

Breakfast (weekends until 4pm)

Full Irish Breakfast

12.50

Irish bacon, fried eggs, mushrooms, Irish sausages, Heinz baked beans, grilled tomato, black pudding, hash brown & toast. ^{(1) (3) (8) (9) (12) A, C, G, H}

Irishes Frühstück mit Speck, Spiegeleiern, Würstchen, Champignons, Heinz Bohnen, gegrillter Tomate, Blutwurst, aöstiecken & Toast

Barfood

Soup Of The Day

5.50

Traditional homemade soup served with Johnstone Mooney & O'Brien's soda bread and butter ^{A, G}
Hausgemachte Suppe mit Irischem Brot und Kerrygold Butter

Cheesy Garlic Bread

4.50

Baguette with a garlic-herb butter & montary jack topping.
Baguette mit einer Kräuter-Knoblachbutter und Irischem Käse überbacken

o'reilly's Home Fries

5.90

Chunky hand cut chips served with garlic-basil mayo & a salad garnish.
Hausgemachte Kartoffelecken mit Knoblauch Basilikum Mayonnaise ^{C, G}

Crispy Chicken Wings

Golden fried chicken wings served with our own Louisiana hot wing sauce
Knusprige Hähnchenflügel serviert mit scharfer Louisiana Soße ^{A, C, G}

Bucket of 6 pieces / 6 Stück

7.90

Bucket of 12 pieces / 12 Stück

13.90

Bucket of 18 pieces / 18 Stück

18.90

Vegetarian Nachos

8.50

Tortilla chips topped with 3 bean chilli, jalapenos, melted cheese, spring onion served with salsa, guacamole & crème fraiche.
Tortilla Chips mit einem 3 Bohnen Chilli, Jalapenos & Käse überbacken, Serviert mit Salsa, Guacamole & Creme fraiche ^{(2) (3) G, J,}

Beef Nachos

8.90

Tortilla chips topped with homemade beef chili, jalapeños & melted cheese; served with spicy salsa, Crème fraîche & guacamole
Tortilla Chips mit Rindfleischchili, Jalapeños und Käse überbacken, serviert mit würziger Salsa, Crème fraîche & Guacamole ^{(2) (3) (7) G, J,}



Food

*"Laughter is brightest...
when the food is the best..."*



Traditional Fish & Chips 13.50

Served daily - Golden fried hake in a Kilkenny beer batter served with chips, mushy peas & tartare sauce

Goldgelb gebackener Seehecht in einer Kilkenny Bierteigkruste serviert mit Pommes Frites, Erbsenpüree & Tartarsaße^{1,3}

Ireland On Sunday

Sunday Roast 14.90

Sunday From Noon - Traditional slow roast rib eye of beef, Yorkshire pudding, roast potatoes, mash & vegetables, gravy, horseradish
Traditioneller Irischer Sonntagsbraten, serviert mit zweierlei Kartoffeln, Saisonales Gemüse, Yorkshire Pudding, Meerrettich und brauner Sauce
Unser Braten ist ein Rib Eye Beef der langsam im Ofen gegart wurde.

Monday €10 Steak Night

Every Monday from 17.00 180 gr. Rump steak with French fries with a choice of homemade garlic herb butter or Jameson infused Pepper Sauce
Jeden Montag ab 17.00 Uhr 180 gr. Rumpsteak mit Pommes nach Wahl hausgemachte Knoblauch Kräuterbutter oder Jameson Pfeffersauce

Country Kitchen

Steak & Guinness Pie 12.90

Steak & guinness pie served with creamy mash & seasonal vegetables
Steak & Guinness Pie serviert mit cremige Kartoffelpüree & saisonales Gemüse

Cottage Pie 12.50

Homemade traditional pie of minced beef, onions, carrots & peas topped with a cheesy mash crust
Hausgemachter Kartoffelauflauf mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Karotten, Erbsen, überbacken mit einer Cheddar Cheese Käsekruste^G

BBQ Ribs 14.90

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-SoBe, Pommes und Coleslaw

BBQ Ribs & Chicken Wings Combo 14.90

Half rack of baby back ribs & four chicken wings, Homemade bbq sauce, French fries & coleslaw
Marinierte Rippchen und vier Hähnchenflügel serviert mit BBQ-SoBe, Pommes und Coleslaw

Sandwiches

o'reilly's Club Sandwich 11.00

Chicken breast, crispy bacon, fried egg, cheese, tomato, lettuce & mayo on toast served with chips.
Sandwich mit Hähnchenbrust, knuspriger Speck, Spiegelei, Käse, Tomate, Salat & Mayo
serviert mit Pommes Frites^{A, C}



Food



Homemade Burgers

Served on a toasted sesame bun with lettuce, tomato, red onion, French fries & coleslaw

100% Rindfleisch & handgeformt. Perfekt gegrillt auf einem getoasteten Sesambrötchen mit Salat, Tomate, roten Zwiebeln, Pommes Frites & Coleslaw serviert

Classic Burger ^{A, G, J}

11.40

Cheese Burger

11.90

Irish red cheddar ^{A, C, G, M}

Mit irischem roten Cheddar Käse überbacken

Bacon & Cheese Burger

12.40

Crispy bacon & red cheddar

Mit knusprigem Speck & irischem roten Cheddar Käse überbacken ^{A, C, G, M}

o'reilly's Burger

13.50

Mushrooms, Swiss cheese, garlic & basil mayo

Mit Pilzen, Knoblauch-Basilikum-Mayonnaise und Schweizer Käse überbacken ^{A, C, G, M}

Hickory Burger

13.50

Hickory smoked BBQ sauce, cheese, onions, bacon ^{A, C, G, M}

Mit geräucherter BBQ Soße, Zwiebeln, knusprigem Speck und Käse überbacken

Diablo Burger

13.50

Swiss cheese, Guacamole & Jalapeños

Mit Guacamole, Jalapeños und Schweizer Käse ^{A, C, G, M}

Surf N Turf

13.90

Toasted burger bun, 180 gr. 100% Angus beef patty with rucola basil mayo, prawns, tomato, salad & red onion

Geröstetes Burgerbrötchen, 180 gr. 100% Angus Rindfleischpastetchen mit Rucola Basilikum Mayo, Garnelen, Tomaten, Salat und roten Zwiebeln ^{1234 ABCD}

Spicy Veggie Burger

11.40

Oven baked veggie burger with sautéed onions, peppers & melted Irish red cheddar & topped with chipotle sauce

Vegetarischer Burger mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und irischem roten Cheddar und Chipotle Soße ^{A, G, J}

Chicken & Bacon Chipotle Burger

11.90

Grilled chicken breast with bacon & Irish cheddar on a *toasted brioche bun with a chipotle salsa* & served sweet potato fries.

Gegrillte Hähnchenbrust mit Speck & Irish Cheddar auf einem Teller geröstetes Briochebrötchen mit einer Chipotle-Salsa & Süßkartoffel Pommes serviert.



Food



Salads

Chicken Caesar

11.50

Flame grilled chicken breast served on a bed of Romaine lettuce tossed in our own classic Caesar dressing with boiled egg, croutons, crispy bacon, diced tomatoes & parmesan ^{1,2,3,4,5}

Gegrillte Hähnchenbrust auf Romana Salat, serviert mit hausgemachten o'reillys Caesar Dressing, Croutons, knusprigem Speck, gekochtem Ei, gewürfelten Tomaten und geriebenem Parmesan

Goats Cheese Salad

11.50

Grilled goats cheese served on a bed of mixed leaves, walnuts, diced tomatoes, red onions with a choice of balsamic or lemon, 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 Dressing⁵

Dessert

Brownie

5.90

Warm chocolate brownie Served with vanilla ice cream & caramel sauce

Warmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanille Eis und einer Karamellsoße

Apple Crumble

5.50

Homemade Apple Crumble. Served with vanilla ice cream & caramel sauce

Apfelkonpott mit butterschokolade, Sahne und einer Karamellsoße^{1,2}

Kids Menu

Ask for our kids menu with activity sheet & crayons.

Hot Drinks *Served till 11pm*

Coffee Creme

3.00

Cappuccino

3.50

Latte Machiatto

3.50

MilchKafe

3.50

Espresso

2.80

Double Espresso

3.50

Hot Chocolate

3.50

Hot Chocolate& Cream

4.00

Tea

2.90

Choice of Black / Mint / Fruit / Chamomile

Alcoholic Hot Drinks ^{4cl}

Irish Coffee

7.50

Jameson Whiskey, coffee, sugar, whipped cream

Baileys Coffee

7.50

Baileys, coffee, sugar, whipped cream

Baileys Hot Chocolate

7.50

Baileys, hot chocolate, whipped cream

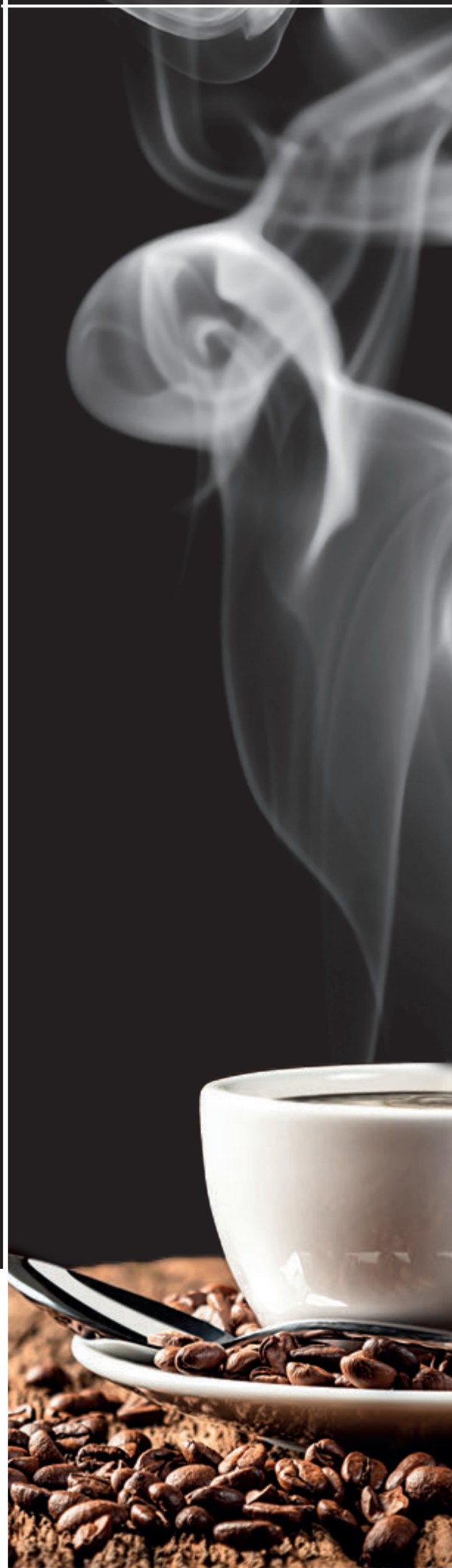
Hot Whiskey

7.50

Jameson Whiskey, cloves, brown sugar, lemon & hot water



Food



Welcome to
o'reilly's Düsseldorf...
Serving up Guinness and
good times since 2006

Thank you for your visit.

Free Wi. Fi 
Please choose
o'reilly's Free WiFi

For general enquiries please e.mail us at
Dusseldorf@oreillys.com

For all upcoming sports & live events
please check out our webpage;
oreillys.com

 **Vegetarian**

1 mit Konservierungsstoff - 2 mit Farbstoff - 3 mit Antioxidationsmittel
4 Koffeinhaltig - 5 Taurin - 8 mit Phosphat - 9 geschwefelt - 10 chininhaltig

A Glutenhaltiges Getreide - B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse - D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse - F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse - H Schalenfrüchte - I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse - K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulphite - M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse