



o'reilly's
irish pub

Food Menu

Bar Snacks

Served Till 01:00 Every Friday & Saturday

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 11.90

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

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

Vegetarian Loaded Fries 11.90

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 Chili, Chipotle-Sauce, geschmolzenem Käse und Sauerrahm

Chicken Wings

Served Till 01:00 Every Friday & Saturday

Classic Wings

Crispy golden chicken wings served with a choice of sauces; ^{A, C, F, G, H, J, K, L, H}

Guinness Bbq | Hot Buffalo | Blue Cheese

Knusprige goldene Hähnchenflügel, serviert mit frisch zubereiteten Saucen; Wählen Sie entweder;

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 geklewenkt und mit einem beruhigenden Blauschimmelkäse-Dip serviert.

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.

5 Wings| 11.40 | 10 Wings 20.00 | 15 Wings 27.50

Nachos

Served Till 01:00 Every Friday & Saturday

Beef Nachos 14.50

Corn tortillas, beef chilli, Jalapeños, salsa, melted Monterey Jack cheese, guacamole & crème fraiche. ^{A, F, G, J, K, L}

Mais-Tortillas, rinder-Chili, Jalapeños und geschmolzenem Käse, Salsa, Guacamole & crème fraîche.

Vegetarian Nachos 14.50

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 fraiche ^{A, C, F, G, J, K, L}

Signature Sandwiches

Club Classic 13.50

Grilled chicken, crispy bacon, cheese, lettuce, tomato & Mayo. Served with french fries.

Gegrillte Hähnchenbrust, knuspriger Speck, Käse, Tomato, Salat & Mayonnaise, serviert mit Pommes frites.

Steak 17.90

Grilled, Irish grass fed dry aged flank steak 150g, nestled in a freshly toasted flaguette bun with caramelized onions, melted Irish cheddar cheese and creamy Bushmills pepper sauce. Served with french fries.

Gegrilltes, trocken gereiftes Flanksteak aus irischer Weidehaltung (150 g), eingebettet in ein frisch geröstetes Flaguette-Brötchen mit karamellisierten Zwiebeln, geschmolzenem irischen Cheddar-Käse und cremiger Bushmills-Pfeffersauce. Serviert mit Pommes Frites.

Salads

Warm Goats Cheese 15.90

Grilled goat cheese on a bed of mixed leaves, cherry tomatoes, red onion, caramelized walnuts with honey and thyme dressing Served with two slices of warm baguette and butter

Gegrillter Ziegenkäse auf einem Bett aus gemischten Blättern, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, karamellisierten Walnüssen & Honig-Thymian-Dressing, serviert mit zwei Scheiben warmem Baguette und Butter

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

Grilled chicken with Romaine lettuce tossed in a rich creamy Caesar dressing with croutons, crispy bacon bits, boiled eggs, cherry tomatoes & freshly grated parmesan.

Klassischer Caesar-Salat mit gegrillter Hühnerbrust, Romanasalat, geschwenkt in hausgemachtem Caesar Dressing mit Croutons, Speck, gekochtem Ei, Tomaten und gehobeltem Grana Padano. ^{A, C, D, G}

House Specials

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 16.50

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 20.50

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, I, K, L}

o'reilly's House Burger

Smoked Bourbon Brisket Burger 18.50

Smoked pulled beef brisket topped with chilli cheese sauce, fried onions on a brioche bun with a homemade bourbon infused BBO sauce

& served with french fries. ^{A, G, L}

Geräuchertes Pulled Beef Brisket mit Chili-Käse-Sauce, geräuchten Zwiebeln auf einem Brioche-Brötchen mit einer hausgemachten Bourbon-BBO-Sauce und Pommes Frites

Premium Burgers

Our hamburgers are 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.

Unsere Hamburger werden täglich von Hand Angus-Rindfleisch handgepresst. Serviert auf einem getoasteten Brioche-Brötchen mit Senf-Mayo, Gewürzrelish, Salat, Tomato und unserer Pommes Frites. ^{A, F, G, J, K, L}

Classic Burger 15.90

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 16.90

Our classic burger & topped with melted Irish red cheddar & crispy bacon.

Unser klassischer Burger mit geschmolzenem irischen roten Cheddar & knusprigem Speck. ^{A, C, F, G, J, K, L}

O'Driscoll Burger 17.50

Our Classic With Guinness Bbq Sauce, Irish Bacon, irish cheddar & homemade onion rings. ^{A, C, F, G, J, K, L}

Unser Klassiker mit Guinness Bbq Sauce, irischem Bacon, irischem Cheddar und hausgemachten Zwiebelringen

Chicken Cheese Burger 15.90

Grilled chicken breast, with grilled cheese served on a toasted brioche bun with chipotle mayo & French fries.

Gegrillte Hühnerbrust, mit gegrilltem Käse, serviert auf einem getoasteten Brioche-Brötchen mit Chipotle-Mayo und Pommes Frites ^{A, C, G, J, K, L}

Chicken Bacon & Cheese Burger 16.50

Grilled chicken breast, with crispy bacon & grilled cheese served on a toasted brioche bun with chipotle mayo & French fries. ^{A, C, G, J, K, L}

Gegrillte Hühnerbrust, mit knusprigem Speck und gegrilltem Käse, serviert auf einem getoasteten Brioche-Brötchen mit Chipotle-Mayo, Kopfsalat und Tomato.

Vegetarian Burger 16.50

Plant based Redefine meat burger served on a toasted brioche bun topped with Irish cheddar cheese, mayo, lettuce tomato, and pickle. served with Golden french fries

Redefine Fleisch-Chili Burger, serviert auf einem getoasteten Brioche-Brötchen, belegt mit irischem Cheddar-Käse, Mayo, Salat, Tomato und Essiggurke. Serviert mit Golden french fries

Classic Irish

Beef n' Guinness Stew 17.90

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}

Weekend Breakfast

TILL 4PM EVERY SATURDAY - SUNDAY

Full Irish Breakfast 16.90

The works. Irish bacon, fried eggs, sausages, black pudding hash brown, Heinz baked beans, sautéed mushrooms & grilled tomato.

Served with toast & butter.

Vollständiges irisches Frühstück. Alles inklusive!

Irischer Speck, Spiegeleier, Würstchen, Blutwurst-Rösti, Heinz-Baked Beans, sautierte Pilze und gegrillte Tomaten. Serviert mit Toast und Kerrygold Irish Butter. ^{A, C, G, L}

Ireland On Sunday

Every Sunday From Noon

Traditional Sunday Roast 21.50

Traditional slow roasted rib eye of beef served with creamy mash, vegetables, roast potatoes, homemade gravy, horseradish & Yorkshire pudding.

Sonntagsbraten - Jeden Sonntag Mittag

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

Roast & Crumble Combo 27.90

Enjoy our 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

Desserts

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}

Homemade Apple Crumble 8.50

o'reilly's Homemade warm apple crumble served with delicious vanilla ice cream and a berry compote

o'reilly's Hausgemachter warmer Apfelcrumble, serviert mit unserem köstlichen Vanilleeis und einem Beerenkompott. ^{A, C, G}

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

Share your photos & stories with us...



o'reilly's Frankfurt



1) Cereals containing gluten - wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats. Note: The cereal name, e.g., 'wheat', must be declared and highlighted, not 'gluten'.
2) Crustaceans, e.g., crabs, prawns, lobsters 3) Eggs 4) Fish 5) Peanuts 6) Soybeans 7) Milk 8) Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia/Queensland nut). Note: The name of the nut, e.g., 'almond', must be declared and highlighted, not 'nuts' 9) Celery 10) Mustard 11) Sesame seeds 12) Sulphur dioxide and sulphites (at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L in terms of total sulphur dioxide) - used as a preservative 13) Lupin 14) Molluscs, e.g., mussels, oysters, squid, snails



IRISH WHISKEY