribs 19.90
Rack of slow cooked baby back ribs marinated in our homemade Guinness BBQ sauce & served with french fries. Langsam gekochte Baby Back Ribs mariniert in unserer eigenen o'reilly's Guinness BBQ-Sauce mariniert & serviert mit Pommes Frites ^{A,1,K}

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}

BURGERS DONE RIGHT

Premium Burgers
Hand pressed daily from mature grass fed 100% Irish Angus beef. Served on a toasted brioche bun with mustard-mayo, relish, lettuce, tomato & french fries. ^{A,F,G}
Unsere Hamburger werden täglich von Hand Angus-Rindfleisch handgepresst. Serviert auf einem getoasteten Brioche-Brötchen mit Senf-Mayo, Gewürzrelish, Salat, Tomate und unserer Pommes Frites. ^{J,K}

Pimp Your Burger
Customize your burger with our homemade toppings
Smoked Bushmills Whiskey & Bacon Jam 2.00
Sautéed Onions 1.00 | Sautéed Mushrooms 1.50
Homemade Beef Chilli 3.00 | Jalapeños 1.00 |

Classic Burger 15.20

Cheeseburger 16.50
Our classic burger with melted Irish red cheddar.
Unser klassischer Burger mit geschmolzenem irischen roten Cheddar ^{A,C,F,G,J,K,L}

Bacon Cheeseburger 16.50
Melted Irish red cheddar & crispy bacon.
Unser klassischer Burger mit geschmolzenem

HEY THERE SWEETIE

Homemade Apple Crumble 8.50
With almond flakes served with toffee ice cream.
Hausgemachte Apfelkuchen mit Mandelflocken serviert mit Toffee ^E

Brownie 7.90
Warm chocolate brownie served with vanilla ice cream & chocolate sauce.
Warmer Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis und Schokoladensauce. ^{A,C,E,G,H,I}

Savory

Cheese Board 9.90
A delightful selection of cheese to nibble your cravings away...
A board of Young Camembert , Fresh Herbed Goats Cheese, Traditional Old Amsterdam Cheese
- Served with Crackers & Fresh Grapes

THE WEEKEND BEGINS HERE

Weekend Specials
Start the weekend the right way...

Full Irish Breakfast Weekends 10:00 - 15:00 15.90
Irish rashers, eggs, Irish sausages, Heinz baked beans, grilled tomato, hashes brown & black pudding, toast & Kerrygold butter.
Irischer Speck, Spiegeleier, irische Würstchen, Blutwurst, Heinz Bohnen, gegrillte Tomaten, Rösti & Toast mit Kerrygold Butter.

IRELAND ON SUNDAY

The **Sunday Roast** ^{From} Noon

Traditional Sunday Roast 20.90
Traditional slow roasted rib eye of beef served with mash, vegetables, roast potatoes, gravy, horseradish & Yorkshire puddin

Sonntagsbraten - Jeden Sonntag Mittag
Traditionell langsam gebratenes Rib-Eye vom Rind serviert mit cremigem Püree, Gemüse, Bratkartoffeln und hausgemachter Soße, Meerrettich und Yorkshire-Pudding.

The **Sunday Combo**

Roast & Crumble Combo 27.50
Enjoy our Full Sunday roast followed by our delicious homemade warm apple crumble served with delicious vanilla ice cream & a berry compote.
Genießen Sie unseren Sonntagsbraten, gefolgt von unserem köstlichen hausgemachten warmen Apfel-Crumble, serviert mit leckerem Vanilleeis und einem Beerenkompott

TOO HEAVY THEN GO LITE...

Tasty Cocktail Stlye Desserts that are easier on the waistline..
^{ALL} **9.90.**

After You Ate

After Eight cocktail offers you all that is nice in one glass. It doesn't get better than this! Crème De Cacao, Crème De Menthe, Mozart Chocolate Liqueur, milk & Cream & to top it of and After Eight chocolate.

Passion Meringue

A sweet, citrus-flavoured drink made with a creamy homemade lemon curd, and topped with a sweet & soft meringue, vodka, Passionfruit Liqueur, Lemon Juice, Sugar, Passion fruit puree, and Pineapple Juice,

Jaffa Cake

This drink never lasts too long, Orange vodka, Mozart liqueur, Orange bitters, Orange Syrup, Orange Juice, served with that reminder of just how good it is? The biscuit itself.

Lemon Tart

The perfect alternative to the real thing, to full after your dinner but still fancy a dessert. We got you sorted, Citron Vodka, vanilla schnapps, lemon tart syrup, & fresh lemon juice.