



Wir sind besonders stolz auf unsere frisch zubereitete
Steinofen-Pizza und unsere hausgemachten Burger.

Genieße Deine Zeit hier bei einem kühlen Bier aus der
Karlsruher Burgbrauerei Höpfner
oder einem guten Glas Wein aus der Region.

Unsere Steinofen-Pizza

Deine Pizza wird mit einer Tomatensoße bestrichen, mit viel Liebe belegt und im Steinofen herrlich knusprig gebacken. Sie reicht weit über einen normalen Tellerrand hinaus.

Margherita ^{A,G}

Mozzarella 10, -

Salami ^{A,G}

Mozzarella, Salami 12, -

Schinken ^{A,G}

Mozzarella, Schinken 12, -

Salami-Champignons ^{A,G}

Mozzarella, Salami, Champignons 12, -

Schinken-Champignons ^{A,G}

Mozzarella, Schinken, Champignons 12, -

Salami-Schinken ^{A,G}

Mozzarella, Salami, Schinken 12, -

Lady ^{A,G}

Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons 13, -

Unsere Spezialität

Die Zwiebel ^{A,G}

Mozzarella, Salami, pikante Salami, Schinken, Zwiebeln 14, -

Pizza Uwe ^{A,G}

Mozzarella, Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Peperoni, scharfe Soße 14, -

Lombarda ^{A,G}

Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami, Champignons 13, -

Parmigiana ^{A,G}

Mozzarella, Büffelmozzarella, gegrillte Auberginen, Schafskäse 14, -

Napoli ^{A,G}

Mozzarella, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Kapern, Sardellen 14, -

Diavolo ^{A,G}

Mozzarella, pikante Salami, Jalapeños 12, -

Sucuk ^{A,G}

Mozzarella, Sucuk, Oliven 13, -

Funghi ^{A,G}	
Mozzarella, Champignons	11, -
Ortolana ^{A,G}	
Mozzarella, mit frisch gebratenem Gemüse	12, -
Vegetariana ^{A,G}	
Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Mais, Paprika	12, -
Pirata ^{A,G}	
Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	13, -
Pollo ^{A,G}	
Mozzarella, Hähnchenbrust, Mais, Tomaten	13, -
Caprese ^{A,G,H}	
Mozzarella, Büffelmozzarella, Tomaten, Pesto	13, -
Quattro Formaggi ^{A,G}	
Mozzarella, Büffelmozzarella, Gorgonzola, Schafskäse	13, -
Popeye ^{A,G}	
Mozzarella, Spinat, Artischocken, Tomaten	12, -
Taverna ^{A,G}	
Mozzarella, Spinat, Schafskäse, frischer Knoblauch	12, -
Quatro Stagioni ^{A,G}	
Mozzarella, Schinken, Champignons, Paprika, Artischocken	13, -
Chapeau ^{A,G}	
Mozzarella, Champignons, Peperoni, Oliven	11, -
Calzone ^{A,G}	
Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons	13, -

Mach jede Pizza zu deiner Pizza

Mais, Zwiebeln, frischer Knoblauch, scharfe Soße	je 0,50
Champignons, gekochtes Ei, Spiegelei, Tomate, Kapern, Brokkoli, Oliven, Paprika, Peperoni, Spinat, Zucchini, Artischocke, Pesto, Sardellen, Jalapeños, Aubergine, Mozzarella	je 1,50
Schafskäse, Gorgonzola, pikante Salami, Schinken, Salami, Speck, Büffelmozzarella	je 2,50
Gebratenes Gemüse, Hähnchenbrust, Thunfisch	je 3,00

Allergene und Hinweise zu den Inhaltsstoffen sind auf der letzten Seite aufgeführt.

Suppen

Markklößchensuppe ^{A,C,L}	4,50
Tomatencremesuppe ^{G,L}	4,50
Maultaschensuppe ^{A,L}	4,50

Hauptspeisen

Currywurst ^G	
Rindsbratwurst in feuriger Currysoße und Pommes frites	9, -
Rahmgeschnetzeltes ^{A,C,G}	
Geschnetzeltes von der Pute in Rahmsoße mit frischen Champignons, Zwiebeln und Spätzle	15, -
Käsespätzle ^{A,C,G}	
Spätzle mit würzigem Käse, geröstete Zwiebeln und einer Salatbeilage ^M	13, -
Hausgemachtes Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A,C}	
Frisch zubereitetes Schweineschnitzel mit Bratensoße und wahlweise Pommes frites oder Spätzle	15, -
Spinatcurry ^{Vegan}	
Reis mit frischem Gemüse, Spinat, Kokosmilch, gelbem Curry und einer Salatbeilage ^M	11, -
Fish and Chips ^{A,C,D}	
mit hausgemachter Remoulade	13, -

American Sandwiches

NEW YORK CLUB ^{A,C,G,M}	
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Tomaten, Essiggurke, Zwiebeln, gekochtem Ei und Salat. Serviert in Honig-Senf-Soße, wahlweise mit Pommes frites oder einer Salatbeilage	12, -
CHICAGO VEGETARIAN ^{A,C,G,M}	
Mozzarella mit frischen Tomaten, Essiggurke, Zwiebeln, gekochtem Ei und Salat. Serviert in Honig-Senf-Soße, wahlweise mit Pommes frites oder einer Salatbeilage	11, -

Hausgemachte Burger

Unsere Burger bestehen aus 100 % saftigem Rindfleisch.
Er ist klassisch mit Burger-Soße, Salat, Essiggurke, Tomate und natürlich mit Zwiebeln belegt.
Als Beilage zu deinem Burger bekommst du Pommes frites.

Hamburger ^{A,C,G,N}

Hausgemachter Burger, klassisch belegt in einem gerösteten Sesambrötchen 10, -

Cheeseburger ^{A,C,G,N}

Hausgemachter Burger, mit Käse,
klassisch belegt in einem gerösteten Sesambrötchen 11, -

Double Hamburger ^{A,C,G,N}

Hausgemachter Burger, mit zwei saftigen Rindfleisch Patties,
klassisch belegt in einem gerösteten Sesambrötchen 15, -

Unser Meisterstück

Double Cheeseburger ^{A,C,G,N}

Hausgemachter Burger, mit zwei saftigen Rindfleisch Patties, mit Käse,
klassisch belegt in einem gerösteten Sesambrötchen 16, -

Probiere unsere leckeren Burger ohne Rindfleisch.
Auch hier bekommst du natürlich Pommes frites dazu.

Pulled Pork Burger ^{A,C,G,N}

Legendär selbst geräuchertes Schweinefleisch an würziger BBQ-Soße, garniert mit
frischen Tomaten, Salat und Zwiebeln in einem gerösteten Sesambrötchen 13, -

Crispy Chicken Burger ^{A,C,G,N}

In Cornflakes knusprig panierte Hähnchenbrust,
klassisch belegt in einem gerösteten Sesambrötchen 11, -

Veggieburger ^{A,C,G,N}

Vegetarischer Burger Pattie köstlich gewürzt, mit Käse,
klassisch belegt in einem gerösteten Sesambrötchen 9, -

Extras für deinen Burger

Jalapeños, Bacon, BBQ – Mayonnaise ^{C,G,H}, Honig – Senf – Soße ^{M,H} je 1,50

Coleslaw Salat ^{C,M} 4, -

Beilagensalat ^M 4, -

Salate

Unsere frischen Salate sind bunt gemischt, werden mit einer hauseigenen Essig-Öl-Vinaigrette mit frischen Kräutern angemacht und mit Baguette serviert.

Italienischer Salat ^{C,G,M}	
Mit Schinken, Käse, Tomaten und Ei	11, -
Italienischer Veggi Salat ^{C,G,M}	
Mit extra viel Käse, Tomaten und Ei	10, -
Schwäbischer Maultaschensalat ^{A,C,G,L,M}	
Gebratene Maultaschenstreifen und Schafskäse	12, -
Vital Salat ^M	
Gebratene Putenstreifen mit gebratenen Champignons	13, -
Vital Salat Asia Style ^M	
Gebratene Putenstreifen in unserer hauseigenen Gewürzmischung gewürzt und Champignons	13, -
Salat „a la Zwiebel“ ^{C,G,M}	
Tomaten, Gurke, Schafskäse, Ei, Karotte und Zwiebeln	12, -
Salat Tonno ^{C,D,M}	
Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten und Ei	12, -
Beilagensalat ^M	
Bunter Beilagensalat	4, -
Coleslaw Salat ^{C,M}	
Hausgemachter Coleslaw Salat	4, -
Kartoffelsalat ^{C,M}	
	4, -

Flammkuchen

Der Flammkuchen nach Art des Hauses wird auf einem luftigen Teigboden serviert.

Flammkuchen Elsässer Art ^{A,G}	
Mit Speck und Zwiebeln, nach Art des Hauses	11, -
Flammkuchen Champignon ^{A,G}	
FrISChe Champignons und Schinken, nach Art des Hauses	11, -
Flammkuchen Veggie ^{A,G}	
FrISChe Champignons und Zwiebeln, nach Art des Hauses	10, -

Snacks

Pizzabrot ^{A,G}

Mit frischem Knoblauch

5, -

Pizzabrot ^{A,G}

Mit Tomatensoße

5, -

Tomaten-Mozzarella-Baguette ^{A,C,G}

5, -

Knoblauchbaguette ^{A,G}

5, -

Pommes frites mit Mayo und Ketchup ^C

4, -

Nachos mit Salsa Dip ^{C,H,M}

5, -

Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{A,C}

5, -

Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{A,C,G,L}

6 Stück mit Ketchup oder Mayo

7, -

12 Stück mit Ketchup oder Mayo

12, -

Mozzarella Sticks mit Pommes frites ^{A,G}

6 Mozzarella Sticks mit Asiasoße

7, -

12 Mozzarella Sticks mit Asiasoße

12, -

Drinks

Coca-Cola Original ^{1,2} , Zero ^{1,2,10,13}	0,4	3,30
Fanta ^{1,7}	0,4	3,30
Sprite	0,4	3,30
Spezi ^{1,2,7} Coca-Cola & Fanta	0,4	3,30
Eistee Zitrone ⁷ , Pfirsich ⁷	0,4	3,30
Tafelwasser Classic	0,4	2,50
Mineralwasser Classic, Medium, Still	0,75	4,10
Bitter Lemon ^{7,11}	0,2	2,70
Dry Tonic Water ¹¹	0,2	2,70
Ginger Ale ¹	0,2	2,70

Hot Drinks

Kaffee ²	2,50
Espresso ²	2,50
Doppelter Espresso ²	3,50
Cappuccino ^{2,12}	3,50
Tee Grün, Schwarz ² , Kamille, Kräuter, Pfefferminz	2,50
Frag für deinen Hot Drink auch gerne nach Hafermilch ^A	

Saftbar

Apfelsaft	0,2	2,60
Orangensaft	0,2	2,60
Bananennektar	0,2	2,60
Maracujanektar	0,2	2,60
Sauerkirschnektar	0,2	2,60
Johannisbeernektar	0,2	2,60
KiBa	0,2	2,60
Saftschorle Saft nach Wahl	0,4	3,50

Höpfner vom Fass

Pils	0,5	4,50
	1,5	13, -
Export	0,5	4,50
	1,5	13, -
Radler	0,5	4,50
	1,5	13, -
Cola-Bier ^{1,2}	0,5	4,50
Grapefruit-Radler	0,5	4,50
Hefe-Weizen Hell	0,5	4,5
	1,5	13, -
Weizen-Radler	0,5	4,50
	1,5	13, -
Cola-Weizen ^{1,2}	0,5	4,50
Bananen-Weizen	0,5	4,50
	1,5	14,50

Murphy's vom Fass

Irish Stout	0,5	5,50
	1,5	16, -

Höpfner in der Flasche

Pils	0,33	3,00
Export	0,5	4,30
Grape ⁷	0,33	3,00
Keller-Weizen Dunkel	0,5	4,30
	0,5	4,30
Edel-Weizen Kristall	0,5	4,30
	0,33	3,00
Höpfner Free Alkoholfrei	0,33	3,00
Grape Free ⁷ Alkoholfrei	0,33	3,00
	0,5	4,30
Hefe-Weizen Alkoholfrei	0,5	4,30

Bulmer's Cider in der Flasche

Original ⁷	0,5	5,50
Crushed ⁷ Red Berries & Lime	0,5	5,50

Weinkarte

Sauvignon Blanc ³ trocken, weiß	0,2	6, -
Im Glas zeigt sich der Sauvignon Blanc hellgelb mit silbernen Reflexen.	0,75	20, -
Das Bukett duftet nach frisch gemähtem Gras, ergänzt von mineralischen Nuancen. Ellermann Spiegel, Kleinfischlingen, Deutschland – Pfalz		
Riesling ³ trocken, weiß	0,2	5, -
Der zitronengelbe Riesling duftet rebsortentypisch nach saftig reifem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Im Nachhall feinwürzige und florale Anklänge. Ellermann Spiegel, Kleinfischlingen, Deutschland – Pfalz	1,0	20, -
Grauer Burgunder ³ trocken, weiß	0,2	5, -
Duftet einnehmend nach reifer Mirabelle und saftiger Maracuja. Fruchtig, frisch und lebendig am Gaumen, mit saftiger gelber Frucht und animierendem Säurespiel. Ellermann Spiegel, Kleinfischlingen, Deutschland – Pfalz	1,0	20, -
Cuvée Rosalinde ³ halbtrocken, rosé	0,2	5, -
Am Gaumen ein unbeschwerter Charakter mit ungetrübt heiteren Geschmacksnoten von Erdbeere, Himbeere, roter Johannisbeere und Kirsche. Ellermann Spiegel, Kleinfischlingen, Deutschland – Pfalz	1,0	20, -
Cabernet-Sauvignon Shiraz ³ trocken, rot	0,2	6, -
Dieser lebendige, rubinrote Wein zeigt verspielte Noten roter Beeren und saftiger Pflaumen in der Nase. Ein Hauch Zimt begleitet die primäre Frucht. Simonsig, Stellenbosch, Südafrika	0,75	20, -
Primitivo Puglia - IGT ³ trocken, rot	0,2	6, -
Die intensive rote Farbe des Primitivo IGT Puglia gleicht einem funkelnden Rubin. In der Nase dominieren Aromen von roten Beeren, reifen Pflaumen und Schwarzkirschen. Männara, Apulien, Italien	0,75	20, -

Ein Glas Wein

Weinschorle ³

Weißweinschorle	0,4	5,00
Roséweinschorle	0,4	5,00

Hausweine ³

Weißwein	0,2	5,00
Roséwein	0,2	5,00
Rotwein	0,2	6,00

Prosecco

Prosecco ³	0,2	4,50
	0,7	15,-

Prosecco Aperol	0,4	6,00
Prosecco ³ & Aperol ^{1,11}		

Longdrinks

Mit 4cl und Eiswürfel im Cocktailglas

Wodka Lemon ^{7,11} 6,50

Havana Cola ^{1,2}
Havana Club Anejo 3 6,50

Jacky Cola ^{1,2}
Jack Daniel's Old NO.7 6,50

Gin Tonic ¹¹
Gordon's Dry Gin 6,50

Shots

Espresso Sport ² 2 cl 2,60
For *WSC* Supporters

Jägermeister 2 cl 2,60

Williams 2 cl 2,60

Ouzo 2 cl 2,60

Sambucca 2 cl 2,60

Tequila 2cl 2,60
Silver/Gold

Bailey's 2 cl 2,60

Wodka 2 cl 2,60

Havana Club 2 cl 2,60

Martini Bianco 5 cl 2,60

Berliner Luft 2 cl 2,20

Saurer Joster 2 cl 2,20

Inhaltsstoffe in Getränken

<p>1 mit Farbstoff</p> <p>2 koffeinhaltig</p> <p>3 enthält Sulfite</p> <p>4 enthält Konservierungsstoffe</p> <p>5 geschwefelt</p> <p>6 mit Phosphat</p> <p>7 mit Antioxidationsmittel</p>	<p>8 mit Geschmacksverstärker</p> <p>9 gewachst</p> <p>10 enthält eine Phenylalaninquelle</p> <p>11 enthält Chinin</p> <p>12 enthält Milcheiweiß</p> <p>13 enthält Süßungsmittel wie: Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam</p>
---	--

Allergene in Speisen

Eine Nennung von Allergenen erfolgt ausschließlich nur, wenn der bezeichnete Stoff oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

<p>A Glutenhaltiges Getreide:</p>  <p>Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen), Grünkern, Emmer, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Mehl, Stärke, Grieß, Flocken, Malz, Keimlingen, Brösel, Couscous, Brot, Gebäck, Keksen, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Saucen, Kartoffelprodukten, Wurst, Fleischersatzprodukten, Desserts, Eiscremen</i></p>	<p>B Krebstiere</p>  <p>z.B. Krebse, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Salaten, Suppen, Saucen, in spanischen, französischen und asiatischen Saucen oder Speisen</i></p>	<p>C Eier</p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Teigwaren, Kuchen, panierten Speisen, Palatschinken, Frittaten, Cremes, Faschierten Braten, Pasteten, Quiche, Mayonnaise Saucen, Desserts, Eis</i></p>	<p>D Fisch</p>  <p>alle Fischarten</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Aufstrichen, Suppen, Würzpasten, Fertigsalaten, in asiatischen Saucen</i></p>	<p>E Erdnüsse</p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Erdnussbutter, Müsli, Snacks mit Erdnussöl, oder -mehl, Aufstrichen, Kuchen, Desserts, Gebäck, Süßigkeiten, Schokolade, vorfrittierten Produkten wie Pommes, Bratlingen, in asiatischen Saucen oder Speisen</i></p>	<p>F Sojabohnen</p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Tofu, Sojamehl, -sauce, -paste, Miso, Saucen, Schokolade, Keksen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Müsli, Backwaren, Fertiggerichten, in asiatischen und vegetarischen Speisen</i></p>	<p>G Milch inklusive Laktose</p>  <p>z.B. verarbeitet in Käse, Joghurt, Topfen, Aufstrichen, Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Keksen, panierten Nahrungsmitteln, Fleischwaren, (ev Grammeln!) Wurstwaren, Kakao, Müsli, Frühstücksflocken, Konfekt, Schokolade, Nougatcreme, Karamell, Cremesuppen, Saucen, Salaten, Aufläufen, Kroketten, Kartoffelpüree, Desserts, Dressings, Marinaden</p>
<p>H Schalenfrüchte:</p>  <p>Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-, Queenslandnüsse</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Brot, Gebäck, Keksen, Müsli, Marzipan, Müsliriegel, Nougatcreme, Schokolade, Salaten, Käse (Nusscamembert), Wurst, Joghurt, Aufstrichen, Dressings, Pesto, Desserts, Likör, aromatisiertem Kaffee</i></p>	<p>L Sellerie</p>  <p>Knolle und Staude</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Suppengrün, Suppenwürfeln, Suppen, Saucen, Kräuterkäse, Mayonnaise, Wurst-, Fleischerzeugnissen, Fertiggerichten, Salaten, Marinaden, Gewürzmischungen, Kräutersalz</i></p>	<p>M Senf</p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Senfpulver, Suppen, Saucen, Dressings, Salaten, Essiggurkerl, Mayonnaise, eingelegtem Gemüse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnissen</i></p>	<p>N Sesamsamen</p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Sesampaste, -öl, Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsliriegel, Salaten, Marinaden, Saucen, Desserts, Falafel, Hummus, in orientalischen und vegetarischen Speisen</i></p>	<p>O Schwefeldioxid und Sulfite</p>  <p>in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l vorhandenes SO₂</p> <p><i>z.B. in Wein, Most, als Konservierungsmittel in Trockenfrüchten, Fruchtzubereitungen, Müsli, Sauerkraut</i></p>	<p>P Lupinen</p>  <p><i>z.B. verarbeitet in Lupinenmehl, Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Würsten, Gewürzen, Aufstrichen, Desserts, Süßspeisen</i></p>	<p>R Weichtiere wie</p>  <p>Schnecken, Muscheln, Tintenfische</p> <p><i>z.B. verarbeitet in Salaten, Saucen, Suppen, Würzmischungen und -pasten</i></p>