

Herzlich Willkommen im Naturpark Wirtshaus Grenzbahnhof



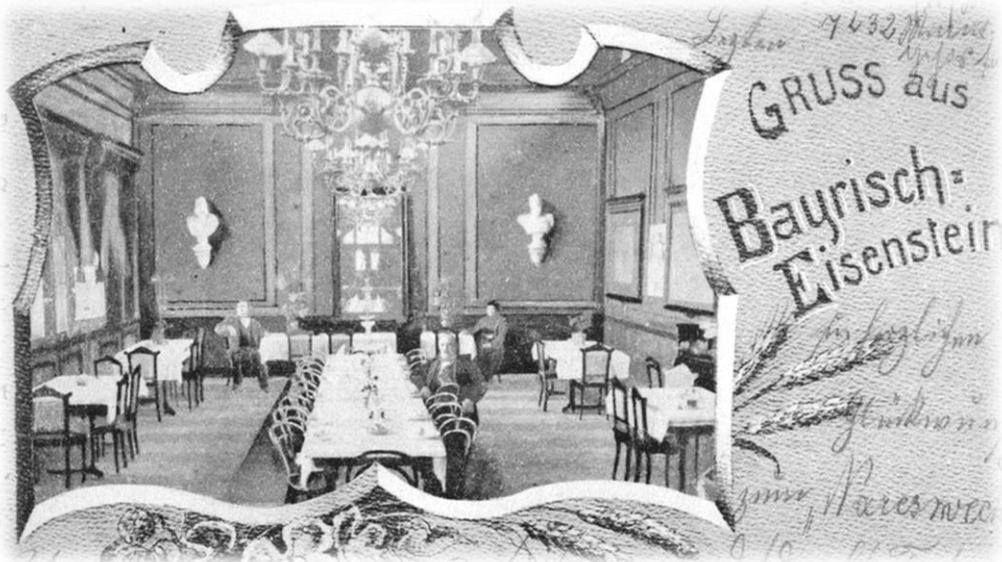
Wir freuen uns über Ihren Besuch
im historischen Wartesaal 1. Klasse.

Lassen Sie sich von unseren Bayerwald- und
Bahnhofsschmankerln verwöhnen. Probieren Sie auch
unsere hausgemachten Kuchen und Torten.

Unsere Küche bereitet alle Speisen stets frisch und
aus besten Zutaten zu, wir bitten Sie daher
Wartezeiten zu entschuldigen.

Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam, wenn Sie
besondere Wünsche oder Anregungen haben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !



Zu Beginn der Geschichte

Im Jahre 1856 wird die „Königlich privilegierte Aktiengesellschaft der bayerischen Ostbahnen“ gegründet und beantragt 1867 den Bau einer Bahnlinie von Deggendorf nach Eisenstein. Ab dem Jahr 1874 herrschen zwischen Klattau und Deggendorf überall Großbaustellen. Sowohl die Bahnstrecke als auch der Grenzbahnhof werden bereits im Jahre 1877 fertiggestellt.

Schon der Grundriss des symmetrischen Gebäudes, mit der seit 1764 hier verlaufenden Grenze als Symmetrieachse, welche durch die gemeinsame Eingangshalle läuft, lässt erahnen, wie eng die Verbindungen zwischen den beiden Ländern im Herzen Europas und den Menschen in Bayern und Böhmen waren und heute wieder sind...



Aus dem Suppentopf

Hausgemachte klare Brühe
mit Pfannkuchenstreifen 3,80 €

Hausgemachte Leberspätzlesuppe¹ 4,20 €

Bayerwaldschmankerl

Kartoffelsterz 7,80 €
mit geräuchertem Schweinebauch^{1,8}
und Sauerkraut

Hosenknöpf 6,80 €
mit Apfelmus⁸

Waidlerspätzle
in Butter geschwenkte Spätzle mit Rahmschwammerl
und Röstzwiebel 7,10 €
mit Röstzwiebel und Käse gratiniert 8,10 €



Blütezeit des Grenzbahnhofes

Am 20.10.1877 trifft der erste Zug im Bahnhof ein. Während der Blütezeit des Grenzbahnhofes um 1900 sind zeitweise bis zu 120 Personen beschäftigt. Königlich-bayerische Bahnbeamte arbeiten eng mit ihren Kollegen aus dem Kaiserreich Österreich-Ungarn zusammen. Auch ein Zeitunterschied von 11 Minuten hindert nicht. Erst jetzt entsteht der Ort Bayerisch Eisenstein.

Bahnhofschmankele

Lokführer Schnitzel	11,50 €
ausgebackenes paniertes Schweineschnitzel mit Röstzwiebel, Hinterschinken ^{1,3,8} , Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	
Zgediner Gulasch	8,80 €
mit böhmischen Knödel	
Schnitzel „Wiener Art“	9,60 €
in Butterschmalz ausgebackenes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Beilagensalat	
Rahmschwammerl	7,20 €
mit Semmelknödel	

Frisch zubereitet, regional und lecker...

... ist unsere Philosophie. Von Beginn an haben wir uns für die frische Zubereitung aller Gerichte entschieden, wobei wir stets auf eine hervorragende Qualität bei der Wahl der Zutaten achten. Auf Verwendung regionaler Produkte legen wir großen Wert. So beziehen wir beispielsweise unser Fleisch von lokalen Metzgereien.

Fragen Sie uns einfach nach der Herkunft Ihrer Speise.

Vegetarische Schmanferl

Grünkernpflanzerl 7,90 €

mit hausgemachtem Kräuterschmand an Salatgarnitur

Gegrilltes Lachsfilet 11,90 €

mit Nudeln in fruchtiger, frischer Tomatensoße,
umrahmt von frischgehobeltem Grana Padano

Beganes

Gemüse – Curry 9,90 €

mit frischem Saisongemüse, Kichererbsen,
Ingwer und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis

Zu Kriegszeiten

Nach dem 1. Weltkrieg zieht sich die bayerisch-tschechoslowakische Grenze durch den Bahnhof.

Zur Zeit des „Kalten Krieges“ wird der Grenzbahnhof zum Symbol des Trennenden. Eine Mauer trennt Bahnsteig und Eingangshalle, über die Gleise zieht sich ein hoher Stacheldrahtzaun. Der Bahnbetrieb auf tschechischer Seite wird eingestellt.



Für den kleinen Appetit

2 Paar Wiener ⁸ mit Senf und Semmel	4,70 €
2 Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	5,60 €
Currywurst ^{2,8} mit Pommes Frites	6,90 €

Für die kleinen Gäste

Portion Pommes Frites	3,00 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Salatgarnitur	6,50 €
Nudeln mit frischer Tomatensoße	4,50 €

Schleckermäulchen

2 Pfannkuchen gefüllt mit Marmelade	4,90 €
mit Nuss-Nougat-Creme	5,30 €
mit Vanilleeis	5,90 €
Warmer Topfen- oder Apfelstrudel	3,20 €
mit Sahne	3,70 €
mit Vanilleeis und Sahne	4,70 €
Portion Sahne	1,00 €
1 Stück Kuchen	ab 2,30 €
1 Stück Torte	ab 3,00 €

Extrabeilagen

Beilagensalat	3,70 €
Kartoffelsalat	2,20 €
Sauerkraut	2,20 €
Kartoffel, Spätzle, Pommes Frites	2,50 €
Apfelmus	2,00 €
Senf, Ketchup, Mayonnaise	0,80 €
Scheibe Brot oder Semmel	0,80 €
Breze	1,00€



Grenzöffnung und Wiederinbetriebnahme

Mit der Samtenen Revolution in der Tschechoslowakei im Jahr 1989 fällt der Eiserne Vorhang. Kurz darauf bilden 50.000 Personen eine Menschenkette zwischen Bayerisch Eisenstein und Železná Ruda. Am 2. Juni 1991 wird der grenzüberschreitende Eisenbahnverkehr durch Bundeskanzler Helmut Kohl feierlich wieder eröffnet.

Wir pressiert`s

Kleinigkeiten für unsere Gäste zum Mitnehmen

Damit Alle glücklich werden

Diese Kleinigkeiten können wir Ihnen gerne auch im Wirtshaus zu einem Aufpreis von je -,50 € servieren.

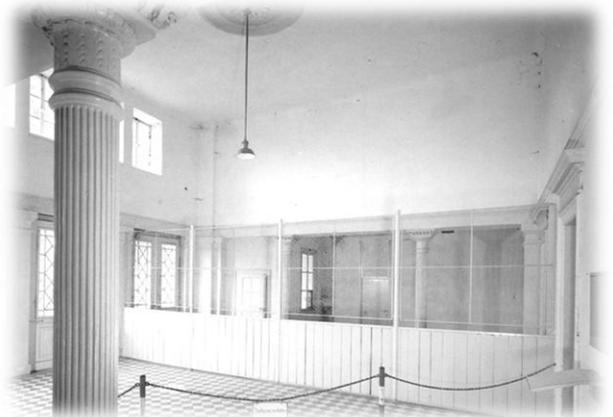
Wir bieten Ihnen alle Speisen und Getränke
auch zum Mitnehmen an.

Für Umbestellungen bei Gerichten berechnen wir 1,00 € Aufpreis.
Seniorenportionen abzüglich 1,00 €.

Breze	1,00 €
Butterbreze	1,50 €
Leberkäsesemmel ^{3,8} kalt	2,00 €
Käsesemmel	2,00 €
Baguette belegt mit Schinken ^{1,3,8} oder Käse	3,00€
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	2,50 €

Bayerisch-Böhmisches Informationszentrum

Seit dem Jahr 2000 informiert der Naturpark Bayerischer Wald e.V. im „Bayerisch-Böhmischen Informationszentrum für Naturparke und Nationalparke“ im Grenzbahnhof über die Region zwischen Donau und Moldau. Ziel des Naturparks ist es die Völkerverständigung beiderseits der Grenze zu stärken.



Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,10 €
Haferl Kaffee	2,90 €
Milchkaffee	3,00 €
Cappuccino	2,60 €
Großer Cappuccino	4,90 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Latte Macchiato	3,20 €

Kaffeerösterei Kirmse

Die Rösterei Kirmse in Zwiesel kennt noch das Geheimnis des guten Kaffees. Beste Bohnen hinsichtlich Nachhaltigkeit, Umwelt- und Sozialverträglichkeit werden vor Ort ausgewählt.

Diese werden im traditionellen Trommelröster in drei Röststufen schonend geröstet.

Nur der beste Kaffee kommt in die Tasse!

Haferl heiße Schokolade	2,90 €
Haferl heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €
Haferl Milch	2,00 €
Haferl Schwarzer Tee	2,10 €
Haferl Grüner Tee	2,10 €
Haferl Pfefferminztee	2,10 €
Haferl Kamillentee	2,10 €
Haferl Früchtetee	2,10 €
Haferl Kräutertee	2,10 €
Haferl Tee mit Pott Rum 2 cl	4,50 €

Zusatzstoffe- und Allergenliste finden Sie auf der letzten Seite

Warme Getränke in der Winterzeit

Haferl Glühwein	3,50 €
Haferl Jagertee	3,80 €
Haferl Kinderpunsch	2,50 €

Weisswein

2013 Grüner Veltliner QW	0,1 l	2,10 €
Weingut Buchmayer, Weinviertel	0,2 l	4,10 €
Trocken „ leicht & fruchtig „	0,75 l	13,00 €

Rotwein

2012 Zweigelt	0,1 l	2,10 €		
Weingut Buchmayer, Weinviertel	0,2 l	4,10 €		
Trocken „ leicht & fruchtig „	0,75 l	13,00 €		
2013 Dornfelder QbA	0,1 l	2,10 €		
Vier Jahreszeiten Winzer, Pfalz	0,2 l	4,10 €		
Halbtrocken	0,75 l	13,00 €		
2012 Gutswein Spätburgunder QbA	0,1 l	2,70 €		
Weingut Bercher-Schmidt	0,2 l	5,40 €		
Trocken	0,75 l	18,00 €		
Weissweinschorle	0,25 l	2,50 €	0,5 l	4,50 €
Rotweinschorle	0,25 l	2,50 €	0,5 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,4 l
Orangenlimonade ²	1,60 €	2,90 €
Zitronenlimonade	1,60 €	2,90 €
Coca – Cola ^{2,11}	1,60 €	2,90 €
Spezi ^{2,11}	1,60 €	2,90 €
Mineralwasser	1,50 €	2,80 €
Stilles Mineralwasser	1,50 €	2,80 €
Wasser aus den Eisensteiner-Quellen	1,00 €	
Almdudler		
„Österreichische Kräuterlimonade“	0,33 l	2,80 €
Apfelschorle	1,80 €	2,90 €
Orangenschorle	1,80 €	2,90 €
Traubenschorle	1,80 €	2,90 €
Schwarze Johannisbeerschorle	1,80 €	2,90 €
Holundersaftschorle	1,80 €	2,90 €
Apfelsaft	2,40 €	3,60 €
Orangensaft	2,40 €	3,60 €
Traubensaft	2,40 €	3,60 €
Schwarzer Johannisbeersaft	2,40 €	3,60 €

Alkoholische Getränke

1. Dampfbierbrauerei Zwiesel

Seit dem Jahr 1889 werden in Familientradition vorrangig dunkle Biere gebraut, mit ehrwürdigen Rezepten, malzig, samtig, füllig - für einen unverfälschten, altbayerischen Biergenuß. Lange waren im Bayerischen Wald Weizen und Hopfen ein rarer Rohstoff.

Wolfgang Pfeffer braute trotzdem ein hervorragendes obergäriges Bier, denn er verwendete kein Weizen- sondern nur Gerstenmalz von leicht bräunlicher Farbe. Die Gärung mit obergäriger Hefe verlief rasch in hölzernen, offenen Bottichen. Dadurch kam es zu einer heftigen, schnellen Kohlensäureentwicklung, die an der "Decke" große Gasblasen entstehen ließ. Diese zerplatzten von Zeit zu Zeit, so dass der Eindruck entstand, "das Bier dampft". Der Name "Dampfbier" war geboren!

Gönnen Sie sich ein kühles Bier in unserem Biergarten!

Unsere Spirituosen beziehen wir ebenfalls aus der Region. A Glaserl Bärwurz oder Blutwurz gehört zu jedem Aufenthalt im Bayerwald!

	0,25 l	0,33 l	0,5 l
Export Helles vom Fass	2,00 €		3,00 €
Helles Weißbier			3,40 €
Dunkles Weißbier			3,40 €
Leichtes Weißbier			3,40 €
Dampfbier			3,40 €
Pils		2,50 €	
Radler	2,00 €		3,00 €
Russenweiße			3,50 €
Cola – Weizen ^{2,11}			3,50 €
Arcobräu Urfass - Alkoholfreies Bier			3,10 €
Maisel´s Weisse - Alkoholfreies Weißbier			3,40 €
Weißweinschorle	2,50 €		4,50 €
Rotweinschorle	2,50 €		4,50 €

Zusatzstoffe- und Allergenliste finden Sie auf der letzten Seite

Spirituosen

Schlossberg Bärwurz	45 %	2 cl	2,50 €
Ramelsberger Blutwurz	50 %	2 cl	2,50 €
Ramelsberger Waldfrüchte	16 %	2 cl	2,30 €
Obstler	38 %	2 cl	2,50 €
Morovska Slivowitz	40 %	2 cl	2,50 €
Becherovka	38 %	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	39 %	2 cl	2,50 €
Ramazotti	30 %	4 cl	3,50 €
Baileys ²	17 %	4 cl	3,50 €

Longdrink

Campari ²	25 %	4 cl	3,50 €
mit Orangensaft			4,50 €
Aperol ^{2,10} – Sprizz			4,50 €
Hugo ³			4,50 €

Prosecco

Prosecco Frizzante DOC Treviso	0,1 l	2,70 €
Antica Rua, Veneto	0,75 l	16,00 €

Die historischen Wandbilder

Im historischen Wartesaal 1. Klasse hängen an der Innenwand von links betrachtet Bilder, die den Gr. Arbersee, den Kl. Arbersee und den Schwarzen See im Böhmerwald zeigen. Gemalt wurden die Bilder von Harry Schultz.

Harry Schultz wurde am 14. März 1873 in Elbing als Sohn des Lehrers August Schultz geboren. Der Vater veröffentlichte mehrere Unterrichtswerke für Klavier, Violine und Viola und unterstützte stets die künstlerische Begabung des Sohnes. Nach dem Besuch des Gymnasiums studierte Harry Schultz an den Kunstakademien in Königsberg und München. Seine Lehrmeister waren so berühmte Maler wie der Porträtmaler Franz von Lenbach, der Realist Wilhelm Leibl und der Schweizer Maler, Zeichner, Graphiker und Bildhauer Arnold Böcklin. In München war Harry Schultz Meisterschüler von Ludwig von Herterich.

Dementsprechend war sein Lebenswerk sehr vielseitig. Er malte vor allem Marinebilder, Porträts und Landschaften. Im Jahr 1913 wurde Harry Schultz anlässlich der Kunstausstellung im Münchner Glaspalast die Goldene Medaille verliehen.

1943 wurde sein Münchner Domizil bei einem Fliegerangriff zerstört. Daraufhin zog er mit seiner Frau in das Städtchen Hausham bei Miesbach, in Oberbayern.

Dort lebte er bis zu seinem Tode am 23. September 1958. Die Werke von Harry Schultz sind weit verstreut in verschiedenen Museen zu sehen oder befinden sich in Privatbesitz.

NaturparkWelten

Seit 2014 beherbergen die NaturparkWelten hier im Grenzbahnhof fünf verschiedene Ausstellungsebenen, die die Vielfalt des Naturparks Bayerischer Wald informativ, eindrucksvoll und spannend veranschaulichen.

Lassen Sie sich dieses Erlebnis nicht entgehen!

Seit dem Jahr 2015 ist das Naturpark Wirtshaus Grenzbahnhof im historischen Wartesaal 1. Klasse geöffnet.

Wir danken herzlichst für Ihren Besuch!



Speisen	Zusatzstoffe	Allergene
Klare Brühe mit Pfannkuchen		1,3,7
Leberspätzlesuppe	1	1,3,9,13
Kartoffelsterz	1,8	1
Hosenknöpf	3	1,3
Waidlerspätzle		1,3,7
Lokführerschnitzel	1,3,8	1,3,7,9
Rumpsteak „Dampflok“		7,9
Eisenbahnteller		1,3,7,9
Waldbahnburger	1,8	1,7,9,13
Schnitzel „Wiener Art“		1,3,7
Wiener	8	1,13
Fleischpflanzerl		1,3,9,13
Currywurst	2,8	9
Pommes Frites		
Spätzle mit Rahmsoße		1,3,7
Kinderschnitzel		1,3,7
Pfannkuchen mit Marmelade	1	1,3,7
mit Nuss-Nougatcreme		1,3,5,7,,8
Topfenstrudel		1,3,7,8
Apfelstrudel		1,3,
Grünkernpflanzerl		1,3,7,9
Gegrilltes Lachsfilet		1,7,8
Gemüse – Curry		
Beilagensalat		9
Kartoffelsalat		9,13
Sauerkraut, Kartoffel, Pommes Frites		
Spätzle		1,3
Apfelmus		
Senf		13
Mayonnaise		3,9,13
Ketchup		9
Brot, Semmel, Breze		1
Butterbreze, Käsesemmel		1,7
Schinkenbaguette	1,3,8	1,3,9,13
Schnitzelsemmel		1,3,7
Leberkäsemmel	3,8	1
Leberkäse	3,8	
Orangenlimonade	2	
Coca-Cola, Spezi	2,11	
Cola-Weizen	2,11	
Campari	2	
Aperol	2,10	
Hugo	3	

Zusatzstoffe	Allergene
Z. 1 mit Konservierungsstoff	1 Glutenhaltiges Getreide
Z. 2 mit Farbstoff	2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Z. 3 mit Antioxidationsmittel	3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Z. 4 mit Süßungsmittel Saccharin	4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Z. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat	5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Z. 6 mit Süßungsmittel Aspartam	6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Z. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam	7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, Laktose
Z. 8 mit Phosphat	8 Schalenfrüchte
Z. 9 geschwefelt	9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Z. 10 chininhaltig	10 Sesamsaaten und daraus gewonnene Erzeugnisse
Z. 11 koffeinhaltig	11 Schwefeldioxid und Sulfite
Z. 12 mit Geschmacksverstärker	12 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Z. 13 geschwärzt	13 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Z. 14 gewachst	14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Z. 15 gentechnisch verändert	