

***Herzlich willkommen in der  
GASTSTÄTTE GOLDBACHSEE***

***Mein Team und ich hoffen, dass Sie ein paar  
schöne Stunden bei uns verbringen.***

***Unsere Küche ist schwäbisch, gutbürgerlich und  
sehr vielseitig.***

***Alles, was aus unserer Küche kommt, wie z.B. Maultaschen, Spätzle  
ist hausgemacht.***

***Die Küche ist geöffnet***

***Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14.00 Uhr // sonntags bis 14.30 Uhr  
am Abend von 17.30 bis 21.00 Uhr***

***In den Monaten Oktober bis Dezember  
Sonntags nur bis 20.00 Uhr***

***In den Sommermonaten Juni bis September  
Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14.00 Uhr  
am Abend von 17.30 bis 21.30 Uhr  
Sonntags von 11.30 bis 21.30 Uhr***

***Von Januar bis März:***

***an Sonn- und Feiertagen von 11.30 bis 14.30 Uhr  
Abends geschlossen.  
Montags ist Ruhetag.***

\*\*\*\*\*

***Hochzeiten und Familienfeste richten wir gerne  
für Sie aus, sprechen Sie uns einfach an.***

***Einen schönen Aufenthalt in unserer Gaststätte  
wünscht Ihnen  
Herr Marcus Flesch und sein Team!!!***



## Vorspeisen



### **Französische Zwiebelsuppe**

**Kräftige Zwiebelsuppe mit einem Toast und Käse überbacken**

*French onion soup with cheese over baked (A1/5, G,4,9)*

7,50

ab 01.01.2026

7,50

### **Maultaschensuppe**

**Rinderkraftbrühe mit einer hausgemachten Fleischmaultasche**

*Beef broth with a homemade meat dumpling (A1, D, N, 2, 4)*

7,50

7,50

### **Flädlesuppe**

**Rinderkraftbrühe mit einem hausgemachten Kräuterflädle**

*Beef broth with a homemade herb pancake (A1, D, N, 2, 4)*

7,50

6,50

### **Kleiner gemischter Salat mit Haus Dressing**

*Small, tossed salad (M,2,)*

6,90

6,50

### **Großer gemischter Salat mit Hausdressing**

*Large, tossed salad (M,2)*

9,90

9,50

### **XL gemischter Salat mit Hausdressing**

*XL Large salad (M,2)*

15,90

14,50

## Vorspeisenplatte

### **Kalte Vorspeisen Platte nach Belieben des Kochs**

*Cold appetizer platter at the chef's discretion (A1, D, F, H, I, S, 1,2)*

15,90 / 22,90 für 2 Pers

### **Warme Vorspeisenplatte nach Belieben des Kochs**

*Warm appetizer platter at the chef's discretion (A1, D, F, H, I, S, 1,2,10,10a,10c)*

19,90/ 33,90 für 2 Pers

**Glutenfreie Gerichte werden mit einem  
Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!**

## **Feines vom Rind**

### **Zwiebelrostbraten**

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensoße, Zwiebeln  
und feinen Bratkartoffeln \***

**29,90**

*Onion roast beef with fried onions, gravy, and fried potatoes (A1/5, C, G,3,4,)*

### **Allgäuer Zwiebelrostbraten**

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensoße, Zwiebeln  
und unseren leckeren, hausgemachten Kässpätzle \***

**29,90**

*Onion roast beef with fried onions and cheese spätzle (A1/5, H, C, G,3,4)*

### **Badischer Rostbraten**

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit Bratensoße, feinen  
gebratenen Speckstreifen, Zwiebeln und Pommes frites \***

**29,90**

*Badisch roast beef with fries' onions, gravy, grilled ham, and French fries (A1/5, H, C, G,3,4,9)*

### **Rahmrostbraten**

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit feiner Rahmsoße und  
Kartoffelkroketten \***

**29,90**

*Roast beef with cream gravy and crockets (A1/5, C, H, G,3,4)*

### **Jägerrostbraten**

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit feiner Rahmsoße, gebratenen  
Pilzen und hausgemachten Spätzle \***

**29,90**

*Hunter roast beef with mushrooms in gravy and homemade Spätzle (A1/5,H,C, G,3,4)*

### **Pfefferrostbraten "Madagaskar"**

**Zartes Roastbeef auf dem Grill gebraten mit einer pikant-scharfen  
Madagaskar Pfeffer Soße und feinen Kartoffelspalten \***

**29,90**

*Pepper roast beef with wild potatoes (A1/5, C, H, G,3,4)*

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

**Zartes Roastbeef vom Grill mit Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und feinem  
Sauerkraut \***

**29,90**

*Roast beef with onions, spätzle, and sauerkraut (A1/5, C, G,3,4)*

### **Zwiebelrostbraten mit Bratensoße und Brot \*\***

**25,90**

*Onion roast beef with fried onions and bread (A1/2/4/5, C, G,3,4)*

**Als Seniorenteller 2,50 Euro Abzug!!**

**\*ab 01.01.2026 mit Salat**

**\*\* Als Seniorenteller NICHT möglich!!**

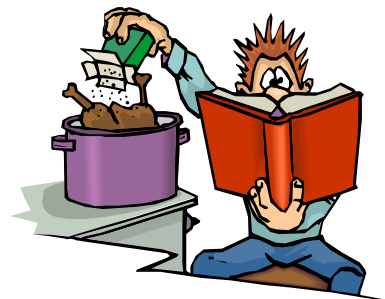
**Glutenfreie Gerichte werden mit einem**

**Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!**

**Beilagen Änderungen auf allen Speisen**

**werden mit einem Aufpreis von 2,00 Euro berechnet!!**

## Schwein- und Pute



### **Paniertes Schnitzel**

**Saftiger Schweinerücken in der Panade mit leckeren Pommes frites und**

**Zitronen** (ab 01.01.2026 mit Salat)

ab 01.01.2026  
17,50      17,50

Breaded pork cutlet with French fries (A1/5, C, D, F, O,3,4,)

### **Paniertes Schnitzel von der Pute**

**Putenschnitzel in der Panade mit leckeren Pommes frites und Zitronen**

(ab 01.01.2026 mit Salat)

19,50      18,50

Viennese-style turkey schnitzel with French fries (A1/5, C, D, F, O,3,4,)

### **Sahne Champignon Schnitzel**

**Saftiger Schweinerücken natur mit hausgemachten Spätzle**

**und Champignon Rahmsoße** (ab 01.01.2026 mit Salat)

24,90      22,50

Juicy pork loin with homemade spaetzle and mushroom cream sauce (A1,2, D, F, H, I,1/2/4/10A)

### **Cordon Bleu \*\***

**Cordon Bleu vom Schweinerücken in der Panade, gefüllt mit Hinterschinken**

**und Goudakäse, serviert mit Curly fries und Zitrone**

23,50      23,50

Breaded pork cutlet with ham, Cheese and French Fries (A1/5, C,D,E,3,4,9,10    XL) 25,50      24,50

### **Cordon Bleu „speciale a 'la Chef" \*\***

**Cordon Bleu vom Schweinerücken in der Panade, gefüllt mit 3-fach Goudakäse,**

**serviert mit Curly fries und Zitrone**

25,50      24,50

Breaded pork cutlet with Cheese and French Fries (A1/5, C,D,E,3,4,9,10)    XL) 27,50      25,50

### **Hawaiiisteam**

**Zarter Schweinerücken mit Scheiben vom Hinterschinken, Ananas,**

**und feinem Goudakäse überbacken, dazu Rahmsoße und**

**Kartoffel kroketten**

27,90      24,50

Pork steak „Hawaii“ with ham, pineapple, cheese over baked, sauce and crockets (A1/5, C, E, H,3,4,9,10)

### **Sindelfinger Filetteller**

**Zarte Schweinemedallions vom Grill mit einer hausgemachten Maultasche,**

**Kässpätzle und feiner Madagaskar-Pfeffer Rahmsoße**

29,90      27,50

Pork filled from the grill with maultasche, cheese spaetzle and creamy Pepper gravy (A1/5, C, E, F, G,3,4,9,10)

### **Filettöpfe**

**Zarte Schweinefiletmedallions vom Grill mit Spätzlen und Champignon-**

**Rahm sosse**

Pork filet with homemade spaetzle and creamy mushroom (A1/5, C, D, E,3,4,9,10,10b) 27,90      25,50

**\*\* Als Seniorenteller NICHT möglich!!**

**Glutenfreie Gerichte werden mit einem Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!**

**Als Seniorenteller 2,50 Euro Abzug!!**

## **Leckere Klassiker und schwäbisches**

<b>Schwäbische Kässpätzle mit Salat</b>		<i>ab 01.01.2026</i>
<b>Unsere hausgemachten Spätzle in der Pfanne geröstet mit Emmentaler Käse und einem Schuss Sahne, dazu Schmelzzwiebeln</b>	<b>17,90</b>	<b>15,50</b>
<i>Cheese spätzle with onions and salad (A1, C, H, E, G,4,9,</i>		
<b>Maultaschen und Salat</b>		
<b>Unsere leckeren hausgemachten Fleischmaultaschen angeröstet mit Ei</b>	<b>17,90</b>	<b>16,50</b>
<i>Maultaschen Fried with eggs (A1, C, E,D,H,F,10b)</i>		
<b>Ofenkartoffel</b>		
<b>Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark gefüllt, gegrillten Streifen von der Putenbrust und frischem Salat umlegt</b>	<b>17,90</b>	<b>16,50</b>
<i>baked potato with cottage cheese, grilled turkey strips and salad (A1, D, H, G,3)</i>		
<b>Ofenkartoffel</b>		
<b>Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark gefüllt, frischem Räucherlachs und Salaten der Saison umlegt</b>	<b>17,90</b>	<b>16,50</b>
<i>Baked potatoes filled with delicious herb quark, fresh smoked salmon, and seasonal salads. (A1, D,H,E,S,1,4)</i>		

**Als Seniorenteller 2,50 Euro Abzug!!**

## **Für den kleinen Hunger**

<b>Gebackener Camembert **</b>		<i>ab 01.01.2026</i>
<b>mit Preiselbeeren, Butter und Toastbrot</b>	<b>13,90</b>	<b>12,50</b>
<i>Baked and fried camembert with cranberries, butter, and toast (A1, C, E, G, H,2,3,8,)</i>		
<b>Kleines Schnitzel paniert mit Pommes frites **</b>	<b>Schwein 13,00/ Pute 15,00</b>	<b>10,00/13,00</b>
<i>Breaded pork or turkey cutlet for kids with French fries (A1/5,D,C, E,3,4,)</i>		
<b>Toast „Hawaii“ **</b>		
<b>Gebratener Toast mit Scheiben vom Hinterschinken, Ananas und feinem Goudakäse überbacken</b>	<b>13,90</b>	<b>12,50</b>
<i>Hawaii toast with ham and pineapple, beaked with cheese (A1, C, E, G,2,9)</i>		

**\*\* Als Seniorenteller NICHT möglich!!**

**Glutenfreie Gerichte werden mit einem Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!**

## **Steaks vom Grill** **nur in Verbindung mit einer Beilage \***

		<i>ab 01.01.2026</i>	
<b>Schweinerückensteak *</b>		<b>16,90</b>	<b>14,50</b>
Pork Steak (A1)	200g		
<b>Putenbruststeak *</b>		<b>19,90</b>	<b>17,50</b>
Turkey Steak (A1)	200g		
<b>Südamerikanisches Rump steak *</b>		<b>24,90</b>	<b>23,50</b>
South American rump steak (A1)	200g		
<b>Südamerikanisches Rump steak *</b>		<b>34,90</b>	<b>33,50</b>
South American rump steak (A1)	300g		

**Größere Gewichte gerne nach Absprache mit Servicepersonal!!**

**Dazu servieren wir wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersoße**  
The steaks are served with herb butter or pepper sauce (A1, C, G,3)

## **Beilagen**

		<i>ab 01.01.2026</i>	
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G,E,H)</b>		<b>6,50</b>	<b>6,00</b>
Baked potato with cottage cheese			
<b>Pommes frites</b>		<b>6,00</b>	<b>5,00</b>
French Fries			
<b>Brat Kartoffeln</b>		<b>6,00</b>	<b>5,00</b>
Fried Potatoes			
<b>Wilde Kartoffeln mit Kräuterquark (G,E,H)</b>		<b>6,50</b>	<b>6,00</b>
Country potatoes with cottage cheese			
<b>Portion Kräuterquark (G,E,H)</b>		<b>3,30</b>	<b>3,00</b>
Cottage cheese			
<b>Hausgemachte Spätzle (A1, E)</b>		<b>6,00</b>	<b>6,00</b>
Homemade Spätzle			
<b>Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße (A1,H,E,4)</b>		<b>6,50</b>	<b>6,50</b>
Homemade Spätzle with gravy			
<b>Portion Champignonsoße (G)</b>		<b>3,30</b>	<b>3,00</b>
Mushrooms in creamy gravy			
<b>Kleiner gemischter Salat mit Haus Dressing</b>		<b>6,90</b>	<b>6,50</b>
Small, tossed salad (M,2,)			
<b>Großer gemischter Salat mit Hausdressing)</b>		<b>9,90</b>	<b>9,50</b>
Large, tossed salad (M,2)			
<b>XL gemischter Salat mit Hausdressing</b>		<b>15,90</b>	<b>14,50</b>
XL Large salad (M,2)			

**Glutenfreie Gerichte werden mit einem Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!**

**Vesperzeit**  
**Als Seniorenteller NICHT möglich!!**  
**Nur von April bis Mitte Oktober!!**

<b><i>Schwäbischer Wurstsalat **</i></b>		<i>ab 01.01.2026</i>
<b><i>Würzige Schinken- und Schwarzwurststreifen, pikant</i></b>		
<b><i>angemacht mit Zwiebelringen, dazu Brot (A1/2/4/5,10b)</i></b>	<b>13,90</b>	<b>12,50</b>
<i>Swabian sausage salad with blood sausage, onions, pickles, and bread</i>		
<b><i>Schweizer Wurstsalat **</i></b>		
<b><i>Goudakäse und würzige Schinkenwurststreifen, pikant</i></b>		
<b><i>angemacht mit Zwiebelringen, dazu Brot (A1/2/4/5, H,10b)</i></b>	<b>13,90</b>	<b>12,50</b>
<i>Swiss sausage salad with cheese strips, onions, pickles, and bread</i>		
<b><i>Hausgemachter Wurstsalat **</i></b>		
<b><i>Würzige Schinkenwurststreifen, pikant angemacht mit</i></b>		
<b><i>Zwiebelringen, dazu Brot (A1/2/4/5,10b)</i></b>	<b>13,90</b>	<b>12,50</b>
<i>Homemade sausage salad with onions, pickles, and bread</i>		
<b><u>mit Bratkartoffeln **</u></b>	<b>18,90</b>	<b>16,50</b>
<i>with Fried Potatoes</i>		

**Leckeres ohne Fleisch**  
**Als Seniorenteller NICHT möglich!!**

<b><i>Gemüseteller mit frischem Grillgemüse, feinen Champignons</i></b>		<i>ab 01.01.2026</i>
<b><i>und leckerem Kräuter Quark **</i></b>	<b>19,90</b>	<b>18,50</b>
<i>vegetables Disches with Fresh mushrooms and sour cream (G,D,H)</i>		
<b><i>„Krautspätzle“ Hausgemachte Spätzle mit Sauerkraut und Käse überbacken</i></b>		
<b><i>dazu frische Salate der Saison **</i></b>	<b>19,90</b>	<b>17,50</b>
<i>homemade spätzle with Sauerkraut, Cheese, and mix salad (A1, D, H, C, E, G,4,9)</i>		

**Glutenfreie Gerichte werden mit einem Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!**



**Knackiges für jeden Geschmack**  
**Als Seniorenteller NICHT möglich!!**

**Salat Maultasche \*\***

**Gebratene Maultaschenstreifen auf frischen Blattsalaten mit  
feinem Haus Dressing**

*Green Salat with Fried Maultaschen Strips (A1, C, E, F,10b)*

**18,90**

*ab 01.01.2026*

**18,50**

**Salat Thunfisch \*\***

**Bunte Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Peperoni  
in einer feinen Marinade**

*mixed salad with tuna, onions, olive, and boiled egg (E, D, H,6,8)*

**18,90**

**16,50**

**Salat Pute \*\***

**Gegrillte Putenbruststreifen auf frischen Blattsalaten mit Champignons  
und feinem Hausdressing**

*green salad with grilled turkey strips and fresh mushrooms (A1/2,8)*

**18,90**

**18,50**

**Goldbachsee Salat \*\***

**Große bunte Salatplatte mit gegrilltem Schweinerückensteak, einem  
Rindersteak, mit feiner hausgemachter Kräuterbutter  
und Haus dressing**

*mixed salad with pork steak, beefsteak homemade herb butter (A1/5, C, D, H, E, G,8)*

**25,90**

**24,50**

**Glutenfreie Gerichte werden mit einem Aufpreis von 2,50 Euro berechnet!!**

## **Aperitifs**

<b>Campari Orange</b> (1,7)	<b>4cl</b>	<b>7,90</b>
<b>Campari Soda</b> (1,7)	<b>4cl</b>	<b>7,90</b>
<b>Sandmann Sherry</b>	<b>4cl</b>	<b>5,50</b>
<b>Martini Weiß oder rot</b> (1)	<b>5cl</b>	<b>5,50</b>

## **Fassbiere**

<b>König Ludwig Exportbier</b> (A1/3)	<b>0,3l</b>	<b>4,00</b>
<b>König Ludwig Exportbier</b> (A1/3)	<b>0,5l</b>	<b>5,00</b>
<b>König Ludwig Exportbier</b> (A1/3)	<b>1,0l</b>	<b>9,50</b>
<b>„Sion“ Kölsch</b> (A1/3)	<b>0,2l</b>	<b>2,50</b>
<b>„Sion“ Kölsch</b> (A1/3)	<b>0,5l</b>	<b>5,00</b>
<b>„Sion“ Kölsch Rondell</b> (11 Gläser a 0,2l) (A1/3)		<b>25.00</b>
<b>König Ludwig Hefe hell</b> (A1/3)	<b>0,3l</b>	<b>4,00</b>
<b>König Ludwig Hefe hell</b> (A1/3)	<b>0,5l</b>	<b>5,00</b>
<b>König Ludwig Hefe hell</b> (A1/3)	<b>1,0l</b>	<b>9,50</b>
<b>König Ludwig Hefe hell Stiefel</b> (A1/3)	<b>2,0l</b>	<b>18,00</b>
<b>Cola Weizen</b> (A1/3,1)	<b>0,5l</b>	<b>5,50</b>
<b>Kirschweizen</b> (A1/3,1)	<b>0,5l</b>	<b>5,50</b>
<b>Stiefel mit Bier gemischt (Cola, Kirsch, ect) nach Wahl</b> (A1/3) 2,0l		<b>20,00</b>

## **Flaschenbiere**

<b>Prinzregent Luitpold Hefe dunkel</b> (A1/3)	<b>0,5l</b>	<b>5,00</b>
<b>König Ludwig Export dunkel</b> (A1/3)	<b>0,5l</b>	<b>5,00</b>
<b>König Ludwig Export dunkel</b> (A1/3)	<b>1,0l</b>	<b>9,50</b>
<b>König Ludwig Kristallweizen</b> (A1/3)	<b>0,5l</b>	<b>5,00</b>
<b>Becks blue alkoholfrei</b> (A1/3)	<b>0,33l</b>	<b>4,50</b>
<b>Warsteiner Pilsener</b> (A1/3)	<b>0,3l</b>	<b>4,50</b>
<b>Warsteiner Pilsener</b> (A1/3)	<b>0,4l</b>	<b>5,50</b>
<b>Warsteiner Pilsener</b> (A1/3)	<b>1,l</b>	<b>11,00</b>
<b>König Ludwig Hefeweizenbier</b> (A1/3) alkoholfrei	<b>0,5l</b>	<b>5,00</b>

## Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee (11)</i>		3,00
<i>Pott Kaffee (11)</i>		5,00
<i>Espresso (11)</i>		3,00
<i>Doppelter Espresso (11)</i>		5,00
<i>Tasse Cappuccino (G,11)</i>		4,00
<i>Tasse Milchkaffee (G,11)</i>		4,00
<i>Latte Macchiato (G,11)</i>		4,00
<i>Pott Tee</i>		4,00

## Alkoholfreie Getränke

<i>Cola/Zero, Fanta, Spezi (1,3)</i>	0,2l	3,50
<i>Cola/Zero, Fanta, Spezi (1.3)</i>	0,4l	4,50
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	3,50
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4l	4,50
<i>Bitter Lemon (Chininhaltig) (1,3)</i>	0,2l	4,00
<i>Bitter Lemon (Chininhaltig) (1,11a)</i>	0,4l	6,00
<i>Ginger Ale</i>	0,2l	4,00
<i>Ginger Ale</i>	0,4l	6,00
<i>Tonic Water (1)</i>	0,2l	4,00
<i>Tonic Water (1)</i>	0,4l	6,00

<i>Säfte (Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,2l	4,00
<i>Johannisbeere Nektar, Kirschnektar)</i>	0,2l	4,00
<i>Säfte (Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,4l	6,00
<i>Johannisbeernektar Kirschnektar)</i>	0,4l	6,00

<i>Flasche Teinacher</i>	0,25l	3,50
<i>Flasche Teinacher</i>	0,5l	6,00
<i>Flasche Teinacher</i>	0,7l	7,50
<i>Flasche Teinacher still</i>	0,25l	3,50
<i>Flasche Teinacher still</i>	0,5l	6,00
<i>Flasche Teinacher still</i>	0,7l	7,50

## **Nach dem Essen empfehlen wir**

<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Kirschbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Williams Christbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Quittenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Alte Brände (sprechen sie das Servicepersonal an)</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Verschiedene Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>

## **Spirituosen**

<i>Baillys (G)</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Williams Christbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Averna</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Tequila (weiß/ braun/ zimt)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Vodka (Smirnoff No. 21)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Jack Daniels (Short/ auf Eis/ Long mit Cola)</i>		<i>Preis auf Anfrage</i>
<i>Jubiläumsaquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>

## **Sekt und Perlweine**

<i>Glas Prosecco (5)</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50</i>
<i>Flasche Sekt (5)</i>	<i>0,7l</i>	<i>17,90</i>
<i>Moët &amp; Candon Brut Impérial trocken (5)</i>	<i>0,7l</i>	<i>109,00</i>
<i>Veuve Clicquot Yellow Label trocken (5)</i>	<i>0,7l</i>	<i>129,00</i>

(Veuve Clicquot Yellow Label ist das Flugschiff der Maison, an dem alle anderen gemessen werden. Die perfekte Balance zwischen Kraft und Finesse. Die seit 1877 geschützte Marke Veuve Clicquot Yellow Label wurde ursprünglich für den britischen Markt kreiert, der „trockene“ Weine nachfragte. Bis heute ist dieser Champagner der perfekte Begleiter für große und kleine Events weltweit.)

(Veuve Clicquot Yellow Label is the maison's flight ship by which all others are measured. The perfect balance between strength and finesse. Protected since 1877, the Veuve Clicquot Yellow Label was originally created for the British market, which demanded “dry” wines. To this day, this champagne is the perfect companion for large and small events worldwide.)

## Weißweine

<i>Weinschorle Weiß</i>	<i>1/4l</i>	<i>5,20</i>
<b><u>Deutschland</u></b>		
<i>Schloss Sommerau lieblicher Weißwein alkoholfrei (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<i>Muskateller Weißwein halbtrocken</i>		
<i>Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<i>Riesling trocken, Weingut Burkhardt</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<i>Riesling Kabinett trocken, Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<b><u>Italian</u></b>		
<i>Pinot Grigio, trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<b><u>Australien</u></b>		
<i>Chardonnay, trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>

## Roseweine

<i>Weinschorle Rose</i>	<i>1/4l</i>	<i>5,20</i>
<i>Muskattrollinger Weißherbst halbtrocken</i>		
<i>Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<i>Schwarzriesling Rose trocken</i>		
<i>Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>

## Rotweine

<i>Weinschorle Rot</i>	<i>1/4l</i>	<i>5,20</i>
<b><u>Deutschland</u></b>		
<i>Trollinger mit Lemberger trocken</i>		
<i>Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<i>Trollinger mit Lemberger halbtrocken,</i>		
<i>Weingut Burkhardt (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<b><u>Frankreich</u></b>		
<i>Bordeaux trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<b><u>Italien</u></b>		
<i>Montepulciano, trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<i>San Mondello Primitivo IGT trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>8,90</i>
<b><u>South Africa / Chile / Australia</u></b>		
<i>Cabernet Sauvignon, trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>
<i>Merlot, trocken (0, 5)</i>	<i>1/4l</i>	<i>7,50</i>

- (A) **Glutenhaltiges Getreide**  
(1) Weizen , (2) Roggen, (3) Gerste, (4) Hafer, (5) Dinkel, (6) Kamut
- (B) ,
- (C) **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- (D) **Eier und Erzeugnisse daraus**
- (E) **Fisch und Fischerzeugnisse**
- (F) **Erdnüsse und Erzeugnisse daraus**
- (G) **Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus**
- (H) **Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)**
- (I) **Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Waschnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Erzeugnisse daraus.**
- (J) ...
- (K) ...
- (L) ...
- (M) **Sellerie und Erzeugnisse daraus**
- (N) **Senf und Erzeugnisse daraus**
- (O) **Sesam und Erzeugnisse daraus**
- (P) **Schwefeldioxid und Sylphide**
- (Q) **Lupinen und Erzeugnisse daraus**
- (R) ...
- (S) **Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus**

1	Farbstoffe E100-E180	mit Farbstoff	
2	Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105	mit Konservierungsstoffen	
3	Antioxidationsmittel E310-E321	mit Antioxidationsmitteln	
4	Geschmacksverstärker E620-E635	mit Geschmacksverstärker	
5	Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228	geschwefelt	
6	Eisensalze E579, E585	geschwärzt	
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914	gewachst	
8	Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959	mit Süßstoff	
8a	Andere Süßungsmittel E420, E421, E953, E965, E967	mit Süßstoff / bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle	
9	Stabilisator E338, E341, E450, E452	mit Phosphat	
10	für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz	mit Nitritpökelsalz	
10a	für Fleischerzeugnisse: Milcheiweiß	mit Milcheiweiß	
10b	für Fleischerzeugnisse: Eiklar	mit Eiklar	
10c	für Fleischerzeugnisse: Sahne	mit Sahne	
11	für Getränke: Koffein	koffeinhaltig	
11a	für Getränke: Chinin	chininhaltig	
11b	für Getränke: Taurin	mit Taurin	