

Herzlich willkommen im Gleis 1

Was uns wichtig ist!

Bei einem gelungenen Gericht ist nicht nur das Rezept und der Koch maßgebend, sondern auch die verwendeten Zutaten!

In unserer Küche kommen weder Konservierungsstoffe, künstliche Geschmacksverstärker oder andere künstl. Zusatzstoffe zum Einsatz!

Wo wir einkaufen und auf was wir besonderen Wert legen!

Verwendung von regionalen Lebensmittel wie z.Bsp.

- **Fleisch** , überwiegend von unserer **Metzgerei Uhl** (Schallstadt)

diese Garantiert uns schriftlich höchste Qualität (s.Anlage)

Schweine (regionalen und kontrollierten Aufzuchtbetrieben)

Geflügel (elsässischer kontrollierter Betrieb)

Kaninchen (französischer kontrollierter Betrieb)

Rindfleisch (argentinisches Rumpsteak)

Deutsches Rindfleisch (Schwanau)

Fisch (kontrollierter Aquakultur)

Wild (überwiegend aus heimischer Jagd)

- **Eier** , beziehen wir über die Firma **Bernd Hepp** aus Wyhl

Handelsklasse 1 – Freilandhaltung Baden

- **Gemüse und Salat** beziehen wir über **G.Obermaier** (Freiburg)

Auch hier achten wir darauf, das wir vorwiegend Produkte aus regionalen und zertifizierten Betrieben beziehen. (s.Anlage

- **Öle, Gewürze und Geschmacksverstärker**

Überwiegend von der Oelmühle Zanger (Friesenheim)

Griechisches Olivenoel Nativ Extra von der Firma Morigane (Freiburg)

Tapas

530	Totopos con Salsas Mex. Snack (Tortillachips mit Avocado- und Paprika-Dip)	4,90
532	Jamon Serrano (Z 1) spanischer Schinken	4,90
533	Queso Manchego spanischer Käse	4,90
534	Aceitunas Schale Oliven	4,90
<u>550</u>	Patatas fritas al Ajillo frische Kartoffeln an Knoblauchmayonaise	5,90
551	Champignon al Ajillo frische Champignons mit Knoblauch	5,90

Sopas

Suppen

500	Sopa de Tomato mit Tortilla-Chips und geschmolzenem Käse	4,90
501	Kartoffelsuppe mit Rucolapesto und Croutons frische Champignons mit Knoblauch	5,90
502	Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen und Sahnehaube	6,90
503	Sopa de Chile con Carne (nur in der kalten Jahreszeit) mex. Bohnensuppe mit gehacktem Rindfleisch	6,90

Salate

Wahlweise mit Sauerrahmdressing oder Vinaigrette

510	Kleiner bunter Salatteller	5,90
511	Großer bunter Salatteller	8,90
512	Großer bunter Salatteller mit frischen gebratenen Champignons und lauwarmem Schafskäse	12,80
513	Großer bunter Salatteller mit zarten Putenbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen	12,80
514	Spanischer Salat „Valencia“ Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Karotte, Zwiebelringe und spanischem Manchego-Käse	11,80
515	Großer bunter Salatteller mit gegrilltem Zanderfilet und frisch gehobeltem Grana Padano	15,80
516	Beilagensalat	3,90

- zu allen Salaten reichen wir frisches Baguette -

Baguettes

Wahlweise mit oder ohne Kräuterbutter

570	Knoblauch-Baguette	3,50
571	Tomaten-Mozzarella Baguette	5,90
572	Schinken-Baguette (Z 1/Z 4) Hinterschinken, Tomaten, Käse	6,90
573	Ananas-Baguette (Z 1/Z 4) Hinterschinken, Ananas, Käse	6,90
574	Putenbrustfilet-Sandwich (4) mit Salatgarnitur und gegrilltem Speck	8,90

Speisen

590	Wurstsalat (7, 8, 9) mit frischem Salat garniert	7,90
591	Elsässer Wurstsalat (7, 8, 9, 10) mit Käse und Salatgarnitur	8,90
592	1/2 Flammenkuchen (7) belegt mit Rahm und Speck, dazu ein Beilagensalat <small>Montag – Freitag erst ab 15.00 Uhr</small>	6,90
593	Ganzer Flammenkuchen (7) belegt mit Rahm und Speck, Zwiebeln <small>Montag – Freitag erst ab 15.00 Uhr</small>	8,50
594	Penne mit gebratenem Gemüse, Rosmarin, Strauchtomaten, Schafkäse oder Cashews(vegan) und Beilagensalat	11,80
595	Putenschnitzel (kleine Portion) mit Champignon-Sauce, Pommes Frites und Beilagensalat	9,90
596	Putenschnitzel mit Champignon-Sauce, Pommes Frites und Beilagensalat	13,80
818	Paniertes Schweineschnitzel mit Brot mit Braten-Sauce	7,50
819	Paniertes Schweineschnitzel (kleine Portion) mit Braten-Sauce, Pommes Frites und Beilagensalat	9,90
820	Paniertes Schweineschnitzel mit Braten-Sauce, Pommes Frites und Beilagensalat	13,80
597	Rumpsteak Verde Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Pommes Frites oder Reis, dazu ein knackiger Beilagensalat	22,80
598	Rumpsteak Rumpsteak mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites oder Reis, dazu ein knackiger Beilagensalat	22,80

Beilagen

650	Pommes Frites rot oder weiß	3,90
651	Pommes Frites mit Champignon-Sauce wahlweise mit Nudeln 652 oder Reis 653	4,90
654	Reis	3,90
655	Nudeln	3,90

... weitere Speisen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 610 | Calabacitas Picados pikanter Gemüseauflauf mit Zucchini, Auberginen und Tomaten, überbacken mit milden Schafskäse (Z 3) | 10,80 |
| 611 | Enchiladas „Vegetaria“
Gerollte Tortillas mit Zucchini, Auberginen, Tomaten, gefüllt mit mildem Schafskäse, dazu Reis und Beilagensalat (Z 3) | 12,80 |
| 612 | Enchiladas & Tacos de Carne
Gerollte Weizentortilla und eine Maistortilla-Tasche, gefüllt mit Hackfleisch und geriebenem Käse (Z 3), mit einer Chili-Sauce, Avocadomus, Reis und Beilagensalat | 13,80 |
| 613 | Tacos de Pavo Tacos gefüllt mit Putengeschnetzeltem in Erdnuss-Cocos-Sauce mit rotem Thai-Curry, dazu Reis und Beilagensalat | 13,80 |
| 614 | Plato Mexicano Taco mit Putenfleisch, Enchilada mit Hackfleisch und ein Stück Sparerib mit Reis und Beilagensalat | 14,80 |
| 615 | Spareribs serviert mit Beilagensalat
Spareribs werden in einer speziellen Sauce gebeizt und schmecken am besten, wenn sie ohne Besteck gegessen werden | 13,80 |
| 616 | Gegrilltes Zanderfilet auf Peperonatagemüse mit Tagliatelle dazu einen knackigen Beilagensalat | 16,80 |

ab 10 Personen:

- | | | |
|-----|---|-------|
| 618 | Paella (spanisches Nationalgericht) pro Person
Spanischer Reis mit Fisch, Muscheln, Tintenfisch, Garnelen, Fleisch, Geflügel und Gemüse, dazu einen knackigen Beilagensalat | 14,80 |
|-----|---|-------|

Unsere Paella wird frisch zubereitet
und benötigt ca. 2 Stunden Vorbereitungszeit.
Wir bitten deshalb um rechtzeitige Vorbestellung

Desserts

670	Flan Caramelo (hausgemacht)	5,90
671	Tiramisu (hausgemacht)	5,90

Eisgetränke

720	Eiskaffee	4,50
721	Eisschokolade	4,50
722	Vanilleeis mit Orangensaft	4,50
723	„Sanfter Engel“ Vanilleeis mit Orangensaft, Rum	5,50

Eisvariationen

673	Gemischtes Eis (drei Kugeln nach Wahl)	4,50
674	Gemischtes Eis mit Sahne	5,00
675	Stellwerk Vanilleeis, Schokoladensauce, Nuss-Streusel und Sahne	5,80
676	Rebenbummler Erdbeer-, Vanilleeis, Früchte, Erdbeersauce & Sahne	6,50
677	Orient-Express Nuss-, Vanille-, Schokoladeneis, Baileys & Sahne	6,80
678	Höllentalbahn (Schwarzwaldbecher) gem. Milchspeiseeis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	6,80
679	Dampflok Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	6,50
680	Banana Split Banane, gem. Milchspeiseeis, Schokoflip und Sahne	6,50
681	Tropical Express Nusseis, Batida de Coco, Schokosauce & Sahne	6,80
682	Geisterbahn Nuss-, Banane-, Schoko- und Vanilleeis, Schokosauce & Sahne	6,50
683	Märklin-Bahn Vanille- und Schokoladeneis, Waffel, Smarties und Sahne	5,50
684	Eine Kugel Eis (nach Wahl) Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeer, Zitrone, Banane, Nuss	1,50



Kinderkarte

Nur für Kinder.



Nudeln mit Tomatensosse

4,90

Pommes Frites mit Champignonsoße

4,90

wahlweise mit Nudeln oder Reis

Geflügeldinos

5,90

serviert mit Pommes Frites und Salatgarnitur (6)

Kartoffelpuffer mit Apfelmus (1)

4,20

Kindermenü

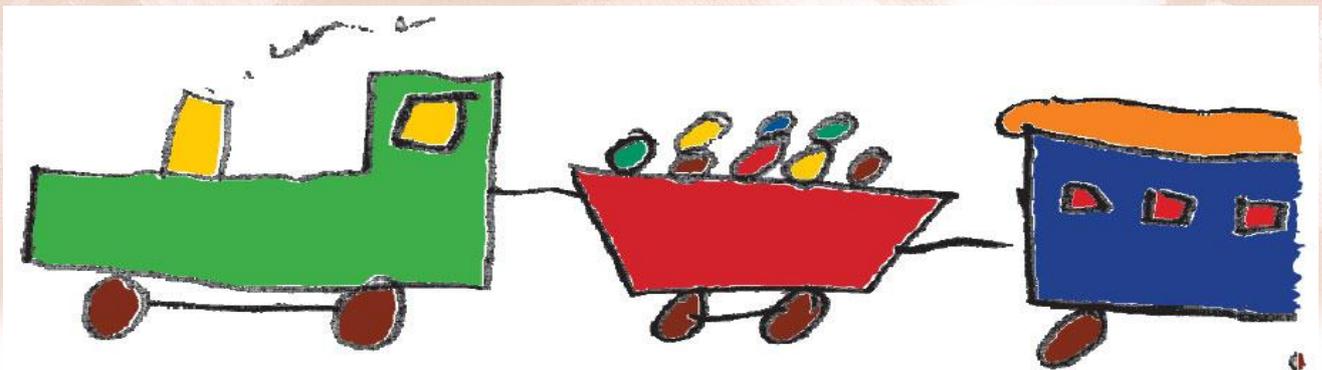
8,90

je ein Hauptessen + 1 Getränk 0,2l + Kindereis

Eis – Kinder Märklin Bahn

4,00

Vanille- und Schokoladeneis, Smarties, Schokosauce u. Sahne



Säfte

		0,2 l	0,4 l
50/51	Ananassaft	2,80	4,20
52/53	Birnensaft	2,80	4,20
54/55	Grapefruitsaft	2,80	4,20
56/57	Multivitaminsaft	2,80	4,20
58/59	Traubensaft	2,80	4,20
60/61	Tomatensaft (0,2 l Flasche)	3,00	
74	Orangensaft (frisch gepresst)	4,20	

Nektare

		0,2 l	0,4 l
62/63	Bananen-Nektar	2,80	4,20
64/65	Johannisbeer-Nektar	2,80	4,20
66/67	Maracuja-Nektar	2,80	4,20
68/69	Pfirsich-Nektar	2,80	4,20
70/71	Sauerkirsch-Nektar	2,80	4,20

Milchshakes

		0,3 l
724	Banane mit 2 Kugeln Eis, Banane und Frischmilch	4,80
725	Zitrone mit 2 Kugeln Eis und Frischmilch	4,80
726	Vanille mit 2 Kugeln Eis und Frischmilch	4,80
727	Walnuss mit 2 Kugeln Eis und Frischmilch	4,80
728	Erdbeer mit 2 Kugeln Eis und Frischmilch	4,80
729	Schoko mit 2 Kugeln Eis und Frischmilch	4,80

Mineralwasser

		0,2 l	0,4 l
01/02	Tafelwasser	2,00	3,20
23	Tafelwasser	Karaffe 0,5l	3,60
24	Tafelwasser	Karaffe 1,0l	5,20
03	Apollinaris	Flasche 0,25l	2,50
04	Bad Dürrheimer	Stille Flasche 0,25l	2,50
25/26	Bad Dürrheimer	Stilles / Medium Flasche 0,75l	5,20
20	Leitungswasser	Als Servicepauschale	0,50

In Verbindung mit einem anderen Getränk z.B. Wein od. Kaffee bekommen Sie Ihr Leitungswasser gratis

Softgetränke

		0,2 l	0,4 l
05/06	Libella Cola (1,5)	2,40	3,60
07	Coca Cola Light (1,5,6)	Flasche 0,33l	3,40
08/09	Libella Orangenlimonade (2,3)	2,40	3,60
10/11	Libella Zitronenlimonade (2)	2,40	3,60
12/13	Cola Mix (1,2,3,5)	2,40	3,60
15	Orangina	Flasche 0,25l	3,00
27	Proviant Orangenlimonade	Flasche 0,33l	3,40
28	Proviant Rhabarberlimonade	Flasche 0,33l	3,40
29	Proviant Zitronenlimonade	Flasche 0,33l	3,40

Saftschorlen

		0,2 l	0,4 l
40/41	Apfelsaft	2,80	4,20
42/43	Apfelsaft-Schorle	2,20	3,40
44/45	Orangensaft	2,80	4,20
46/47	Orangensaft-Schorle	2,20	3,40
48/49	Fruchtsaft-Schorle	2,40	3,80
30/31	Holunder-Schorle	2,40	3,80

Schweppes

16	Bitter Lemon (4)	Flaschen á 0,2 l	2,80
17	Ginger Ale (4)	Flaschen á 0,2 l	2,80
18	Tonic Water (4)	Flaschen á 0,2 l	2,80

Biere vom Fass

		0,25 l	0,4 l
80/81	Fürstenberg Pilsener	2,60	3,60
82/83	Waldhaus Pilsener	2,60	3,60
84/99	Weihen. Hefeweizen alkfr.	2,90	3,80
86/87	Radler süß gespritztes Bier	2,60	3,60
88/89	Radler sauer gespritztes Bier	2,60	3,60
90/91	Cola Bier	2,60	3,40
93	Weihenstephan Hefeweizen	0,3 l	2,90
94	Weihenstephan Hefeweizen	0,5 l	3,80
95	Weihen. Hefeweizen Schuß	0,3 l	3,00
96	Weihen. Hefeweizen Schuß	0,5 l	4,00

Flaschenbiere

97	Weihenstephan Kristallweizen	0,5 l	3,80
98	Weihenstephan Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,80
85	Ganter Urtrunk	0,33 l	3,20
92	Köstrizer Schwarzbier	0,33 l	3,00
100	Waldhaus „ohne Filter“ naturtrüb	0,33 l	3,20
102	Waldhaus alkoholfrei	0,33 l	3,20
103	Malzbier	0,33 l	3,00

Offene Badische Weine

		0,1 l	0,25 l
120/121	Gutedel vom Fass QbA trocken Weingut Löffler, Baden	2,80	4,80
122/123	Müller-Thurgau Bio trocken Weingut Schaffner, Bötzingen, Baden, Kaiserstuhl	2,80	4,80
124/125	Weißburgunder Kabinett, trocken Weingut Hunn, Gottenheim, Baden, Tuniberg	3,00	5,80
118/119	Grauburgunder Bio Kabinett trocken Weingut Schaffner, Bötzingen, Baden, Kaiserstuhl	3,00	5,80
138/139	Chardonnay Kabinett, trocken Weingut Hunn, Gottenheim, Baden, Tuniberg	3,00	5,80
128/129	Spätburgunder Rosé Kabinett, trocken Weingut Hunn, Gottenheim, Baden, Tuniberg	3,00	5,80
130/131	Spätburgunder Rotwein trocken/lieblich Weingut Hunn, Gottenheim, Baden, Tuniberg QbA	3,00	5,80
132	Weißweinschorle vom QbA trocken Gutedel süß oder sauer		3,20
134	Rotweinschorle süß oder sauer		3,20
136/137	Qualitätsweinschorle süß oder sauer		3,20

Badische Flaschenweine

180	Weißburgunder Kabinett, trocken Wein & Sekthaus Gebr. Huber	0,75 l	16,80
181	Spätburgunder Rosé Kabinett, trocken Weingut Hunn, Gottenheim, Baden, Tuniberg	0,75 l	16,80
188	Chardonnay Kabinett, trocken Weingut Baumann, Munzingen, Baden, Tuniberg	0,75 l	16,80
183/184	Spätburgunder Rotwein trocken/lieblich Weingut Hunn, Gottenheim, Baden, Tuniberg	1,0 l	19,60

Offene internationale Weine

			0,1 l	0,25 l
150/151	Spanischer Landwein	tinto	2,80	5,20
153/154	Rioja Crianza	tinto	3,00	5,80
157/158	Französischer Landwein	rot	2,80	5,20
152	Hausgemachte Sangria			3,80
	in den Sommermonaten auf Anfrage			
165	Hausgemachte Sangria	im 1,0 l Krug		13,50

Spanische Flaschenweine

190	Rioja Crianza	tinto	0,75 l	15,80
191	Französischer Landwein		1,00 l	16,80

Sekt

201	Glas Sekt	-trocken-	0,1 l	3,40
202	Flasche Sekt Superb	-trocken-	0,75 l	20,80

Aperitif

290	Martini	Bianco	5 cl	3,60
291	Martini	Rosso	5 cl	3,60
292	Martini	Extra Dry	5 cl	3,60

Portwein

293	Sandemann Portwein		5 cl	3,60
-----	---------------------------	--	------	------

Sherry

295	Sandemann	medium	5 cl	3,60
296	Sandemann	dry	5 cl	3,60

Anis

300	Pernod (1)	mit Eiswasser	4 cl	3,80
301	Ouzo		2 cl	2,50
302	Sambuca		2 cl	2,50

Prickelnd

308	Sekt Holunder		0,1 l	3,20
303	Sekt Orange		0,1 l	3,20
304	Sekt Peche		0,1 l	3,40
305	Kir	Cassis mit Weißwein	0,2 l	3,40
306	Kir Royal	Cassis mit Sekt	0,1 l	3,60
397	Aperol Spritz	Aperol, Sekt und Soda	0,2 l	5,80
311	Holunder Spritz	Limette, Sekt, Holunder, Soda		5,80
314	Lillet Wild Berry	Lillet, Wild Berry, Beeren		5,80

Digestif

Edelbrände

330	Kirschwasser	2 cl	3,00
331	Mirabelle	2 cl	3,00
332	Obstler	2 cl	3,00
333	Weinhefe	2 cl	3,00
334	Williams	2 cl	3,00
335	Zibärtele	2 cl	3,80
336	Grappa	2 cl	3,20

Weinbrände

337	Osborne	2 cl	3,00
338	Asbach	2 cl	3,00
339	Remy Martin	2 cl	3,00
360	Übersee-Rum	2 cl	3,00

Klare

341	Gin	2 cl	3,00
342	Tequila weiß	2 cl	3,00
343	Tequila braun	2 cl	3,00
344	Wodka	2 cl	3,00

Whiskeys

345	Jim Beam	4 cl	4,50
346	Johnnie Walker	4 cl	4,50
347	Jack Daniels	4 cl	4,50
348	Balantines	4 cl	4,50
349	Chivas Regal	4 cl	5,00

Digestif

Liköre

351	Amaretto	4 cl	3,00
352	Batida de Coco	4 cl	3,20
353	Baileys	4 cl	3,20
354	Grand Manier	4 cl	3,40
355	Cointreau	4 cl	3,40

Kräuter

356	Averna	2 cl	3,00
357	Fernet Branca	2 cl	3,00
358	Ramazotti	4 cl	3,20
359	Ramazotti sour (mit frischer Zitrone)	4 cl	3,60
360	Jägermeister	2 cl	3,00

Longdrinks

369	Batida Kirsch	4 cl	5,20
370	Gin Tonic	4 cl	5,20
371	Gin Lemon	4 cl	5,20
372	Wodka Lemon	4 cl	5,20
373	Campari Soda (1)	4 cl	5,20
374	Campari Orange (1)	4 cl	5,20
375	Cuba Libre	4 cl	5,20
376	Bacardi Kirsch	4 cl	5,20
377	Whisky Cola	4 cl	5,20
378	Malibu Ananas / Orange etc.	4 cl	5,20

Cocktails

379	Caipirinha	4 cl	5,80
380	Pina Colada	4 cl	5,80
381	Planter's Punch	4 cl	5,80

Wir bedanken uns für Ihren Besuch.

Übrigens, Gutscheine sind an der Theke erhältlich!
Fragen Sie einfach eine unserer freundlichen Bedienungen!

Ihr Gleis1 Team.



Verwendete Zusatzstoffe in unserem Speiseeis :

Bananen	Pektin Verdickungsmittel
Erdbeer	Pektin Verdickungsmittel
Nuss	Karrageemehl, Monoglyceride
Schoko	Kakaohaltige Fettglasur
Zitrone	Emulgatoren, Säuerungsmittel, Verdickungsmittel

Verwendete Zusatzstoffe :

Z 1 gekochter Schinken	2, 5, 6
Z 2 Salami	1, 2, 4, 5, 6
Z 3 Käse	1, 2
Z 4 Wurst- u. Käseplatte	1, 2, 4, 5, 6
Z 5 Wurst	2, 4, 5, 6

Index der Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff, auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta-Karotin, Riboflavin
- 2 mit Konservierungsstoff wie z.B. Nitrat, Nitratpökelsalz
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 geschwärzt (bei E 579, 585)
- 8 geschwefelt (bei E 220 – E 228)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig



Am Bahnhof 2
79232 Hugstetten

Tel: 07665 / 400 313

Fax: 07665 / 400 628

E-Mail: info@gleis1-hugstetten.de

<http://www.gleis1-hugstetten.de>

