

Frühstücksfreude...

Montag bis Sonntag von 9:30 bis 14:00 Uhr

Unsere Wurstspezialitäten beziehen wir von der Metzgerei „Wilder Mann“ aus Künzelsau und unseren Käse bekommen wir von heimischen Käsereien.

...das Birchermüsli

Joghurt, Bio-Müsli, Rosinen, Äpfel € 3,9

...das Schnelle

Brezel, Butter & ein Heißgetränk nach Wahl € 8,3

...das kleine Herzhafte

Körnerbrötchen, Wurst, Käse, Butter & ein Heißgetränk nach Wahl € 10,6

...das kleine Süße - Croissant mit Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme,
Butter & ein Heißgetränk nach Wahl € 8,9

...das Vegetarische - zwei Brötchen, zweierlei Käse, Kräuterfrischkäse,
Marmelade & ein Heißgetränk nach Wahl € 15

...aus Hohenlohe - zwei Brötchen, Wurst, Käse, Butter,
ein gekochtes Ei & ein Heißgetränk nach Wahl € 16,1

Frühstücks-Extras:

Marmelade / Nuss-Nougat-Creme € 1,7

Gekochtes Bio-Ei € 1,7

2 Stück Bio-Butter € 1,5

3 Scheiben Salami oder Schinken oder Käse € 2,5

Zu all unseren Frühstücken können Sie eine Flasche Piccolo Sekt 0,2l Pinot blanc Brut vom Weingut Fritz Waßmer für € 10,5 dazu bestellen.

Speisen aus der Küche...

Montag bis Sonntag ab 12 Uhr

...Kleiner Beilagensalat - mit Gurke und Tomate € 5,0

...Barchetta Jonica € 9,5

Pizzaschiffchen mit Mozzarella und Schinken dazu ein kleiner Beilagensalat

...Schinken-Käse-Panini € 9,5

dazu ein kleiner Beilagensalat

...Wurstsalat € 9,5

mit Lyoner, roten Zwiebeln und sauren Gurken

...Flammkuchen Classic - Zwiebel & Speck € 9,5

...Blattsalat mit Räucherlachs - mit Honig-Senfsoße und Brot € 11,5

...Pinsa Margherita - mit Büffelmozzarella, Rauke und Balsamico € 11,5

Kuchen & Torten aus unserer Konditorei

Nussecken € 2,8

gebackener Kuchen € 3,8

Obstkuchen & Torten € 4,1

Trinkschokolade aus der hauseigenen Konditorei zum Selbstauflösen

Trinkschokolade weiß oder dunkel € 4,2

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee Crème € 3,4
großer Kaffee Crème € 4,8
Espresso € 3,4
Doppelter Espresso € 4,9
Espresso Macchiato € 3,5
Cappuccino € 4,0
großer Cappuccino € 4,9
Milchkaffee € 4,3
Latte Macchiato € 4,3
Eiskaffee / Eisschokolade € 7,5

Teespezialitäten von Bioteaque- Chiemgauer Tee Manufaktur

Pott Tee € 4,9
Erdbeer-Minze, Bergkräuter, Pfefferminze, Kamille, China-Gunpowder,
Waldfrucht-Himbeer, Granatapfel-Mango, Rooibos-Cranberry-Ingwer,
English Breakfast, Early Grey, Darjeeling

Erfrischungsgetränke

Teinacher Gourmet 0,25 l € 2,7
still & medium 0,50 l € 4,9
Säfte 0,20 l € 3,1
0,40 l € 4,9
Saftschorle 0,20 l € 2,5
0,40 l € 4,3

Apfelsaft, Ananassaft, Bananennektar, Grapefruitsaft, Johannisbeersaft,
Kirschnektar, Maracujanektar, Multivitaminsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite 0,20 l € 3,1
0,40 l € 4,9
Thomas Henry
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,20 l € 3,1
Teinacher Genuss Limonaden 0,33 l € 4,5
Johannisbeer-Holunder, Mango-Maracuja-Orange, Rhabarber-Mirabelle
Teinacher Genuss Eistee 0,33 l € 4,5
Pfirsich oder Zitrone

Bier

Distelhäuser Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,3	0,5 l	€ 4,1
Radler süß & sauer	0,3 l	€ 3,3	0,5 l	€ 4,1
Distelhäuser Pils „alkoholfrei“			0,33 l	€ 3,3
Distelhäuser Hefeweizen hell & dunkel, Kristallweizen			0,5 l	€ 4,5
Distelhäuser Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	€ 4,5
Fidelio – helles Spezialbier, Brauerei Härle, Allgäu			0,33 l	€ 3,7
König Ludwig, Weissbier hell			0,5 l	€ 4,8

Aperitif

Secco blanc - Weingut Kress, Baden / Bodensee	0,1 l	€ 7,9
« Ganz besonders Mensch » – Pinot blanc Brut / Drautz Able	0,1 l	€ 9,5
Champagner - Blanc de blancs Brut	0,1 l	€ 13,5
Champagner Bruno Paillard – Première Cuvée Rosé	0,1 l	€ 14,5
Campari – Soda/ Orangensaft		€ 8,5
Aperol Spritz – Aperol, Secco, Mineralwasser, Orange		€ 8,5
Hugo – Holunderblütensirup, Secco, Mineralwasser, Minze, Limette		€ 8,5
Lillet Wild Berry – Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Limette		€ 8,5
Muskat Spritz – Muskat Petit Grains, Mineralwasser, Minze, Limette		€ 8,5
Virgin Red Hugo – San Bitter, Holunderblütensirup, Minze, Mineralwasser, Limette		€ 7,5

Themenwoche Südamerika vom 02.August bis einschließlich 18. August 2024 im Gourmetrestaurant handicap



Das Team des Gourmetrestaurants handicap
freut sich auf die nächsten Themenwoche.

Dieses Mal steht die Vielfalt der verschiedenen Länder Südamerikas im Mittelpunkt des Menüs. Wir sind schon sehr gespannt, was uns erwartet.