

HERZLICH WILLKOMMEN



RESTAURANT
WALDGASTSTÄTTE
IM SCHÜTZENHAUS KARLSBAD E.V.

Warme Küche:

Di. & Fr. von 16:00 bis 22:00 Uhr

Sa. von 12:00 bis 21:00 Uhr

So. von 12:00 bis 20:00 Uhr

Feiertage von 12:00 bis 20:00 Uhr

APERITIFS

Campari 1	4 cl	4,60 €
mit Soda	4 cl	5,00 €
mit Orangensaft		
Glas Prosecco	0,1 l	3,20 €
mit Aperol 1,10	0,1 l	4,50 €
mit Crodino	0,1 l	4,50 €
mit Cassis	0,1 l	4,50 €
Prosecco Aperol 1,10 Spritz		5,00 €
Hugo		5,00 €
Prosecco, Holundersirup und Minzblatt		
Martini bianco 5 dry 5 oder rosso 5	5 cl	4,50 €
Lillet Wild Berry		5,50 €
Prosecco	0,75l Fl.	14,00 €
Riesling Sekt, Neuweierer Schloß Rodeck	0,75l Fl.	25,00 €
Glas Riesling Sekt	0,1 l	5,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Gebratene Garnelen in Kräuter-Knoblauchbutter	
8 Stück (ohne Schale) mit Weißbrot	9,00 €
12 Stück (ohne Schale) mit Weißbrot	12,50 €
Brühe von der Ochsenbrust mit	
· Flädle	3,80 €
· Markklößchen	4,00 €
· Maultäschle	4,00 €
· Leberknödelsuppe	4,80 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, gemischter Salat	11,90 €
Champignonköpfe in Gemüse-Sahne-Soße mit Spinatknödeln und Saisonsalate	12,90 €
Knödel-Trio mit frischen Rahmchampignons, Gemüse	13,90 €

AUS DEM FISCHNETZ

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten Rosmarinkartoffeln und Blattsalate	18,50 €
Fischplatte Lachsfilet und gebratener Garnelenspieß Hummer-Cognacsauce, Nudeln 8 und Gemüse	19,90 €

HAUPTGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken) Pommes frites, Saisonsalate	14,20 €
Geschmorte Schweinebäckchen in Spätburgundersauce feine Nudeln und Blattsalate	14,90 €
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites, Salatteller der Saison	15,90 €
Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites, bunter Salatteller	14,90 €
„Holzfällersteak“ mit Rösti und Saisonsalate Schweinerückensteak mit Schmelzzwiebeln, Kräuterbutter	14,90 €
Schweinerückensteak mit Pfeffer-Cognacsauce Pommes frites, Saisonsalate	14,90 €
Filetspieß „Madagaskar“ mit Kroketten, bunter Salatteller	16,50 €
Filetspieß „Zigeuner Art“ mit Pommes frites, bunter Salatteller	16,50 €
Schweinelendchen mit frischen Rahmchampignons, Spätzle, bunter Salatteller	18,90 €
Schweinefiletmedaillons auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller der Saison	19,90 €
Rumpsteak mit Schmelzzwiebeln oder Pfeffersauce Pommes-frites, Saisonsalate	23,50 €
Kroatische Platte Ćevapčići, Schweinesteak, Putenspieß, Grillwurst, Ajvar, hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites, Blattsalate	Für 1 Pers. 17,90 € Für 2 Pers. 34,90 €

TOP HIT

Rosa gebratenes argentinisches Rinderhüftsteak mit Pfeffer-Cognacsauce, Spicy Wedges und buntem Salatteller	20,90 €
---	---------



SALATVARIATIONEN

Salatteller der Saison	
· klein	4,20 €
· mittel	6,20 €
„Salatplatte nach Art des Hauses“	9,20 €
Saisonsalate, Ei, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni 2	
„Italienischer Salat“	9,20 €
Saisonsalate, Ei, Käse, Schinken 2,4,7, Oliven, Zwiebeln	
Bunte Salatplatte mit Früchten	9,80 €
gebackener Camembert, Preiselbeeren 1 und Weißbrot	
Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Früchten und Weißbrot	11,50 €
Salatplatte mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen Knoblauchdip 2 und Baguette	13,50 €
Bunte Salatplatte mit Früchten	13,90 €
Garnelenspieß, gebratenen Lachsscheiben, Dip 2 und Baguette	

BROTZEIT / VESPER

Wurstsalat 2,4,7	
· mit Zwiebeln und Brot	7,50 €
· mit Zwiebeln und Pommes-frites	9,50 €
Schweizer Wurstsalat 2,4,7	
· mit Zwiebeln und Brot	8,00 €
· mit Zwiebeln und Pommes-frites	10,00 €
Gebratener Fleischkäse 2,4,7	
· mit Schmelzzwiebel · Brot · Sauce	7,50 €
· mit Kartoffelsalat	8,50 €
· mit Pommes-frites	9,00 €
Schnitzel „Wiener Art“	
· mit Soße und Brot	7,90 €
· mit Kartoffelsalat	9,50 €

DESSERT

Mini-Tages-Dessert mit Espresso	4,50 €
Gemischtes Eis	
· ohne Sahne	4,30 €
· mit Sahne	5,00 €
Kalter Engel	
Vanilleeis mit Orangensaft	4,90 €
Warme Himbeeren	
mit Vanilleeis und Sahne	6,20 €
Eierlikörbecher	
Eierlikör, Milcheis, Schokostreusel und Sahne	6,50 €
Tutti Frutti	
Eis, gemischte Früchte und Sahne	6,50 €
Schwarzwaldbecher	
Vanilleeis, Schokoladeneis, Schattenmorellen Kirschwasser und Sahne	6,80 €
Sorbet mit Sekt	5,50 €
Warme Apfelküchle	
mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Dessertteller „Schützenhaus“	7,50 €



JEDEN DIENSTAG FEIERABENDESSEN

WÄHLEN SIE AUS
WECHSELNDEN GERICHTEN IHR FEIERABENDESSEN!

je 7,90 €

JEDEN FREITAG KROATISCHER SPIESS

PUTE MIT KÄSE GEFÜLLT IM SPECKMANTEL,
AJVAR, POMMES FRITES, BLATTSALATE

12,90 €

(Angebote gelten nicht an Feiertagen)

Zusatzstoffgruppe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärkern
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
14. mit Süßungsmittel

BIERSPEZIALITÄTEN DER PARK- & BELLHEIMER BRAUEREI

Lord Pils vom Fass	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €
Export vom Fass	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €
Russ'n (14) oder Colaweizen (1,3,9)	0,5 l	3,90 €
Radler (14) süß oder sauer, Colabier	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €
Dunkles Weizen	0,5 l Fl.	3,90 €
Kristallweizen	0,5 l Fl.	3,90 €
Lord FRESH - das alkoholfreie Pils	0,33 l Fl.	2,80 €
Valentins Premium Hefeweißbier, alkoholfrei	0,5 l Fl.	3,70 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Liebenzeller Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
Gourmet Classic, medium oder still	0,75 l	4,10 €
Cola 1,3,9, Fanta 1,3, Zitronenlimonade 14 oder Spezi	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,10 €
Cola-light 1,3,9,13	0,33 l Fl.	2,90 €
Schweppes „Bitter Lemon“	0,2 l Fl.	2,70 €

SÄFTE

Apfelsaft	0,25 l	2,70 €
Orangensaft	0,25 l	2,70 €
Schwarzer-Johannisbeer-Nektar	0,25 l	2,70 €
Grapefruitsaft	0,25 l	2,70 €
Saftschorle	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,80 €



RESTAURANT
WALDGASTSTÄTTE
IM SCHÜTZENHAUS KARLSBAD E.V.

QUALITÄTS-WEISSWEINE

Erzeugerabfüllung	0,25l	
Weißwein Cuvée Weingut Rudolf Bosch/Kraichgau Baden		4,60 €
Müller-Thurgau Schwarzwaldweinhaus, Andreas Männle, Durbach/Baden		4,70 €
Sinzheimer Schloss Rodeck Riesling, trocken oder halbtrocken WG Baden-Baden/Neuweier		4,70 €
Durbacher Klingelberg Riesling trocken oder halbtrocken WG Durbach/Baden		5,00 €
Grauer Burgunder, trocken Schwarzwaldweinhaus, Andreas Männle, Durbach/Baden		5,20 €
Weisserburgunder, trocken Schwarzwaldweinhaus, Andreas Männle, Durbach/Baden		5,20 €
Riesling, trocken Weingut Rudolf Bosch/Kraichgau Baden	0,75l Fl.	5,20 € 15,30 €

QUALITÄTSROTWEINE

Erzeugerabfüllung	0,25l	
Ochsenbacher Stromberg Trollinger mit Lemberger Württembergische Winzergenossenschaft Möglingen		4,30 €
Kürnbacher Stiftsberg Schwarzriesling, halbtrocken Winzerkellerei Wiesloch eG/Baden		4,70 €
Spätburgunder, halbtrocken Schwarzwaldweinhaus, Andreas Männle WG Durbach/ Baden		5,40 €
Durbacher Spätburgunder Spätburgunder halbtrocken oder trocken WG Durbach/Baden		5,40 €
Rotwein Cuvée Weingut Rudolf Bosch/Kraichgau Baden		5,20 €

QUALITÄTSWEISSHERBSTE / ROSÉ

Erzeugerabfüllung	0,25l	
Rosé, trocken Schwarzwaldweinhaus, Andreas Männle, Durbach/Baden		5,20 €
Rosé, halbtrocken Weingut Rudolf Bosch/Kraichgau Baden		5,20 €
Durbacher Spätburgunder Weißherbst trocken oder halbtrocken WG Durbach/Baden		5,20 €
Weinschorle (Müller-Thurgau)	0,25l 0,5l	3,20 € 5,80 €
Riesling- oder Weißherbst- oder Burgunderschorle	0,25l 0,5l	3,40 € 6,00 €

Regent, Rotwein, feinherb WG Baden-Baden/Neuweier	0,25l 0,75l	5,20 € 16,00 €
Rotweinschorle vom Schwarzriesling	0,25l 0,5l	3,20 € 5,80 €
Rotweinschorle vom Spätburgunder	0,25l 0,5l	3,40 € 6,00 €

SPIRITUOSEN

Malteser Aquavit	40%	2cl	3,20 €
Ouzo	38%	2cl	3,00 €
Grappa	40%	2cl	3,00 €
Himbeergeist	40%	2cl	3,00 €

Schnäpse aus Sasbachwalden „Alde Gott“

Obstler	38%	2cl	2,50 €
Topinambur	40%	2cl	2,50 €
Kirschwasser	40%	2cl	3,20 €
Mirabellenwasser	40%	2cl	3,20 €
Williams-Christ Birne	40%	2cl	3,20 €

Magenbitter

Jägermeister	35%	2cl	3,00 €
Ramazotti	30%	2cl	3,00 €
Fernet Branca	42%	2cl	3,00 €

Unsere Hausspezialität "Hirschkuss" von bayrischen Alpenkräutern	38%	2cl	2,80 €
--	-----	-----	--------

Weinbrände

Asbach Uralt	38%	2cl	3,00 €
Rémy Martin	40%	2cl	4,50 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee 2,40 €

Große Tasse Kaffee 3,70 €

Tasse Kaffee Hag 2,40 €

Glas Tee
Schwarz-, Pfefferminz-, Kamille-, Fürchtetee 2,20 €

Cappuccino 2,60 €

Espresso 2,20 €

Espresso Macchiato 2,20 €

Milchkaffee groß 3,20 €

Latte Macchiato 3,20 €

HINWEISE FÜR ALLERGIKER

BENÖTIGEN SIE INFORMATIONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE
IN UNSEREN SPEISEN, FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL!

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

1. Glutenthaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
13. Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
14. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter)

Liebe Gäste,

wir weisen Sie hiermit offiziell darauf hin, dass in **jedem** unserer Essen und Getränke **alle** diese Allergene enthalten sein können. Wir übernehmen keinerlei Garantie, dass irgendeines dieser Allergene **nicht** in einem unserer Produkte vorkommt.