

Liebe Gäste,



das Team der Mühleinsel begrüßt Sie herzlich in unserem Restaurant. Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und werden alles daran legen, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

Unsere Küche bietet Ihnen eine große Auswahl an badischen und nicht-badischen Köstlichkeiten und sorgt für Ihr leibliches Wohl. Nur frische, saisonale Zutaten aus der Region und höchste Fleischqualitäten sind in unseren Töpfen zu finden und werden von der Küchen-Crew liebevoll für Sie zubereitet.



Es ist uns besonders wichtig, so gut wie alles selbst zuzubereiten: Von der Kräuterbutter über die Spätzle bis zur Bratensoße – nichts kommt aus der Tüte – den Unterschied werden Sie schmecken!

Sollte es wider Erwarten zu Verzögerungen oder Anlass zu Beschwerden geben, bitten wir Sie inständig, uns umgehend darauf aufmerksam zu machen, um schnellstens auf Ihre Anregung reagieren zu können ...



... und bitte haben Sie Verständnis, dass Umbestellungen insbesondere bei größeren Personengruppen oder bei vollem Biergarten/Restaurant nicht angenommen werden können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Brehm
und das gesamte Mühleinsel-Team

Feste feiern in der Mühleinsel



Kennen Sie schon unseren Veranstaltungsraum?

Ob Hochzeit, Taufe, Kommunion, Konfirmation oder Geburtstagsfest – unsere Galerie im oberen Stock bietet einen idealen Platz für Ihre private oder geschäftliche Feier für bis zu 75 Personen. Ganz gleich, ob Sie sich für ein Buffet oder ein Menü entscheiden – hier können Sie sich mit Ihren Gästen so richtig von unserem Küchen- und Serviceteam verwöhnen lassen.



Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Verfügung und unterstützen Sie bei der Planung Ihrer Festivität. Fragen Sie einfach unsere freundlichen Servicekräfte nach einer kleinen Führung oder vereinbaren Sie einen Termin für eine ausführliche Beratung – selbstverständlich völlig unverbindlich.

Natürlich eignet sich unser Veranstaltungsraum auch für Firmenfeiern, Schulungen oder Vorträge (bestuhlt bis ca. 80 Personen). Neben dem kostenfreien W-LAN-Zugang ist technisches Equipment wie Beamer, Leinwand oder Flipcharts vorhanden.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und stehen bei Fragen gerne jederzeit zur Verfügung.

Ihre Familie Brehm



Suppen

1 **Tagessuppe** (Bitte fragen Sie unser Personal)



2 **Hausgemachte Tomatensuppe** mit Sahnehäubchen

5,40 € i, k



Vorspeisen



11 **Insel-Bibiliskäs'** Kräuterquark nach Hausrezept mit frischem Steinofenbaguette

4,20 € a, i, k, l

12 **Badisches Zweierlei** halb Wurstsalat, halb Insel-Bibiliskäs' dazu Baguette ^{2,4}

6,40 € a, i, k, l

14 **Gegrillte Riesengarnelen** (6 Stück, geschält) in Peperoni-Knoblauch-Öl gebraten, mit frischem Steinofenbaguette – leicht scharf!

9,80 € a, b



Liebe Vegetarierer

Um Ihnen die Speiseauswahl zu erleichtern, finden Sie neben allen fleischlosen Gerichten dieses Symbol als Hinweis.



Alle Angaben zu Allergenen finden Sie in Kleinbuchstaben neben der Preisangabe. Weitere Informationen zu Allergenen finden Sie auf der nächsten Seite und am Ende der Speisekarte.

Bunte Salatteller

Zu allen Salattellern reichen wir einen Korb frisches Baguette (Nr. 34 – 38)



 31	Beilagensalat Knackige, gemischte Blattsalate mit Hausdressing	3,20 €	i, k, l
 32	Kleiner gemischter Salat Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing	5,40 €	i, k, l
 33	Großer gemischter Salatteller	8,90 €	i, k, l
	34 – mit Ei, Schinken ^{2,5} und Käse ^{1,2}	9,80 €	c, i, k, l, n
	35 – mit Thunfisch, Zwiebeln und Tomaten	10,80 €	d, i, k, l, n
 36	– mit gebratenen Champignons	10,80 €	i, k, l
	37 – mit Tranchen von gegrillter Hähnchenbrust	12,80 €	i, k, l
	38 – mit zarten Streifen vom Rumpsteak	14,80 €	i, k, l
 39	– mit gebratenem Zanderfilet	13,80 €	d, i, k, l

NEU



Inhaltsstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Süßungsmittel
- 4 - mit Phosphat
- 5 - mit Antioxidationsmittel
- 6 - mit Geschmacksverstärker
- 7 - geschwärzt
- 8 - geschwefelt
- 9 - gewachst
- 10 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 - coffeinhaltig
- 12 - chininhaltig
- 13 - enthält Sulfite

Allergene

- a – Glutenhaltiges Getreide*
- b – Krebstiere*
- c – Eier*
- d – Fisch*
- e – Erdnüsse*
- h – Sojabohnen*
- i – Milch*
- j – Schalenfrüchte*
- k – Sellerie*
- l – Senf*
- m – Sesam*
- n – Schwefeldioxid und Sulfite
- o – Lupinen*
- p – Weichtiere*

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fleischspezialitäten

Bestes Schweinefleisch aus der Region

- | | | | |
|-------------|---|---------|------------------|
| S 81 | Schnitzel „Wiener Art“ zwei panierte Schnitzel mit Pommes | 11,80 € | a, c, i, j, k, l |
| 82 | Saftiges Schweinesteak vom Grill (ca. 240 g) mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes | 11,80 € | c, i, k, l |
| S 83 | Schwarzwälder-Schnitzel mit herzhafter Speck-Sahnesoße und hausgemachten Spätzle ^{2,4,8} | 13,80 € | a, c, i, k, l |
| S 85 | Jäger-Schnitzel mit Champignonrahmsöble und hausgemachten Spätzle | 13,80 € | a, c, i, k, l |
| S 86 | Zigeuner-Schnitzel mit einer feurigen Paprikasoße und Pommes | 13,80 € | i, k, l |
| 87 | Insel-Cordon-Bleu herzhaft belegt mit gekochtem Schinken, Schwarzwälder Speck und zweierlei Käse mit Pommes ^{2,5,6,8} | 14,80 € | i, k, l |
| 89 | Zartes Steak vom Schweinefilet (ca. 250 g) mit Pommes und Kräuterbutter | 17,80 € | k, l |



Feines vom Huhn

- | | | | |
|-------------|--|---------|---------------|
| S 61 | Zarte Hühnerbrust mit Champignonrahmsöble und hausgemachten Spätzle | 12,80 € | a, c, i, k, l |
| S 62 | Geschnetzeltes vom Hühnchen mit milder Curry-Früchtesoße und Basmatireis ^{2,3} | 12,80 € | i, k, l |



Wir bitten um Verständnis, dass Umbestellungen bei größeren Gruppen und bei voller Auslastung nicht möglich sind.

Beilagensalat zu allen Hauptgerichten nur 3,20 €

S Diese Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich (– 1,50 €)

Fleischspezialitäten

Spezialitäten vom Rind

- | | | | |
|-------------|--|---------|------------------|
| S 95 | Geschnitzelte Rinderleber (geröstet oder sauer) mit Brägele | 10,80 € | a, c, i, k, l |
| 104 | Lady-Steak Kleines Rumpsteak (ca. 140 g) mit Kräuterbutter und üppigem Salatbouquet | 14,90 € | a, c, i, j, k, l |
| 107 | Mister-Steak Rumpsteak (ca. 200 g) mit Kräuterbutter und üppigem Salatbouquet | 17,90 € | a, c, i, j, k, l |
| 105 | Kleines Rumpsteak (ca. 180 g) mit Pommes, Kräuterbutter und gebratenen Zwiebeln | 17,90 € | a, c, i, k, l |
| 106 | Großes Rumpsteak (ca. 250 g) mit Pommes, Kräuterbutter und gebratenen Zwiebeln | 19,80 € | a, c, i, k, l |



Unsere Fisch-Spezialitäten



- | | | | |
|-----|--|---------|------------|
| 127 | Zanderfilet auf mildem Kokos-Curry-Gemüse mit Basmatireis | 17,90 € | d, i, k, l |
|-----|--|---------|------------|



Nudeliges

- | | | | |
|---|---|---------|------------------|
| S 55 | Spaghetti Shrimps mit Tomatensoße und frischem Knoblauch | 10,80 € | a, b, c, i, p, k |
| S 56 | Spaghetti Meeresfrüchte in Sahne-Weißweinsöbde und frischem Knoblauch | 12,80 € | a, b, c, i, p, k |
| 58 | Maultaschen in Butter angebraten, dazu Pilzrahmsoße | 11,80 € | a, c, k, l |
| S  73 | Oma's saftige Käsespätzle mit geriebenem Greyezer ^{1,2} und gebratenen Zwiebeln | 9,80 € | a, c, i |
| S 74 | Insel-Käsespätzle
mit Pilzen, Speck ^{1,2,4,8} , mit geriebenem Greyezer ^{1,2} und gerösteten Zwiebeln | 11,80 € | a, c, i |



Wir bitten um Verständnis, dass Umbestellungen bei größeren Gruppen und bei voller Auslastung nicht möglich sind.

Kleiner gemischter Salat nur 5,40 €

- S** Diese Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich (– 1,50 €)

Vesperkarte

Für den kleinen Hunger

NEU
181

- Pommes Schwarzwald** große Portion Pommes mit herzhafter Speck-Zwiebelsoße ^{1,2,4,6,8} 4,90 € a, k, l, n
- Paniertes Schnitzel** mit frischem Steinofenbaguette ^{2,3} 7,90 € a, c, i, k, l
- FrISCHE Rinderleberle** (geröstet oder sauer) mit frischem Steinofenbaguette ^{2,3} 7,90 € a, k
- Lady-Steak** Kleines Rumpsteak (ca. 140 g) mit Zwiebeln, Kräuterbutter und Salatbouquet 14,90 € a, i, j, k, l



Erfrischend Herzhaftes



- Insel-Bibiliskäs** Kräuterquark nach Art des Hauses mit frischem Steinofenbaguette ^{2,3} 4,20 € a, i, k, l
- Wurstsalat** mit Essig-Öl-Dressing und frischem Steinofenbaguette ^{1,2,3,4,6} 7,90 € a, k, l, n
- Elsässer Wurstsalat** mit Emmentaler, Essig-Öl-Dressing und frischem Baguette ^{1,2,3,4,6} 8,90 € a, i, k, l, n
- Badisches Trio** Wurstsalat mit Brägle und Bibiliskäs ^{1,2,4,6} 11,80 € a, i, k, l, n



Empfehlung der Küche:

- 195 Insel-Wurstsalat**
Große Portion erfrischender Wurstsalat mit Salatgurke, Paprikastreifen, Essig-Gürkle, Ei, Käse, Zwiebeln und frischem Baguette ^{1,2,4,6} 11,80 € a, i, k, l, n

Wir wünschen Ihnen einen

Guten Appetit!

Für unsere jüngsten Gäste

- | | | | |
|---|---|--------|-----------------|
|  141 | Pommes Schranke Pommes-Frites mit Ketchup und Mayonaise ^{1, 2, 3} | 3,40 € | c, i, k, l |
|  142 | SpongeBob Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Käse* ^{1, 2, 4} | 4,90 € | a, c, i, k, l |
|  143 | Eisprinzessin Spätzle mit RahmsöÙe* | 4,90 € | a, c, i, k, l |
| 144 | Ninjago Panierte Schnitzelstreifen mit Pommes* | 6,80 € | a, c, i, k, , n |
| 145 | Bibi Panierte Chicken-Nuggets (5 Stück) mit Pommes | 6,80 € | a, c, i, k, , n |

*Aufpreis für Erwachsene: 2.-- €



Beilagen

- | | | | |
|---|--|--------|---------|
|  151 | Portion hausgemachte Kräuterbutter (2 Röschen) | 1,20 € | i, k, l |
|  152 | Portion Pommes-Frites mit Ketchup oder Mayonaise ^{1, 2, 3} | 3,40 € | |
|  153 | Portion hausgemachte Spätzle | 3,80 € | a, c |
|  154 | Portion BräÙele | 3,80 € | |
| 158 | Portion Extrasauce (Bratensauce) | 1,50 € | a, k, l |
|  159 | Körbchen frisches Steinofen-Baguette ^{2, 3} | 1,50 € | a |



Inhaltsstoffe

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1 - mit Farbstoff | 7 - geschwärzt |
| 2 - mit Konservierungsstoff | 8 - geschwefelt |
| 3 - mit Süßungsmittel | 9 - gewachst |
| 4 - mit Phosphat | 10 - enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 - mit Antioxidationsmittel | 11 - coffeinhaltig |
| 6 - mit Geschmacksverstärker | 12 - chininhaltig |
| | 13 - enthält Sulfite |

Allergene

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| a – Glutenhaltiges Getreide* | j – Schalenfrüchte* |
| b – Krebstiere* | k – Sellerie* |
| c – Eier* | l – Senf* |
| d – Fisch* | m – Sesam* |
| e – Erdnüsse* | n – Schwefeldioxid und Sulfite |
| h – Sojabohnen* | o – Lupinen* |
| i – Milch* | p – Weichtiere* |

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

Feine Desserts

**Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte mit
tollen Eisspezialitäten von Mövenpick**



Alkoholfreies

301	Tafelwasser 0,2 l	1,50 €
302	Tafelwasser 0,4 l	2,80 €
303	Flasche Peterstaler Mineralwasser <i>Classic, Medium oder Still</i> 0,5 l	3,40 €
304	Flasche Peterstaler Mineralwasser <i>Classic oder Still</i> 0,75 l	4,40 €

Limonaden

	0,2 l	0,4 l		
311	Coca-Cola ^{1,11}	1,90 €	312	3,60 €
313	Fanta ^{1,2,5}	1,90 €	314	3,60 €
315	Mezzo-Mix ^{1,2,5,11}	1,90 €	316	3,60 €
317	Sprite ²	1,90 €	318	3,60 €
319	Schweppes Bitter-Lemon ¹²	2,00 €	320	3,80 €
321	Schweppes Tonic-Water ¹²	2,00 €	322	3,80 €
323	Schweppes Gingerale ¹	2,00 €	324	3,80 €

Saftschorlen

	0,2 l	0,4 l		
331	Apfelsaftschorle	1,70 €	332	3,20 €
333	Orangensaftschorle	1,70 €	334	3,20 €
335	Johannesbeerschorle	1,80 €	336	3,40 €
337	Traubensaftschorle	1,80 €	338	3,40 €
339	Zwetschgensaftschorle <i>mit 100 % reinem Zwetschgensaft</i>	2,00 €	340	3,70 €
341	Maracujaschorle	1,80 €	342	3,40 €

Säfte/Nektare

	0,2 l	0,4 l		
361	Apfelsaft	1,80 €	362	3,40 €
363	Orangensaft	1,80 €	364	3,40 €
365	Traubensaft	2,00 €	366	3,60 €
367	Johannesbeernektar	2,00 €	368	3,60 €
369	Kirschsft	2,00 €	370	3,60 €
371	Bananennektar	2,00 €	372	3,60 €
373	Ki-Ba <i>halb Kirschsft- halb Bananennektar</i>	2,00 €	374	3,60 €
375	Maracujanektar	2,00 €	376	3,60 €

Bier-Mixgetränke		0,3 l	0,5 l
401	Radler <i>süß oder sauer</i>	2,40 €	402 3,60 €
403	Cola-Bier <i>(Pils mit Cola^{1,11})</i>	2,50 €	404 3,80 €
405	Russen <i>(Weißbier mit Limo²)</i>	2,50 €	406 3,80 €
407	Cola-Weizen ^{1,11}	2,50 €	408 3,80 €
421	Bananen-Weizen	2,80 €	422 4,60 €
409	Bière Picon <i>(Pils mit Picon Amèr 21 % Vol)</i>	3,50 €	410 5,80 €
Biere vom Fass		0,3 l	0,5 l
411	Waldhaus Pils	2,70 €	412 3,90 €
415	Waldhaus Hefeweizen , hell	2,80 €	416 4,20 €
419	Engelbräu , naturtrübes Kellerbier, hell	2,90 €	420 4,40 €
Biere aus der Flasche		0,33 l	0,5 l
431	Alpirsbacher Kristallweizen		4,20 €
432	Waldhaus Hefeweizen , dunkel		4,20 €
433	Waldhaus „Jubiläums Dunkel“ <i>unfiltriertes Vollbier</i>	3,20 €	
Alkoholfreie Biere		0,33 l	0,5 l
454	Alkoholfreies Radler ²		4,20 €
455	Alkoholfreies Cola-Weizen ^{1,11}		4,20 €
451	Waldhaus Pils , alkoholfrei	2,90 €	
452	Erdinger Hefeweizen , alkoholfrei		4,00 €
453	Kellerbier von Engelbräu, alkoholfrei		4,20 €

Weinschorlen		1/8 l	1/4 l
501	Weinschorle weiss (sauer oder süß) ¹³	1,70 €	502 2,90 €
503	Weinschorle rot (sauer oder süß) ¹³	1,80 €	504 3,00 €
505	Proseccoschorle mit Eis und Limette		3,40 €

Offene Weißweine		1/8 l	1/4 l
511	Gutedel , trocken ¹³	2,00 €	512 3,80 €
513	Müller-Thurgau , Malterdingen, trocken oder lieblich, 11 % ¹³	2,20 €	514 4,20 €
515	Weissburgunder , Malterdingen, lieblich, 11 % ¹³	2,90 €	516 5,60 €
517	Riesling, *Silbermedaille* Malterdingen, trocken, 11,5 % ¹³	3,00 €	518 5,80 €
519	Grauburgunder Weingut Bercher, Burkheim, trocken, 12 % ¹³	3,50 €	520 6,80 €

Offene Rosé-Weine		1/8 l	1/4 l
545	Weissherbst , Weingut Bercher Burkheim feinherb ¹³	3,30 €	546 6,40 €

Offene Rotweine		1/8 l	1/4 l
551	Spätburgunder Malterdingen , Hildwein, trocken od. lieblich, 12 % ¹³	2,80 €	552 5,40 €
553	Spätburgunder Kenzingen , Weingut Jäggle, trocken, 12,5 % ¹³	3,00 €	554 5,90 €
555	Spätburgunder Burkheim , Weingut Bercher, trocken, 12,5 % ¹³	3,20 €	556 6,20 €

Sekt		0,1 l	0,75 l
581	Prosecco 12,5 %	3,20 €	
591	Mumm Sekt trocken, 12,5 %	3,80 €	592 19,50 €
582	Piccolo Weissburgunder Sekt 0,2 l Malterdingen, extra trocken, 12,5 %		9,80 €
584	Flasche Weissburgunder Sekt , Malterdingen, extra trocken, 12,5 %		29,50 €
585	Sekt-Orange	3,60 €	
587	Sekt Pêche , Sekt mit Pfirsichlikör	5,40 €	
589	Sekt Cassis ¹ , Sekt mit schwarzem Johannesbeerlikör	5,40 €	

Flaschenweine

Weißweine

0,75 l

601	Grauburgunder Kabinett, Malterdingen, trocken 12 % ¹³	20,50 €
604	Riesling , Weingut Jäggle, Kenzingen, trocken, 12,5 % ¹³	22,00 €
606	Weissburgunder , Weingut Jäggle, Kenzingen, trocken 11 % ¹³	27,00 €

Rosé-Weine

0,75 l

631	Spätburgunder Weissherbst , Malterdingen, 12 % ¹³	17,50 €
632	Rosé , Weingut Jäggle, Kenzingen 11 % ¹³	18,50 €

Rotweine

0,75 l

641	Spätburgunder Rotwein, Barrique , Weingut Hildwein trocken, 12 % ¹³	24,00 €
642	Spätburgunder Rotwein , „Terroire Cuvée“, Weingut Jäggle trocken, 12 % ¹³	27,00 €
644	Spätburgunder Rotwein MJ Barrique , Weingut Jäggle, trocken, 13 % ¹³	32,00 €
648	Burkheimer Spätburgunder Barrique , Weingut Bercher, trocken, 13,5 % ¹³ 2013 - Sasbacher Limburg, VDP. Erste Lage 24 Monate im Barrique gereift	42,00 €

Italienische Weine:

645	Raggiante , Italien trocken, vollmundig, harmonisch - sehr milde Säure, 12,5 % ¹³	29,00 €
647	Vei Cavour - Eticheta d'oro , Italien, trocken, 13 % ¹³	22,00 €

**Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
nach weiteren Weinen aus unserem Angebot!**

Aperitifs

587	Sekt Pêche <i>Sekt mit Pfirsichlikör und Zitronenscheibe</i>		5,40 €
589	Sekt Cassis <i>Sekt mit schwarzem Johannesbeerlikör</i>		5,40 €
701	Aperol Spritz <i>Aperol¹, Prosecco, Soda)</i>		5,80 €
702	Hugo <i>Prosecco, Soda, Limette⁹, Holunderblütensirup und frischer Minze</i>		5,80 €
713	Waldemar <i>Sekt mit Waldmeistersirup, frischer Minze und Limette</i>		5,40 €
703	Campari Soda ¹	4 cl	4,60 €
704	Campari Orange ¹	4 cl	5,50 €
705	Campari Lemon ^{1,12}	4 cl	5,80 €
706	Wodka Lemon ¹²	4 cl	5,80 €
707	Gin Tonic ¹²	4 cl	5,80 €
708	Pernod ¹ <i>auf Eis mit Wasser</i>	4 cl	5,00 €
709	Martini Bianco	4 cl	4,00 €
710	Martini Rosso	4 cl	4,00 €
711	Martini Extra Dry	4 cl	4,00 €
712	Sherry <i>Medium, Dry oder Gold</i>	4 cl	4,00 €

Longdrinks

731	Whiskey-Cola ^{1,11} <i>Hausmarke</i>	4 cl	5,00 €
737	Jacky-Cola ^{1,11}	4 cl	7,00 €
732	Asbach-Cola ^{1,11}	4 cl	5,00 €
733	Malibu-Cola ^{1,11}	4 cl	5,00 €
734	Batida-Banane <i>Batida de Coco mit Bananensaft</i>	4 cl	5,00 €
735	Batida-Kirsch <i>Batida de Coco mit Kirschsafft</i>	4 cl	5,00 €
736	Grüne Witwe <i>Blue Curaçao mit Orangensaft</i>	4 cl	5,00 €
741	MI-1 Special <i>Southern Comfort mit einem Schuss Zitronensaft und Cola</i>	4 cl	6,40 €
737	Wodka Red Bull ^{1,11}	4 cl	6,80 €
738	Jägermeister Red Bull ^{1,11}	4 cl	6,80 €

Digestifs

751	Tequila <i>(weiss mit Zitrone und Salz oder braun mit Orange und Zimt)</i>	2 cl	2,50 €
752	Ramazotti	4 cl	3,80 €
753	Ramazotti sauer <i>(mit Zitronensaft)</i>	4 cl	4,20 €
754	Jägermeister	4 cl	3,80 €
755	Fernet-Branca	4 cl	3,80 €
756	Averna	4 cl	3,80 €
757	Sambucca	2 cl	2,70 €
758	Baileys Irish Cream ¹	4 cl	3,80 €
759	Kalúa Kaffeelikör	4 cl	3,80 €
760	Amaretto	4 cl	3,80 €
761	Sherry <i>Medium, Dry oder Gold</i>	4 cl	4,00 €
762	MI-1 Special <i>Southern Comfort mit einem Schuss Zitronensaft und Cola</i>	2 cl	3,60 €

Hochprozentiges

781	Hefe	2 cl	2,50 €
782	Obstler	2 cl	3,40 €
783	Tobinambur mit 7 Kräutern und Blutwurz	2 cl	3,80 €
784	Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	4,20 €
785	Zwetschgenwasser	2 cl	4,20 €
786	Mirabell	2 cl	4,20 €
787	Williams Birne	2 cl	4,20 €
797	Zibärtele <i>Das Beste von der Wildpflaume</i>	2 cl	4,80 €
788	Trester <i>Marc von Riesling</i>	2 cl	3,80 €
789	Grappa <i>di Moscato riserva</i>	2 cl	4,80 €
790	Veterano	2 cl	3,80 €
796	Vodka <i>Hausmarke</i>	2 cl	2,80 €
791	Cognac V.S.O.P. <i>Baron Otard</i>	2 cl	5,80 €
795	Jack Daniels <i>Bourbon 42 %</i>	2 cl	3,20 €
792	Lagavulin <i>Single Malt Scotch, 12 Jahre, 43 %</i>	2 cl	8,90 €
793	Ron Zacapa XO <i>Gran Reserva Especial, Guatemala, 20 Jahre, 40 %</i>	2 cl	12,80 €
794	Ophimus <i>Exklusiver Rum aus der Dominikanischen Republik, 25 Jahre, 38 %</i>	2 cl	14,80 €

Heißes

801	Espresso	2,00 €
802	Espresso doppio	3,80 €
803	Espresso macchiato	2,80 €
804	Tasse Kaffee	2,00 €
805	Cappuccino	2,90 €
806	Großer Tasse Milchkaffee	3,40 €
808	Große Milkschokolade <i>(mit bestem Schweizer Kakao-Pulver)</i>	3,40 €
810	Glas kalte Milch <i>0,2 l</i>	1,40 €
811	Tasse Tee (diverse Sorten)	2,00 €

Heißes mit Schuss

813	Tasse Kaffee mit Kirschwasser und Sahne	5,90 €
814	Tasse Kaffee mit Amaretto und Sahne	5,90 €
815	Tasse Kaffee mit Baileys und Sahne	5,90 €

Übersicht aller kennzeichnungspflichtigen Allergene nach DEHOGA

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

C

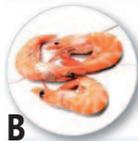


FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

D



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

B



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Malken / Frucht- / Instantdrink

I



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Käse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

K



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

M



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

N



ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

E



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

A



LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

O



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

J



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

L



SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eisen/energierichere Erfrischungsgetränke, Diätgetränke, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art

H



WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

P