

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

• Coca Cola ^{1,9)}	0.2 l	2.5	0.4 l	3.5
• Coca Cola Zero ^{1,9,11)}	0.2 l	2.5	0.4 l	3.5
• Fanta ^{1,3)}	0.2 l	2.5	0.4 l	3.5
• Zitronenlimo	0.2 l	2.5	0.4 l	3.5
• Spezi ^{1,3,9)}	0.2 l	2.5	0.4 l	3.5
• Bitter Lemon ^{3,10)}	0.2 l	2.5	0.4 l	3.5
• Mineralwasser Still	0.25 l	2.5	0.7 l	4
• Mineralwasser Sprudel			0.7 l	4
• Tafelwasser			0.3 l	2.5
• Holunderblütenschorle	0.2 l	2.5	0.4 l	3.5
• Himbeerlimonade			0.4 l	5
Himbeersirup ³⁾ , frischer Zitronensaft, Soda, Himbeeren				
• Saftschorle	0.2 l	2.5	0.4 l	3.5
Apfel-, Orangen-, Johannisbeere ³				

BIERE

• Pils ^{A)} (frisch vom Fass)	0.3 l	3	0.4 l	3.5
• Radler ^{A)} (frisch vom Fass)	0.3 l	3	0.4 l	3.5
• Hefeweizen hell ^{A)} (frisch vom Fass)			0.5 l	4
• Weizen Radler ^{A)} (frisch vom Fass)			0.5 l	4
• Cola Weizen ^{1,9,A)} (frisch vom Fass)			0.5 l	4
• Kristallweizen ^{A)}			0.5 l	4
• Hefeweizen dunkel ^{A)}			0.5 l	4
• Hefeweizen alkoholfrei ^{A)}			0.5 l	4
• Bleifrei naturtrüb ^{A)} (alkoholfrei)	0.33 l	3.5		
• Bier des Monats ^{A)}	0.33 l	3.5		

APERITIFS

• Glas Sekt ^{D)} (trocken)	0.1 l	4		
• Flasche Sekt ^{D)} (trocken)	0.75 l	25		
• Sekt Orange ^{D)} (trocken)	0.1 l	4		
• Kir Royal (Sekt ^{D)} mit Creme de Cassis ¹⁾ – trocken)	0.1 l	4.5		
• Aperol Spritz (Sekt ^{D)} Aperol ^{1,10)} , Soda, frische Orangen)	0.25 l	5.5		
• Hugo (Sekt ^{D)} Holunderblütensirup, Soda, frische Minze)	0.25 l	5.5		
• Lillet Wild Berry	0.25 l	5.5		
(Lillet Bianco ^{D)} , Original Wild Berry ¹⁾ , Waldfrüchte)				
• Campari Soda ¹⁾	0.2 l	5		
• Campari Orange ¹⁾	0.2 l	5.5		
• Martini Bianco ^{D)}	0.1 l	4		
• Gin Tonic	0.25 l	5.5		
• Crodino Prosecco ¹⁾	0.25 l	5.5		
• Crodino Soda (alkoholfrei)	0.25 l	5		

COCKTAILS

• Piña Colada	0.4 l	7		
weißer Rum, Ananassaft, Kokosnuss Sirup, Schlagsahne				
• Moscow Mule	0.3 l	7		
Vodka, Limette, Spicy Ginger, Gurke				
• Cuba Libre	0.25 l	7		
brauner Rum, Limette, Coca Cola ^{1,9)}				
• Mojito	0.25 l	7		
weißer Rum, Limette, weißer Rohrzucker, Soda, Minze				

WEINE

WEISSWEIN:

• Riesling (trocken)	0.25 l	5		
• Riesling (halbtrocken)	0.25 l	5		
• Scheurebe Kabinett (lieblich)	0.25 l	5		
• Weißer Burgunder (trocken)	0.25 l	5		
• als Schorle	0.25 l	3.5		

ROTWEIN:

• Spätburgunder (trocken)	0.25 l	5		
• St. Laurent (feinherb)	0.25 l	5		
• Rubikon (lieblich)	0.25 l	5		
• Plavac (trocken, aus Mazedonien)	0.25 l	5		
• als Schorle	0.25 l	3.5		

ROSÉWEIN:

• Portugieser Rosé (trocken)	0.25 l	5		
• Portugieser Rosé (mild)	0.25 l	5		
• als Schorle	0.25 l	3.5		

Alle Weine enthalten Sulfite ^{D)}

SPIRITUOSEN

• Williams Christ (Birnenbrand)	40 %	2 cl	2	
• Mirabellenwasser	40 %	2 cl	2	
• Topinambur	40 %	2 cl	2	
• Slivovitz (Pflaumenbrand)	40 %	2 cl	2	
• Grappa	38 %	2 cl	2	
• Vodka	38 %	2 cl	2	
• Ouzo	38 %	2 cl	2	

LIKÖRE / BITTERS

• Baileys ^{1,F)}	4 cl	3.5		
• Kruskovac ¹⁾ (Birnenlikör)	2 cl	2		
• Julischka ¹⁾ (Birnenlikör & Pflaumenbrand)	2 cl	2		
• Jägermeister	2 cl	2		
• Ramazzotti	4 cl	3.5		

WARME GETRÄNKE

Genießen Sie unseren Kaffee vom **Ettli Kaffee**

• Tasse Kaffee ⁹⁾			2	
• Espresso ⁹⁾			2	
• Affogato (Espresso ⁹⁾ und Vanilleeis ^{F)})			3	
• Doppelter Espresso ⁹⁾			2.5	
• Cappuccino ^{9,F)}			2.5	
• Milchkaffee ^{9,F)}			3	
• Latte Macchiato ^{9,F)}			3	
• Kakao mit Milch und Sahne ^{9,F)}			3	
• Glas Tee (Beutel)			2	



SPEISEKARTE

IM TURN- UND SPORTVEREIN TUS RÜPPURR

Steinmannstraße 1 | 76199 Karlsruhe | Telefon: (07 21) 88 87 70

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, Sie im RESTAURANT **meinART** bei deutschen und mediterranen Spezialitäten in gemütlicher Atmosphäre begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Hause mit erlesenen Speisen und Getränken zu etwas ganz Besonderem werden!

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Nehmen Sie einen kleinen Aperitif und wählen Sie dann in Ruhe ein Menü aus unserer reichhaltigen Speisekarte aus.

Selbstverständlich steht Ihnen unser Restaurant für alle festlichen Anlässe zur Verfügung. Menüabsprachen mit unserem Team sind jederzeit möglich.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag – Samstag: 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr

Sonntags und an Feiertagen: 11.30 – 23.00 Uhr

Warme Küche bis 21.30 Uhr

Montag Ruhetag, außer an Feiertagen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Kolev

SUPPEN

- **Kraftbrühe mit Markklößchen** 5
- **Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen** 5
- **Brokkolicremesuppe** 5

VORSPEISEN

- **Portion Oliven** 200 g 5
- **Gegrillte Peperoni am Spieß** 2) 7
mit Knoblauch-Olivenöl⁷⁾ und dazu Brot^{A)}
- **Feuerteller** 8
gebratene Peperoni²⁾ und Champignons, geriebener Fetakäse^{2,8,F)}, Knoblauch-Olivenöl⁷⁾ und dazu Brot^{A)}
- **Panierter Camembert** 2,8,A,F,I) 8
mit Preiselbeeren und dazu Brot^{A)}
- **Fetakäse mit Sesam und Honig** 2,8,A,I,F) 8
und dazu Brot^{A)}
- **Vorspeisenteller (für 1 Person)** 11
gemischte kalte Vorspeisen nach unserer Kreation und dazu Brot^{A)}
- **Vorspeisenplatte (für 2 Personen)** 21
gemischte kalte und warme Vorspeisen nach unserer Kreation und dazu Brot^{A)}

SALATE

- **XXL-Salat „alla Leschka“** 12.5
Blattsalat mit Essig⁵⁾ und Öl, Kraut, Karotten, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse^{2,8,F)}, Tarator^{2,8,F)}, Urnebes^{2,8,F)} und dazu Brot^{A)}
- **Italienischer Salat** 12
Blattsalat mit Joghurt-Dressing^{2,F,I)}, Thunfisch^{B)}, Eier^{I)}, Schinken^{2,3,10)}, Edamerkäse^{2,8,F)}, Zwiebeln und dazu Brot^{A)}
- **Schönbrunn Salat** 12
Blattsalat mit Joghurt-Dressing^{2,F,I)}, Putenstreifen, Eier^{I)}, Zwiebeln und dazu Brot^{A)}
- **Salat Tonno** 12
Blattsalat mit Essig⁵⁾ und Öl, Thunfisch^{B)}, Eier^{I)}, Zwiebeln und dazu Brot^{A)}
- **Salat mit gegrillten Rinderleberstreifen** 12
Blattsalat mit Joghurt-Dressing^{2,F,I)}, gegrillte Rinderleberstreifen, Eier^{I)}, Zwiebeln und dazu Brot^{A)}
- **Wurstsalat** 10
mit Pommes frites^{A)}, Bratkartoffeln (mit Speck) oder Brot^{A)}
- **Straßburger Wurstsalat** 2,F,I) 11
mit Pommes frites^{A)}, Bratkartoffeln (mit Speck) oder Brot^{A)}
- **Veganer Teller** 12.5
verschiedenes Gemüse, Djuwetsch-Reis, Salzkartoffeln und Kroketten^{A)}

KINDER

- **Max und Moritz** 8
paniertes Schweineschnitzel^{A,I)} mit Pommes frites^{A)} und dazu Ketchup^{2,11)}
- **Harry Potter** 8
paniertes Putenschnitzel^{A,I)} mit Pommes frites^{A)} und dazu Ketchup^{2,11)}
- **Spätzle** A,I) mit Rahmsoße 1,4,A,F) 5
- **Penne** A,I) mit Tomatensoße 5

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig
11) mit Süßungsmittel

A) glutenhaltige Getreideprodukte B) Fisch D) Schwefeldioxyde und Sulfite
F) Milch und Laktose I) Eier

Vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

ALLE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE SIND AUCH IN UNSERER SPEISEKARTE GEKENNZEICHNET!



PASTA PASTA

- **Penne Tonno** A,I) 12
mit Thunfisch^{B)}, Basilikum und Tomatensoße, Parmesankäse^{2,8,F)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Penne Papalina** A,I) 12
mit saftigem Schinken^{2,3,10)}, Sahnesoße^{F)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Penne Rigate** A,I) 12
mit Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Basilikum, Tomatensoße, Parmesankäse^{2,8,F)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Spaghetti Garnelen** A,B,I) 15
Spaghetti aglio e olio (mit Oliven), gegrillte Garnelenspieße^{B)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Spaghetti Roma** A,I) 12
Spaghetti aglio e olio (mit Oliven) und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Bandnudeln „meinART“** A,I) 13.5
mit Lachs^{B)}, Sahnesoße^{F)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}

DEUTSCHE SPEZIALITÄTEN

- **Schnitzel „Wiener Art“** 13.5
paniertes Schweineschnitzel^{A,I)} mit Pommes frites^{A)}, Preiselbeeren und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Putenschnitzel** 14.5
paniertes Putenschnitzel^{A,I)} mit Kroketten^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Steak „Jäger Art“** (Schweinefleisch) 14.5
mit Champignonsoße (mit Speck)^{1,4,A,F)}, Spätzle^{A,I)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Rahmschnitzel** (Schweinefleisch) 14.5
mit Rahmsoße^{1,4,A,F)}, Spätzle^{A,I)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Putenbrust vom Grill** 14.5
mit Champignonsoße (mit Speck)^{1,4,A,F)}, Bandnudeln^{A,I)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Cordon Bleu** A,I) (Schweinefleisch) 16.5
gefüllt mit Schinken^{2,3,10)} und Edamerkäse^{2,8,F)}, Gemüse, Kroketten^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Schweinefiletmedaillons „Damen Art“** 17.5
überbacken mit Champignonsoße (mit Speck)^{1,4,A,F)} und Edamerkäse^{2,8,F)}, Kroketten^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Schweinefiletmedaillons „Herren Art“** 17.5
überbacken mit Pfeffersoße^{1,4,A,F)} und Edamerkäse^{2,8,F)}, Kroketten^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Steak-Teller** 17.5
Rumpsteak, Schweinelachse, Hacksteak^{A)}, Bratkartoffeln (mit Speck), Djuwetsch-Soße und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Rumpsteak (medium) ca. 230–250 g** 22
mit Kräuterbutter^{F)}, Pommes frites^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Rumpsteak (medium) ca. 230–250 g** 22
mit gebratenen Zwiebeln, Pommes frites^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Rumpsteak (medium) ca. 230–250 g** 22
mit Pfeffersoße^{1,4,A,F)}, Pommes frites^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Rumpsteak (medium) ca. 230–250 g** 22
mit Knoblauch-Olivenöl⁷⁾, Pommes frites^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}

FISCH SPEZIALITÄTEN

- **Zanderfilet** B) 18
in Weißweinsauce^{D)}, Gemüse-Kartoffeln und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Tintenfisch vom Grill** B) 18
mit Knoblauch-Olivenöl⁷⁾, Spinatkartoffeln (mit Knoblauch) und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Lachsfilet vom Grill** B) 250 g 19.5
mit Spinatkartoffeln (mit Knoblauch) und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}

MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

- **Cevapcici** A) (Schweine- und Rindfleisch) 13.5
mit Pommes frites^{A)}, Djuwetsch-Reis und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Hacksteaks** A) (Schweine- und Rindfleisch) 14.5
gefüllt mit Fetakäse^{2,8,F)}, Pommes frites^{A)}, Djuwetsch-Reis und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Scharska Pleskavitsa** A) (Schweine- und Rindfleisch) 14.5
gefüllt mit Edamerkäse^{2,8,F)} und Speck, Pommes frites^{A)}, Djuwetsch-Reis und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Gegrillte Rinderleber** 13.5
mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Pommes frites^{A)}, Djuwetsch-Reis und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Mixed Grill** 16.5
Schweinenackensteak, Räuber-Röllchen gefüllt mit Edamerkäse^{2,8,F)} im Speckmantel, gegrillte Rinderleber, Hacksteak gefüllt mit Fetakäse^{2,8,A,F)}, Pommes frites^{A)}, Djuwetsch-Reis und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Strumitsa-Teller** 13.5
Schweinenackensteak, Cevapcici^{A)}, Pommes frites^{A)}, Djuwetsch-Reis und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Räuber-Röllchen** (Schweinefleisch) 16.5
gefüllt mit Edamerkäse^{2,8,F)} im Speckmantel, Pommes frites^{A)}, Djuwetsch-Reis und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Lammkoteletts** 22
mit Knoblauch-Olivenöl⁷⁾, Prinzessbohnen (mit Knoblauch), Bratkartoffeln (mit Speck) und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}

SPEZIALITÄTEN FÜR ZWEI ODER MEHRERE PERSONEN

- **Familienplatte (für 2 Personen)** 34
Cevapcici^{A)}, Schweinenackensteak, paniertes Schweineschnitzel^{A,I)}, Räuber-Röllchen gefüllt mit Edamerkäse^{2,8,F)} im Speckmantel, Putensteaks, Champignonsoße (mit Speck)^{1,4,A,F)}, Kroketten^{A)}, Pommes frites^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- **Schnitzel „Wiener Art“** 12
paniertes Schweineschnitzel^{A,I)} mit Pommes frites^{A)}, Preiselbeeren und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Steak „Jäger Art“** (Schweinefleisch) 12
mit Champignonsoße (mit Speck)^{1,4,A,F)}, Spätzle^{A,I)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Putenschnitzel** 12
paniertes Putenschnitzel^{A,I)} mit Kroketten^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Rahmschnitzel** (Schweinefleisch) 12
mit Rahmsoße^{1,4,A,F)}, Spätzle^{A,I)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Cevapcici** A) (Schweine- und Rindfleisch) 12
mit Pommes frites^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Hacksteaks** A) (Schweine- und Rindfleisch) 12
gefüllt mit Fetakäse^{2,8,F)}, Pommes frites^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Räuber-Röllchen** (Schweinefleisch) 13
gefüllt mit Edamerkäse^{2,8,F)} im Speckmantel, Pommes frites^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Gegrillte Rinderleber** 12
mit gebratenen Zwiebeln, Speck, Pommes frites^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Halbe-Halbe** 12
Schweinenackensteak, Cevapcici^{A)}, Pommes frites^{A)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Makedonija-Teller** 12
Schweinenackensteak, Cevapcici^{A)}, gegrillte Rinderleber, Bratkartoffeln (mit Speck) und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}
- **Calamari Ringe** A,B) 12
mit Pommes frites^{A)}, Remoulade^{3,5,1)} und dazu kleiner Beilagensalat^{2,F,I)}