

## HAPPY HOUR

*Setdla* - MONTAG & MITTWOCH von 17:00 bis 19:00 Uhr

**Alle Biere 3.70**

MONTAG - MITTWOCH von 23:00 bis 01:00 Uhr

**Cocktails 7.50**

**Longdrinks 6.50**

**DONNERSTAG**

**Cocktailnight ab 20Uhr**

alle Cocktails 7.50

FREITAG und SAMSTAG von 00 bis 02 Uhr

**Hausschnaps 1.50**

**Longdrinks 6.50**

SONNTAG - alle Whiskey, Rum & Tequila ganzen Abend 3cl für 5.00

SONNTAG - alle Flammkuchen & Pizza  
ganzen Abend für 11.00

## GERICHT DER WOCHE | 11.00

**Chili vs. Käsespätzle** überbacken

1/2 Spätzle & 1/2 Chili mit frischem Weißbrot serviert

## SÜSSE & UNVERNUNFT DER WOCHE | 5.50

**Kaiserschmarrn**

mit Apfelmuß

## WHISKEY DES MONATS:

**THE CHITA** Single Grain [43% - 30ml -] 5.00

Japan – Die drei Sorten Grain Whisky reiften in verschiedenen Fässern. Der Grain Whisky der in Weißbeiche reifte wurde geblendet mit Whisky der in spanischen Eichen- und Weinfässern reifte

**Aroma:** Crème brûlée, Kardamom, Akazienhonig, blühende Rose.

**Geschmack:** Weich und glatt, ein Hauch Minze, Honig.

## GIN & TONIC DES MONATS:

**Tanqueray No. 10 LONDON DRY** [47,3% -40ml-] 6.50

England – Tanqueray No.10 setzt das Erbe des ursprünglichen London Dry-Rezepts fort und setzt den Standard als erster Ultra-Premium-Gin. In kleinen Chargen mit den vier originalen Botanicals von London Dry und der Zugabe von frischen ganzen Grapefruits, Orangen, Limetten und Kamillenblüten destilliert, bringt Tanqueray No. 10 Gin mit jedem Schluck eine Explosion frischer Zitrusfrüchte. Der sanfte und köstliche Geschmack des Tanqueray No.10 Gin macht ihn zum unverwechselbaren Premium-Gin der Tanqueray-Reihe. Diesen Gin genießt man am besten mit viel Eis, Tonic Water und garniert mit einer Scheibe Pink Grapefruit. Na dann, Prost!

## LAMPERIE KLASSIKER

**Chili con Carne** *hausgemacht*  
mit Weißbrot [ bis 01 Uhr ]  
*überbackenes Chili con Carne*

 **Kürbiscremesuppe** *hausgemacht*  
mit Weißbrot [ bis 01 Uhr ]


**Chili vs. Käsespätzle** *überbacken*  
1/2 Spätzle & 1/2 Chili mit Weißbrot

 **Falafel** *vegan & hausgemacht*  
mit Tomaten-Gurken Salat und feinem Dip

**Moussaka** *vegetarisch & überbacken*  
Zucchini | Aubergine | Zwiebeln | Kartoffel | Paprika  
Mozzarella, mit frischem Weißbrot serviert

**Chili Cheese Frites** *Lamperie Style*  
Chili con Carne | Pommes Frites |  
Jalapeno mit Cheddar & Mozzarella überbacken

**Käsespätzle** *vegetarisch & überbacken*  
mit verschiedenen Käsesorten und Röstzwiebel

**Schnitzel** *oder* **NO Schnitzel** *vegan*   
mit Kartoffelsalat oder Pommes & Beilagensalat

## SALATE & VORSPEISEN

### Gemischter Salat

*mit Lamperie Dressing (Joghurt, Essig-Öl, Senf)*  
versch. Blattsalate | Gurke | Paprika |  
Tomaten | rote Zwiebeln |

 **gemischter**  
**mit Hirtenkäse**

 **Pizzabrot** *hausgemacht*  
mit Knoblauchöl und Kräutern

 **Portion Pommes**  
mit Ketchup & veganer Majo

## BURGER


*mit Pommes & Beilagensalat*

### Houseburger

Rinder Pattie | Housesauce | Salat |  
rote Zwiebel | Essigurke | Tomate

### Schnitzelburger

Schnitzel *oder* *vegan* NO Schnitzel | Housesauce | Salat |  
rote Zwiebel | Essigurke | Tomate | Kartoffelsalat

 *vegan* **Plantiesburger**  
veganer Pattie | vegane Housesauce | Salat |  
rote Zwiebel | Essigurke | Tomate

*extras on top:*

**Cheese** | **Cheese** *vegan*  
**Jalapenos** | **Bacon**

## Barfood Spezial

**5er Knobibrot**

**6er Onion-Rings** *mit veganem Dip*

**6er Chili Cheese Nuggets** *mit veganem Dip*

**Nachos** *mit Salsa*

**Erdnüssla**

## Infos

LAMPERIE | Bayreuth  
www.lamperie.de  
Friedrichstraße 13  
95444 BT

Montag bis Sonntag 17:00h - open late  
[Kitchen last order 22:00h]

# PIZZA & FLAMMKUCHEN

## Prosciutto e Funghi ♦

Schinken | frische Champignons | Mozzarella

## Lamperie *vegetarisch* ♦

Spinat | Hirtenkäse | Mozzarella

## Mista ♦

Schinken | Salami | Peperoni | frische Champignons  
Mozzarella

## Landhaus ♦

geräucherter Speck | frische Champignons  
frischer Parmesan | Cherry Tomaten |  
Rucola | Mozzarella

## Margherita *vegetarisch* ♦

Tomatensoße | frisches Basilikum | Mozzarella

## Diavola (scharf) ♦

scharfe Salami | Speck | rote Zwiebeln  
Peperoni (scharf) | frischer Knoblauch |  
scharfe Gewürze | Mozzarella



## Marinara *vegan* ♦

Tomatensoße | frisches Basilikum | Pizzagewürz

## Salami ♦

Salami | Tomatensoße | Mozzarella



## Antipastino *vegan* ♦

Tomatensauce | Zucchini | Paprika |  
frische Champignons | Rucola | getrocknete Tomaten

## Garden *vegetarisch* ♦

frische Champignons | Spinat | Cherry Tomate |  
Mozzarella

## Boscaiola alá Lamperie ♦

scharfe Salami | frische Champignons | scharfe  
Peperoni | frischer Knoblauch | Mozzarella

## Hot & Spicy *vegetarisch* ♦

Zucchini | Paprika | Jalapenos | rote Zwiebel  
getrocknete Tomaten | Knoblauch | Mozzarella

## Prosciutto e Funghi ♦

Schinken | frische Champignons | Mozzarella

## Klassik ♦

Speck | Zwiebeln | Frühlingszwiebeln

## Sana Bulbo *vegetarisch* ♦

frische Champignons | Zwiebeln | Frühlings-  
zwiebeln | Mozzarella

## Lamperie *vegetarisch* ♦

Spinat | Hirtenkäse | Mozzarella

## SÜSSE & UNVERNUNFT

### Kaiserschmarrn

mit Apfelmuß

### Magnolia

mit Banane | Joghurtcreme | Oreos

### Creme Vanilo

mit süßem Grieß | Vanilliecreme |  
Cocos & Pistazie

**LUST auf**  
Cocktails | Highballs | Whiskey |  
Gin&Tonic | Rum uvm.  
**schaut in die extra Karte ♥**