



SCHNITZEL BRÄU

SEIT 2018

DIE LIEBLINGE UNSERER GÄSTE

Original Wiener Schnitzel ^{a,c} 28⁵⁰

paniertes Schnitzel vom Kalb mit Bratensauce, Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und Sardellenfilet

Original wiener Schnitzel- Breaded escalope of calf with gravy,
fried potatoes, cranberries and anchovy filet

Rumpsteak XXL 500g Rodeo Qualität ^g 55⁵⁰

vom Argentinischen Black Angus Rind, medium gebraten,
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kroketten oder Pommes

Rump steak XXL 500g Rodeo quality - from Argentine Black Angus beef,
roasted medium, with homemade herb butter, served
with fries or croquettes

Braustübl Burger ^{a,g} 19⁵⁰

Black Angus Rind 200g mit Tomaten, roten Zwiebeln, Cheddar,
Salat und Burgersauce, dazu Pommes

Braustübl Burger - with tomatoes, red onions, Cheddar cheese, salad
and burger sauce, with fries

Hausgemachte Semmelknödel ^{a,g} 15⁵⁰

in Champignonrahmsauce und Preiselbeeren, und Salat

Homemade bread dumplings - in mushroom cream
sauce with cranberries and salad

Bräuschnitzel ^{a,c} 23⁵⁰

zwei panierte Schnitzel, mit knuspriger Brezelpanade,
dazu Semmelknödel und dunkle Fränzle Biersauce

Two breaded schnitzels - with crispy pretzel breading,
served with bread dumplings and dark Fränzle beer sauce



Dazu empfehlen wir:

FRÄNZLE HELL ^{A4} 0,33l 4³⁰
unfiltriertes, untergäriges Bier



= vegetarisch



VORSPEISEN



Dazu empfehlen wir:
KIR ROYAL^L / APEROL SPRITZ^L
0,2l 4⁹⁰ / 0,2l 8⁵⁰

Tipp!

Schnitzelsticks ^{a,c} 700

panierte Streifen vom Schweinerücken mit pikantem Paprikadip

Schnitzel sticks - Breaded strips of pork loin with spicy paprika dip

Markklößchensuppe ^{a,c,g} 700

mit hausgemachten Markklößchen

Clear beef broth - with homemade bone marrow dumplings

Klare Rinderkraftbrühe ^{a,c,g} 590

mit hausgemachten Flädle

Clear beef broth - with homemade flädle

✓ Beilagensalat ^{15,g,i,j} 650

mit Joghurt, Essig-Öl oder Honig-Senf Dressing

Side salad - with yoghurt, vinegar, oil or honey-mustard dressing

✓ Marinierte Oliven ⁷ 600

mit frischem Baguette

Marinated olives - with fresh baguette

✓ Chili-Cheese-Nuggets 5 Stück ^{a,g} 600

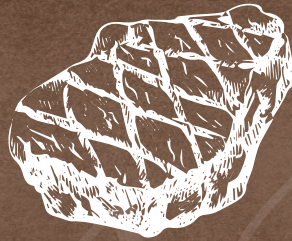
gefüllt mit Cheddar-Käse und Jalapeno-Chilisכותen

Chilli Cheese Nuggets 5 pieces - filled with cheddar cheese and jalapeno chillies

✓ Süßkartoffel ^g 750

mit Sour Cream

Sweet potato - with sour cream



Dazu empfehlen wir:
MALBEC ANDELUNA^L
0,25l 8⁹⁰
Rotwein, trocken

ARGENTINISCHE STEAKS

RODEO QUALITÄT

250g Rumpsteak Rodeo Qualität € 30,00

vom argentinischen Black Angus Rind, medium gebraten,
mit hausgemachter Kräuterbutter

Rump steak Rodeo quality - of Argentinean Black Angus beef, roasted medium,
with homemade herb butter

500g Rumpsteak XXL Rodeo Qualität € 55⁵⁰

vom Argentinischen Black Angus Rind, medium gebraten,
mit hausgemachter Kräuterbutter

Rump steak XXL 500g Rodeo quality - from Argentine Black Angus beef,
roasted medium, with homemade herb butter

250g Knoblauch-Rumpsteak Rodeo Qualität € 32⁵⁰

vom argentinischen Black Angus Rind, medium gebraten
mit Knoblauchrahmsauce

Rump steak Rodeo quality - of Argentinean Black Angus beef,
roasted medium with garlic cream sauce



Zu allen Steaks eine Beilage Ihrer Wahl:

Pommes oder Kroketten sind im Preis enthalten

Marktgemüse
+2⁰⁰

handgeschabte
Spätzle +3⁰⁰

hausgemachte
Semmelknödel +3⁰⁰

Zusätzliche Extra Beilage:

Pommes oder Kroketten +3⁵⁰ | Frisches buntes Marktgemüse +4⁵⁰

Handgeschabte Spätzle oder hausgemachte Semmelknödel +7⁰⁰

Zusätzliche Saucen +2⁰⁰

MEHR FLEISCH!

Low Carb 21⁰⁰

200g Putensteak, mit buntem Gemüse

200g turkey steak - with colourful vegetables

Schweinemedallions € 22⁹⁰

rosa gebraten, auf Champignonrahmsauce, dazu Spätzle

Pork medallions - roasted pink, on mushroom cream sauce, with spaetzle



SALATE

Wir servieren unsere Salate wahlweise mit:
Joghurt (Standard), Honig-Senf oder Essig/Öl Dressing

Unsere Salate sind garniert mit Karotten, Kraut, Gurkenscheiben, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Rucola, geröstetem Sesam, Sonnenblumenkerne, gebratenen Champignons, Cocktailtomaten und Lauchzwiebeln.

Salat Braustübel ^{15,g} 2250

saftige Rumpsteakstreifen medium gebraten
an bunten Blattsalaten

Salad Brewhouse - Juicy rump steak strips medium roasted with leaf salad

Fitnesssalat ^{15,g} 1990

saftige Putenstreifen an Blattsalat

Fitness salad - juicy turkey strips on leaf salad

Herrgottsbscheiserle ^{15,a,g} 1790

hausgemachte gebratene Maultaschen mit Fleischfüllung

Homemade fried Maultaschen - with meat filling

Dazu empfehlen wir:

FRANZ PILS ^{A4} 0,3l 3⁹⁰
untergäriges, helles Vollbier
schlank, spritzig mit feinherb
hopfenbitter



VESPER

Badischer Wurstsalat ^{c,j} 1090

Lyoner, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Peperoni und Ei,
dazu frisches Baguette

Baden sausage salad - Lyoner, onions, cucumbers, tomatoes, pepperoni and
egg, served with fresh baguette

Straßburger Wurstsalat ^{c,g,j} 1290

Lyoner, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Peperoni, Ei und Käse,
dazu frisches Baguette

Strasbourg sausage salad - Lyoner, onions, cucumbers, tomatoes, pepperoni,
egg and cheese, served with fresh baguette



Dazu empfehlen wir:

DUNKLES HEFEWEIZEN^{A4}
obergäriges, dunkles,
unfiltriertes Vollbier würzig,
hefearomatisch, Geschmack
nach gerösteten Nüssen
0,5l 5⁰⁰

SCHNITZELVARIATIONEN

VOM SCHWEINERÜCKEN

Panierte Schnitzel^{a,c} 18⁹⁰

zwei panierte Schnitzel mit Bratensauce

Breaded escalopes - two breaded escalopes with gravy

Paniertes Schnitzel XXL 500g^{a,c} 29⁵⁰

paniertes Schnitzel mit Bratensauce

Breaded escalope XXL 500g - Breaded escalope with gravy

Bräuschnitzel^{a,c} 23⁵⁰

zwei panierte Schnitzel, mit knuspriger Brezelpanade,
dazu Semmelknödel und dunkle Fränzle Biersauce

Two breaded schnitzels - with crispy pretzel breading,
served with bread dumplings and dark Fränzle beer sauce

Zwei panierte Schnitzel wahlweise mit:^{a,c} 18⁵⁰

pikanter Paprikasauce | Champignonrahmsauce | Knoblauchrahmsauce |
Flammkuchensauce | Rahmsauce

Two breaded schnitzels - with a choice of:
spicy paprika sauce | Mushroom cream sauce | Garlic cream sauce | Tarte flambée sauce | cream sauce

Cordon Bleu paniert^{1,2,a,c,g} 22⁵⁰

Schweinerücken gefüllt, mit Metzger Schinken
und zweierlei Käse, dazu Bratensauce

Cordon bleu breaded - Pork loin stuffed with butcher's ham and two kinds
of cheese, served with gravy

Bräu Cordon Bleu^{1,2,a,c,g} 26⁵⁰

Schweinerücken gefüllt, mit Metzger Schinken und zweierlei Käse,
in Brezelpanade, mit Pommes oder Krokette, dazu Bratensauce

Cordon bleu breaded - Pork loin stuffed with butcher ham and two kinds of cheese,
in pretzel breading, with fries or croquettes, plus gravy

Zu allen Schnitzeln eine Beilage Ihrer Wahl:

Pommes oder Krokette sind im Preis enthalten

Marktgemüse
+2⁰⁰

handgeschabte
Spätzle +3⁰⁰

hausgemachte
Semmelknödel +3⁰⁰

Zusätzliche Extra Beilage:

Pommes oder Krokette +3⁵⁰ | Frisches buntes Marktgemüse +4⁵⁰
Handgeschabte Spätzle oder hausgemachte Semmelknödel +7⁰⁰
Zusätzliche Saucen +2⁰⁰

NOCH MEHR SCHNITZEL

Putenschnitzel ^{a,c} 1990

paniertes Schnitzel, aus der Pute mit Bratensauce

Turkey escalope - Breaded escalope of turkey with gravy

Original Wiener Schnitzel ^{a,c} 2850

paniertes Schnitzel vom Kalb mit Bratensauce, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Sardellenfilet

Original wiener Schnitzel- Breaded escalope of calf with gravy, fried potatoes, cranberries and anchovy filet

Alle Hauptgerichte (außer Cordon Bleu) als
kleine Portion erhältlich abzüglich 2⁰⁰

All main courses available as small portion minus 2⁰⁰

VEGETARISCHES UND VEGANES

✔ Hausgemachte Semmelknödel ^{a,g} 1550

in Champignonrahmsauce und Preiselbeeren, und Salat

Homemade bread dumplings - in mushroom cream sauce with cranberries and salad

✔ Hausgemachte Käsepätzle ^{a,g} 1490

in Rahm, mit Röstzwiebel und Salat

Homemade cheese spaetzle - in cream with fried onion and salad



Dazu empfehlen wir:

MARACUJASCHORLE 0,4l 500

✔ Veganer Burger ^{a,g} 1790

Maisbrötchen, veganer Speck, Cheddar-Käse, Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebel, BBQ-Sauce, dazu Pommes

Veggie Burger - corn bun, vegan bacon, cheddar cheese, lettuce, cucumber, tomato, Onion, BBQ sauce, with fries

✔ Penne Vegan ^a 1290

Pasta mit frischem Gemüse, Champignons, Tomaten, Zucchini, Paprika, Oliven und Knoblauch in Pesto

Pasta - with fresh vegetables, mushrooms, tomatoes, courgettes, peppers, olives and garlic in pesto

✔ Vegetarisches Schnitzel ^{a,g} 1850

panierter Kohlrabi mit frischem Marktgemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise

Vegetarian escalope - breaded kohlrabi with fresh market vegetables, croquettes and hollandaise sauce



Dazu empfehlen wir:
ESPRESSO 17 300 ODER
CAPPUCCINO 6.17 350



DESSERTS

ETWAS SÜSSES GEHT IMMER!

Hausgemachte Crème brûlée ^{c.g} 950

mit Himbeersorbet, frischer Sahne und frischen Früchten

Homemade crème brûlée - with raspberry sorbet, fresh cream and fresh fruit

Eispresso ^{6.g} 450

1 Kugel Vanilleeis auf heißen Espresso serviert

Icepresso - 1 scoop of vanilla ice cream served over hot espresso

Heiße Liebe ^{3,4,20} 650

2 Kugeln Vanilleeis, an frischer Sahne und warmen Himbeeren

Hot love - 2 scoops of vanilla ice cream, with fresh cream and warm raspberries

Coupe Dänemark ^g 650

2 Kugeln Vanilleeis mit frischer Sahne und Schokosauce

Coupe Denmark - 2 scoops of vanilla ice cream with fresh cream and chocolate sauce

Eine Kugel Eis ^g 180

Schokolade / Vanille / Erdbeere / Himbeere oder Haselnuss

One scoop of ice cream -

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Raspberry or Hazelnut

Gemischtes Eis ^{3,4,20} 540

Drei Kugeln nach Wahl

mit Sahne +200

Mixed ice - Three scoops of our choice with cream

KINDERGERICHTE

FÜR KIDS BIS 12 JAHRE

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken ^{a,c} 900
mit Bratensauce und Pommes frites

Breaded escalope of pork loin - with gravy and french fries

Handgeschabte Spätzle ^{a,c,g} 700
mit Bratensauce oder Champignonrahmsauce

Hand scraped spaetzle - with gravy or mushroom cream sauce

 **Pommes frites** 450

mit Ketchup und/oder Mayonnaise

French fries - with ketchup and / or mayonnaise



Dazu empfehlen wir:
ORANGINA 0,25l 350

Zwei hausgemachte Maultaschen ^{a,c,j} 800
mit Fleischfüllung, in Brühe oder mit Bratensauce

Two homemade Maultaschen - with meat filling, in broth or with gravy

Hausgemachte Puten Nuggets mit Pommes ^{a,c} 900
mit Ketchup und / oder Mayonnaise

Chicken nuggets with fries - Ketchup and mayonnaise



Schnitzel Bräu Rastatt

Familie Hauns

Poststr. 12 | 76437 Rastatt

Telefon: +49 (0) 7222 1661994

E-Mail: info@schnitzelbraeu-rastatt.de

www.schnitzelbraeu-rastatt.de

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = mit Antioxidationsmittel, 3 = enthält eine Phenylalaninquelle, 4 = mit Farbstoff
5 = mit Süßungsmittel, 6 = koffeinhaltig, 7 = Säuerungsmittel, 8 = Stabilisatoren, 11 = chininhaltig, 13 = geschwefelt
15 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln // a = glutenhaltiges Getreide, c = Eier, d = Fisch, g = Milch und Laktose,
i = Sellerie, j = Senf, l = Sulfite

Alle Preise in € inkl. MwSt.



LIEFERANTEN AUS DER REGION

ORIGINALE AUS DEM LÄNDLE

Fleisch

Kai Fortenbacher-Metzger aus Rastatt
(Schweinefleisch aus Baden-Württemberg)

Rindfleisch / Rumpsteak

Die Bezeichnung „Rodeo“ bedeutet natürliche, artgerechte
Aufzucht durch Weidehaltung und Grasfütterung
Infos unter: www.rodeo.de

Cordon Bleu

Alle Zutaten aus Baden-Württemberg,
selbstgemachter Schinken aus Rastatt

Käse Donautaler von der Schwäbischen Alb,
Paniermehl aus Rastatt,
(Schweinefleisch aus Baden-Württemberg)
Eier vom Bauernhof St. Vinzenzhof aus Sinzheim

Brot für Knödel und Semmelbrösel

Bäckerei Dietsche aus Rastatt

Eier für Spätzle und Knödel

Bauernhof St. Vinzenzhof aus Sinzheim

Lebensmittellieferant

Gastromaster / Serviceverbund
aus Pforzheim / Metro

Salate und Gemüse

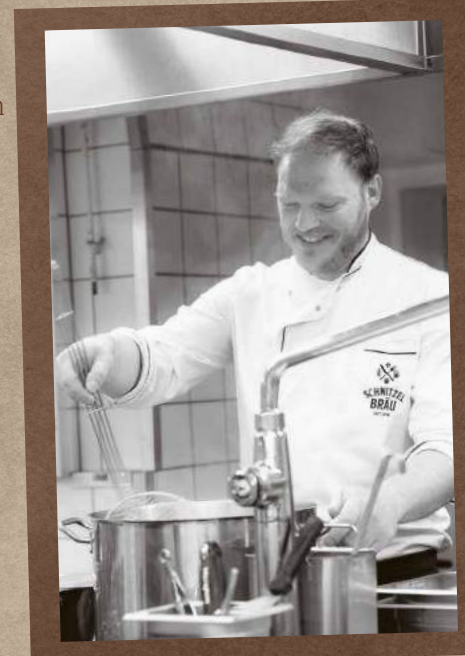
Wochenmarkt

Getränke

Bad Liebenzell, Biere aus Rastatt,
Weine u.a. aus Baden-Württemberg

Kaffee

Deffner-Kaffee, Rastatt





HISTORIE

Das über 150 Jahre alte Braustüb'l ist eines der traditionsreichsten und nach aufwendigen Renovierungsarbeiten auch wieder eine der schönsten Brauereigaststätten der Gegend.

Mitte des 19. Jahrhunderts steht an der Stelle des heutigen Schnitzelbräu eine Posthalterei mit angeschlossener Wirtschaft „Zum Badischen Hof“.

Am 24. Dezember 1863 wird an gleicher Stelle erstmals in der Wirtschaft „Zur Post“ selbstgebrautes Hofbrauhaus-Hatz-Bier ausgeschenkt.

Um 1890 verpachten die Brauereibesitzer die nun „Braustüb'l“ genannte Wirtschaft an qualifizierte Gastronomen, die den Ruf des Hauses stets hoch halten.

1927 wird das ursprüngliche Gebäude abgerissen und im historisierenden Stil neu errichtet. Es ist bis zum heutigen Tag nahezu unverändert erhalten. Besonders die Majolikasäule im Gastraum und die Zunftstube mit heute

teilweise nicht mehr existierenden Berufen sowie das schmiedeeiserne Wirtshauschild sind ein zeitgenössischer Beleg Rastatter Handwerkskunst.

2018 übernimmt die Rastatter Franz-Brauerei das Gebäude und erweckt es mit dem Schitzelbräu wieder zum Leben. Seither bereichert es Rastatt mit seinen kulinarischen Gerichten und exquisiter Kochkunst.



WEINE

Durbacher Plauelrain Klingelberger (Riesling) ^L

Kabinett trocken. Sein helles Strohgelb verrät bereits gelbfleischige Aromen von Pfirsich, Aprikose und Ananas.

0,25l 7⁵⁰ 0,75l 21⁹⁰

Durbacher Spätburgunder Weißherbst ^L

Ein bisschen Erdbeere, etwas Apfel- und leichte Zitrusnoten. Gehaltvoll und fruchtig. Ein authentischer Wein, der für zeitlosen Genuss und Lebensfreude steht.

0,25l 7⁵⁰ 0,75l 21⁵⁰

Durbacher „Schöne Zeit“ - Rotwein ^L

Collection halbtrocken

Fruchtige Kirscharomen und Waldbeeren mit einem Duft nach Kräutern. Samtweich am Gaumen.

0,25l 7⁰⁰ 0,75l 21⁰⁰

Durbacher Spätburgunder ^L Collection halbtrocken

Intensives Kirscharoma mit einem Hauch von Vanille und Schokolade. Am Gaumen kräftig mit feinen Tanninen.

0,25l 7⁵⁰ 0,75l 22⁵⁰

Schmetterlinge im Bauch ^L

Eine Rosécuvée feinherb. Kräftiges Rosé und kräftige Nase, merkbare Kohlensäure, spritzig und fruchtbetont mit gut eingebautem Restzucker. Sein feiner Trinkfluss verschafft Lebensfreude pur.

0,25l 6⁵⁰ 0,75l 19⁵⁰

Pinot Grigio Il Cigno ^L Italien / Veneto

Der Wein duftet fruchtig und angenehm mit Aromen von gelben Birnen, Aprikosen und Pfirsichen. Am Gaumen frisch und leicht mit angenehmer Säure.

0,25l 8³⁰ 0,75l 25⁰⁰

Castello Monaci Primitivo Piluna ^L

Würziger Charakter. Zimt, Nelken und dunkle Waldfrüchte.

0,25l 7⁹⁰ 0,75l 23⁹⁰

Ceretto Langhe Arneis Blangé ^L

Grüngelbe Farbe, leuchtend. Mit delikatem Duft von Äpfeln, Pfirsich und tropischen Früchten, zarten Orangenblüten. Am Gaumen saftig, mit einem lebendigen Wechselspiel von Frucht und Säure.

0,75l 55⁹⁰

Tempranillo Taron ^L Spanien / Rioja

Dunkles Kirschrot, leuchtend im Glas. Fruchtig und frisch mit einem Duft nach schwarzen roten Beeren. Anklang von Kräutern, Vanille und Süßholz. Am Gaumen saftig und fruchtbetont.

0,25l 7⁹⁰ 0,75l 24⁰⁰

Malbec, Andeluna 1300 ^L Argentinien / Mendoza

In der Nase ein intensives Aroma von Brombeeren, Heidelbeeren und dunkler Schokolade mit einem Hauch von Mokka und Vanille. Kräftig und dennoch geschmeidig. Im Abgang eine dezente Würze.

0,25l 8⁹⁰ 0,75l 26⁹⁰

Benedikt Bimmerle Pinot Noir 2018 ^L

Mit diesem Rotwein werden die passenden Momente gemeistert: Egal, ob ein romantisches Abendessen, das erste Date, das gesellige Zusammensein mit Freunden oder auch allein mit einem Buch.

Es soll einfach passen.

0,25l 8⁵⁰ 0,75l 25⁵⁰

Errazuriz Max Cabernet Sauvignon ^L

Der Wein duftet anregend facettenreich nach Himbeeren, schwarzen Kirschen und Blaubeeren. Am Gaumen wunderbar fruchtbetont, mit einer feinen, süßlichen Würze und balsamischen Tönen.

0,75l 45⁰⁰

Two Vines Syrah ^L

Das Bukett duftet intensiv nach Blaubeere und Pflaume, unterlegt mit Würznoten; am Gaumen besticht die dichte Struktur. Nach 11-monatiger Fassreife ist der Wein perfekt ausbalanciert und zeigt ein samtiges Finish.

0,25l 8⁵⁰ 0,75l 25⁹⁰

Two Vines Chardonnay ^L

Ein kraftvoller, frischer Weißwein in einem goldenem Kleid. Er erstrahlt mit grünlich-goldenen Reflexen und duftet üppig nach einer sommerlichen Streuobstwiese mit Blumen, Äpfeln und Birnen.

0,25l 7⁵⁰ 0,75l 22⁹⁰

WEINE

Wageck Rosé ^L

Sehr intensive, beerige Frucht, mit mineralischen Anklängen. Im Mund präsentiert er sich wunderbar leicht und frisch mit einer sehr feinen Säure.

0,25l 7⁵⁰ 0,75l 22⁹⁰

Wageck Weißburgunder ^L

Sehr exotische Frucht von Ananas und Melone, gepaart mit mineralischen Anklängen. Dieser Weißburgunder zeigt sich in einem kleineren Glas dann im Mund sehr saftig, leicht mineralisch, mit feinem Nachhall am Gaumen. Sehr dezente Säure und feiner Schmelz im Abgang.

0,25l 7⁵⁰ 0,75l 22⁹⁰

Wageck Rotwein Cuvée ^L

Dunkle Frucht nach Brombeeren und Schattenmorellen gepaart mit leichter Vanillenote und Kräutwürze vom Fass. Dicht und saftig im Mund mit präsentem Tannin. Fängt jetzt an sich von seiner schönsten Seite zu zeigen.

0,25l 8⁵⁰ 0,75l 25⁹⁰

Allergene & Zusatzstoffe:

A: Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A4 Gerste, B: Krebstiere/-Erzeugnisse, C: Eier/-Erzeugnisse, D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, F: Soja/-Erzeugnisse, G: Milch/-Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulphite, M: Lupinen/-Erzeugnisse, N: Weichtiere/-Erzeugnisse

1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: gewachst, 7: geschwärzt, 8: mit Phosphat, 9: mit Milcheiweiß, 10: mit Süßungsmittel, 11: einer Zuckerart, 12: chininhaltig, 13: Säuerungsmittel, 14: Stabilisator Xanthan 15: Nitrit 16: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 17: koffeinhaltig, 18: erhöhter Tauringehalt, 19: bestrahlt, 20: mit Jodsalz, 21: gentechnisch verändert, 22: enthält eine Phenylalaninquelle,

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



ZUR ONLINE-
SPEISEKARTE?

QR-Code mit dem
Smartphone scannen.



Schnitzel Bräu Rastatt

Familie Hauns

Poststr. 12 | 76437 Rastatt

Telefon: +49 (0) 7222 1661994

E-Mail: info@schnitzelbraeu-rastatt.de

www.schnitzelbraeu-rastatt.de



SCHNITZEL BRÄU

SEIT 2018

GETRÄNKE



WASSER

BAD LIEBENZELLER
AUS DEM SCHWARZWALD

Classic 0,25 | 3⁵⁰ 0,5 | 5⁰⁰

Medium 0,25 | 3⁵⁰ 0,5 | 5⁰⁰

Still 0,25 | 3⁵⁰ 0,5 | 5⁰⁰

SOFTDRINKS



Coca Cola ^{1,2,3}
Fl. 0,33l 3⁹⁰

Mezzo Mix ¹²
Fl. 0,33l 3⁹⁰

Coca Cola Light ^{1,2,3}
Fl. 0,33l 3⁹⁰

**Black Forest
Bitter Lemon** ¹²
Fl. 0,25l 3⁵⁰

Coca Cola Zero ^{1,2,3}
Fl. 0,33l 3⁹⁰

**Black Forest
Tonic Water** ¹²
Fl. 0,25l 3⁵⁰

Fanta ^{1,2,3}
Fl. 0,33l 3⁹⁰

Schweppes Orangina ¹²
0,25l 3⁵⁰

Sprite ^{1,2,3}
Fl. 0,33l 3⁹⁰

FRUCHTIG

BAD LIEBENZELLER
AUS DEM SCHWARZWALD

Orangensaft
naturtrüb
0,25l 4⁰⁰

Apfelschorle
naturtrüb
0,25l 3⁹⁰ 0,5l 5⁵⁰

Apfelsaft klar
0,25l 3⁵⁰

Johannisbeerschorle
0,25l 3⁹⁰ 0,5l 5⁵⁰

Maracujaschorle
0,4l 5⁰⁰

BIERE



FRANZ BIERE VOM FASS

Pils ^{A4}
untergäriges, helles Vollbier
schlank, spritzig mit feinherb
hopfenbitter
0,3l 3⁹⁰ 0,4l 4⁵⁰

Maracujaweizen ^{A4}
Hefeweizen mit Maracujasaft
0,3l 4⁷⁰ 0,5l 5²⁰

Hefeweizen ^{A4}
obergäriges, helles, unfiltriertes
Vollbier spritzig, erfrischend, hefe-
aromatisch
0,3l 4⁵⁰ 0,5l 5⁰⁰

Johannisbeerweizen ^{A4}
Hefeweizen mit Cassislikör
0,3l 4⁷⁰ 0,5l 5²⁰

Bananenweizen ^{A4}
Hefeweizen mit Bananensaft
0,3l 4⁷⁰ 0,5l 5²⁰

Russ ^{A4}
Hefeweizen mit süßer Limonade
0,3l 4⁵⁰ 0,5l 5⁰⁰

FRANZ BIERE AUS DER FLASCHE

Kellerbier ^{A4}
unfiltriertes, untergäriges Bier
0,33l 4³⁰

**Fränzle Hell
Bügelflasche** ^{A4}
unfiltriertes, untergäriges Bier
0,33l 4³⁰

Radler Naturtrüb ^{A4}
spritzig, fruchtig mit
Zitronenlimonade
0,33l 4³⁰

**Fränzle Dunkel
Bügelflasche** ^{A4}
unfiltriertes, untergäriges Bier
0,33l 4³⁰

Dunkles Hefeweizen ^{A4}
obergäriges, dunkles,
unfiltriertes Vollbier würzig,
hefearomatisch, Geschmack nach
gerösteten Nüssen
0,5l 5⁰⁰

**Kristall Weizen
mit Zitrone** ^{A4}
helles, filtriertes Vollbier
0,5l 5⁰⁰

**Franziskaner Hefeweizen
alkoholfrei** ^{A4}
isotonisches Malzgetränk
0,5l 5⁰⁰

Pils XXL ^{A4}
1 Maß 12⁵⁰



HATZ BIERE VOM FASS

Export ^{A4}
malzaromatisch, hell-goldgelbes
Bier, kräftig und ein wenig süß
0,3l 3⁹⁰ 0,4l 4⁵⁰

Radler ^{A4}
Export mit Zitronenlimonade
0,3l 3⁹⁰ 0,4l 4⁵⁰

Colabier ^{A4}
Export mit Cola
0,3l 3⁹⁰ 0,4l 4⁵⁰

BIERE

HATZ BIERE AUS DER FLASCHE

**Pils bleifrei
naturtrüb** ^{A4}
unfiltriertes Pils mit vollem Bier-
geschmack
0,33l 3⁹⁰

**Radler bleifrei
naturtrüb** ^{A4}
naturtrübes, alkoholfreies Bier mit
Zitronengeschmack
0,33l 3⁹⁰

APERITIFS

Campari Orange
Campari trifft Orangensaft
8⁵⁰

Aperol Spritz
Aperol mit Sekt und
Mineralwasser
8⁵⁰

Campari Soda
Campari trifft Mineralwasser
8⁵⁰

Aperol Pfirsich / Maracuja
Aperol mit Sekt und
Pfirsichsaft / Maracujasaft
8⁹⁰

Sommerschorle
Rosewein, Wildberry, Sekt und
Mineralwasser
8⁵⁰

Lillet Wild Berry
Lillet mit Wildberry und
Beeren
8⁵⁰

Hugo
Holundersirup mit Sekt, Wasser,
Limetten und Minze
8⁵⁰

Gin Tonic
¹¹ 5⁰⁰

Kir Royal
Sekt mit Johannisbeerlikör
4⁹⁰

Weinschorle
Weiß / Rot / Weißherbst
5⁰⁰

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹⁷ 3⁰⁰ **Milchkaffee** ^{G,17} 4⁹⁰

Espresso ¹⁷ 3⁰⁰ **Heiße Schokolade** ^G 4⁰⁰

Espresso
Macchiato ¹⁷ 3⁵⁰ **BIO KEO TEE Fairtrade** ¹⁷ 3⁵⁰
Kräuter, Pfefferminz, Grüner Tee,
Früchte, Rooibos-Vanille, Kamille,
Darjeeling

Cappuccino ^{G,17} 3⁵⁰

Latte Macchiato ^{G,17} 3⁹⁰ **Milchmix-Getränke
hot & cold** ¹⁷ 4⁵⁰

Chococcino ¹⁷ 3⁹⁰ Heiß oder kalt aufgeschäumte
Milch mit verschiedenen
Geschmacksrichtungen z.B.
Erdbeer, Vanille, Mango, Weiße
Schokolade, Haselnuss

