

# Getränkekarte Bier

## Ganter

	0,3 L	0,5 L
Pils (A) Beer	3,60	4,70
Urtrunk, naturtrübes Pils (A) Beer, unfiltered	3,70	4,80
Radler (A) Beer with sprite	3,60	4,70
Hefeweizen hell (A) Weissbeer	3,60	4,70
Hefeweizen dunkel (Fl.) (A) Weissbeer dark (Bottle)		4,70
Magisch Dunkel (Fl.) (A) dark beer (Bottle)	3,60	

## Rothaus

Tannenzäpfle (Fl.) (A) Bottle beer from Rothaus	3,60	
---	------	--

## Alkoholfreie Biere Ganter Alcohol free Beer Ganter

Weizen Alkoholfrei (Fl.) (A) Weissbier		4,70
Pils Alkoholfrei (Fl.) (A) Beer	3,60	
Alkoholfreies Radler (Fl.) (A) Beer with Sprite		4,70

Alle Preise in Euro

All prizes in Euro

# Weinkarte Wine

## Offene Weißweine White wine

0,1 Liter      ¼ Liter      1/2 Liter

### Riesling Q.b.A.

Durbach, Baden

Trocken dry  
Restzucker 5,0 g /l  
Säure 5,8 g/l

Riesling hat einen mittelhohen Ertrag von ca. 60-11hl / ha. Er kann Winter- fröste bis -25 °C vertragen, stellt aber sehr hohe Ansprüche an seine Lage

3,20      5,60      9,60

### Gutedel Q.b.A.

Laufen im Markgräfler Land

Trocken dry      Mild  
Restzucker 4,5 g /l      12,7 g /l  
Säure 6,0 g/l      5,7 g/l

Ein leichter süffiger Wein, gilt als eine der ältesten Rebsorten

2,80      4,90      8,40

### Weißer Burgunder, Q.b.A.

Laufen im Markgräfler Land

Trocken dry  
Restzucker 5,7 g /l  
Säure 6,6 g/l

Eine Mutation des Grauburgunders, er darf auch zur Herstellung von Champagner verwendet werden

2,80      4,90      8,40

### Sauvignon Blanc, Q.b.A.

Laufen im Markgräfler Land

Trocken dry  
Restzucker 3,9 g /l  
Säure 6,4 g/l

Gehört zu den 20 am häufigsten angebauten Rebsorten der Welt

3,20      5,60      9,60

### Ruländer Kabinett

Laufen im Markgräfler Land

Süß sweet  
Restzucker 29,5 g /l  
Säure 6,8 g

Obwohl er eine rötlich gefärbte Haut hat, wird er den Weißweinen zugerechnet

3,20      5,60      9,60

## Offener Rosewein rosewine

### Spätburgunder Weißherbst Q.b.A.

Durbach, Baden

Mild

Restzucker 16,8 g /l  
Säure 6,1 g

Ein Spätburgunder, der nach Weißweinart hergestellt wird

3,20      5,60      9,60

## Offene Rotweine red wine

0,1 Liter      ¼ Liter      1/2 Liter

### Laufen im Markgräfler Land

Spätburgunder Rotwein Q.b.A.  
"Altenberg"

Spätburgunder wird  
In Baden auf ca. 5700  
Hektar Rebfläche angebaut

3,20      5,60      9,60

#### Trocken dry

Restzucker      5,8g /l

Säure      4,9 g/l

#### Mild

Restzucker      15,8g /l

Säure      5,5 g/l

### Bischoffingen im Kaiserstuhl

Merlot  
"Rosenkranz"

Der Name Merlot kommt  
von Merle (Franz. Amsel)  
und soll auf die Vorliebe der  
Amseln für diese Trauben  
hinweisen

3,50      6,60      11,40

#### Trocken dry

Restzucker      3,0 g/l

Säure      4,4 g/l

### Italienischer Rotwein

Negroamaro Primitivo

4,00      7,20      12,70

#### Halbtrocken halfdry

Restzucker      14,6g /l

Säure      5,7 g/l

Ein Rubinroter vollmundiger  
Rotwein aus Apulien, dem  
„Stiefelabsatz“ von Italien

#### Weinschorle

Weinschorle weiß

trocken oder mild

3,60

Weinschorle rot

trocken

3,60

Weißherbstschorle

lieblich

3,80

## Flaschenweine Bottle wine

Gutedel, QbA, Weißburgunder, QbA	1 L	14,50
Riesling, QbA	1 L	16,50
Sauvignon Blanc, QbA	0,75 L	15,00
Spätburgunder Rotwein, QbA	1 L	16,50
Merlot, Bischoffingen, QbA	0,75 L	16,50
Negromaro Primitivo, Italienischer	0,75 L	18,50

## Alkoholfreie Getränke Alcoholfree

	0,2 L.	0,4 L.
Eistee <i>Ice tea</i>	1,70	2,90
Tafelwasser <i>water</i>	1,70	2,90
Coca-Cola (1,7) oder Cola Zero (1,3,7,9)	2,10	3,70
Spezi (1,5,7) <i>Cola mixed with Fanta</i>	2,10	3,70
Fanta (1,5)	2,10	3,70
Sprite	2,10	3,70
Apfelsaft <i>Applejuice</i>	2,10	3,70
Apfelsaftschorle <i>Applejuice with sparkling water</i>	2,10	3,70
Orangensaft <i>Orangejuice</i>	2,20	3,90
Orangensaftschorle <i>Orangejuice with sparkling water</i>	2,20	3,90
Johannisbeernektar, schwarz <i>currant juice</i>	2,40	4,10
Johannisbeerschorle, schwarz <i>currant juice with sparkling water</i>	2,40	4,10
Traubensaftschorle, rot <i>red Grapejuice</i>		4,10
Fl. Bitter-Lemon (5,8)	0,2 L	2,20
Fl. Traubensaft, rot <i>red Grapejuice with sparkling water</i>	0,2 L	2,40
Fl. Vitamalz (A) <i>Maltbeer</i>	0,3 L	2,50
Fl. Mineralwasser Still oder mit Kohlensäure <i>Bottle water</i>	0,75 L	4,20
Krug Leitungswasser <i>Tapwater</i>	0,5 L	2,20

## Spirituosen 2 cl Shots

Hefeschnaps <i>Yeast from wine</i>	2,30	Kräuterschnaps <i>Herbs</i>	2,30
Obstwasser <i>Fruitmix</i>	2,30	Mirabellenwasser	2,80
Jägermeister	2,30	Kirschwasser <i>Cherry</i>	2,30
Fernet-Branca	2,30	Williams-Christ <i>Pear</i>	2,80
Ramazotti	2,30	Bergteufel <i>Herbsliqueur</i>	2,30
Baileys	2,30	Wodka <i>Belvedere</i>	3,60
Eier-Himbeerlikör (C) <i>Raspberry Egnog</i>	2,30	Haselnusslikör <i>Hazelnutliqueur</i>	2,30

## Sekt Sparkling wine

Glas Sekt 0,1l <i>glas of sparkling wine</i>	3,90	Fl. 0,7l Sekt <i>Bottle of sparkling wine</i>	12,90
---	------	--	-------

## Aperitif

Martini bianco, 5 cl	5,20	Campari 4 cl. (1)	5,20
Aperol Spritz	6,90	Soda oder Orange	

## Heiße Getränke Hotdrinks

Tasse Kaffee <i>Coffee</i>	2,70	Cappuccino (G)	3,20
Pott Kaffee <i>large Coffee</i>	4,50	Espresso	2,70
Tasse Tee <i>Tea</i>	2,20	Doppelter Espresso	4,20
Heiße Schokolade (G) <i>Hot chocolate</i>	3,50	Milchkaffee (G) <i>Coffee with milk</i>	3,20
Latte Macchiato (G)	3,90		

## Aus dem Suppentopf

Tagessuppe (Allergene auf Nachfrage)	5,50
<i>Soup of the day (ask staff for allergy and ingredients)</i>	
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen (G,I)	6,50
<i>Tomatocreamsoup</i>	

## Da haben wir den Salat

Bunter Salat (C,G,I,J) <i>Midsized mixed salad</i>	8,50
Salatplatte mit Fetakäse und Oliven (C,G,I,J)	15,50
<i>Large greek salad with feta cheese and olives</i>	
Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen (C,G,I,J)	18,50
<i>Large mixed salad with fried turkey strips</i>	

## Beilagen

Portion Gemüse (C,I) <i>Portion vegetables</i>	5,90
Kleiner gemischter Salat (C,G,I,J) <i>small mixed salad</i>	5,90
Portion Spätzle (A,C) <i>Portion german noodles</i>	5,50
Portion Bratkartoffeln (mit Speck(4))	5,90
<i>Portion fried potatoes (with bacon)</i>	
Portion Pommes (E) <i>Portion fries</i>	5,50
Portion Rahm- oder Bratensosse (A,G,I,J) <i>Portion gravy sauce</i>	1,90
Portion Pilzrahm (A,G,I,J) <i>Portion mushroomgravy sauce</i>	3,90
Portion Pfefferrahmsosse (A,G,I,J) <i>peppergravy sauce</i>	2,50

kl. gemisch. Salat oder Gemüse zum Hauptgericht je 3,50  
*for every main dish small mixed salad or vegetables for 3,50*

## Die Küche empfiehlt

	Port.	1/2 Port.
Wiener Kalbsschnitzel (A,C,G,J)	22,90	
paniert, mit Pommes (E)		20,90
<i>Vienna breaded veal cutlet with fries</i>		
Schnitzel Wiener Art (A,C,G,J)	18,90	
vom Schwein, paniert, (E) mit Pommes		16,90
<i>Viennes style breaded pork cutlet with fries</i>		
Gratiniertes Jägerschnitzel natur gebraten (A,G,I,J)	20,90	
vom Schwein, mit Rahmosße, Mischpilzen und Käse		18,90
überbacken dazu Spätzle (A,C)		
<i>Pork hunter style fried cutlet with mixed mushrooms, melted cheese, german noodles and creamy gravy sauce</i>		
Rahmschnitzel natur gebraten (A,G,I,J)	18,90	
vom Schwein, mit Rahmsoße, Spätzle (A,C)		16,90
<i>Pork fried cutlet in creamy gravy sauce and german noodles</i>		
Hirschgulasch (A,I,J)	22,90	
mit Mischpilzen, Serviettenknödeln (A,C,G)		20,90
<i>Deer goulash with mixed mushrooms and german dumplings</i>		
Zwiebelrostbraten zwei Scheiben vom Rumpsteak (A)	23,90	
mit Spätzle (A,C), Portwein-Zwiebelsoße (A,I,J)		21,90
<i>Roast Beef with onion-gravy sauce and german noodles</i>		

Port. 1/2 Port.

## Rumpsteak

28,90

unsere schonende Zubereitung benötigt mindestens 20 Minuten

mit Bratkartoffeln (mit Speck(4))

Wahlweise mit Kräuterbutter (G)

oder grüner Pfefferrahmsoße (A,G,I,J)

*Rumpsteak with fried potatos (with bacon), herbed butter or creamy green-pepper sauce*

## Gebratenes Zanderfilet (A,D,I)

22,90

mit Tagliatelle (A,C), Pesto (G,I), Kirschtomaten und

*Pike-perch fillet pasta, pesto and cherry tomatos*

Wir berechnen für Umbestellungen 0,80€,

auf Bratkartoffeln (mit Speck) 1,50€

*we charge for changing sidedishes 0,80€,*

*for fried potatos (with bacon) 1,50€*



## Vegetarische Speisen

	Port.	1/2 Port.
Käsespätzle (A,C,G) mit Röstzwiebeln <i>Cheesy german noodles with cream and roasted onions</i>	14,90	12,90
Hausgemachte Serviettenknödeln (A,C,G) mit Mischpilzen in Sahnesoße (G,I) <i>Homemade german dumplings with creamy sauce and mixed mushrooms</i>	14,90	

## Für unsere kleinen Gäste

Spätzle (A,C) mit Rahmsoße (A,G,I,J) <i>German noodles with creamy gravy sauce</i>	6,50
Portion Pommes (E) <i>Portion fries</i>	5,50
Paniertes Putenschnitzel (A,C,G,J) mit Pommes (E) <i>Breaded turkey cutlet with fries</i>	11,90
Putenschnitzel natur (A) mit Rahmsoße (A,G,I,J) und Spätzle (A,C) <i>Turkey cutlet with creamy sauce and German noodles</i>	11,90
Piratenteller Ein leerer Teller den du auf einer Piratenfahrt bei deinen Elternfüllen kannst! <i>Little Pirate!</i> <i>You get an empty plate and capture delicious food from the others</i>	Kostet nix

## Erläuterungen

- 1) mit Farbstoff      2) mit Konservierungsstoff      9) enthält eine Phenylalaninquelle  
4) mit Phosphat      5) mit Antioxidationsmittel  
7) mit Koffein      8) Chininhaltig

A) Glutenhaltig	H) Schalenobst(Nüsse)
B) Krebstiere	I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
C) Eier und Eierzeugnisse	J) Senf und Senferzeugnisse
D) Fisch und Fischerzeugnisse	K) Sesamsamen
E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	L) Schwefeldioxid und Sulfide
F) Soja und Sojaerzeugnisse	M) Lupinen
G) Milch und Milcherzeugnisse	N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

***Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung durch Kreuzkontaminationen Spuren aller Allergene in sämtlichen Lebensmitteln sein könnten.***

Alle Preise in Euro

All prizes in euro

WiFi passwort *schniposa*

*Schniposa ist die Abkürzung für Schnitzel, Pommes, Salat*