

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Teinacher Gourmet Mineralwasser  
medium / naturell  
0,25l 2,90€  
0,75l 5,90€

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Spezi  
0,2l 2,70€  
0,4l 4,00€

Säfte  
Apfel / Orange / Traube rot / Johannisbeere / Maracuja  
0,25l 3,20€  
0,5l 5,20€

Soft-Schorle  
0,25l 3,20€  
0,5l 5,20€

Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water  
0,2l 3,20€

## LIMONADEN & EISTEE

Teinacher Genuss – Limonade  
Mango-Maracuja-Orange  
0,33l 3,90€

Teinacher Genuss – Limonade  
Johannisbeer - Holunder  
0,33l 3,90€

Burkhardt Eistee -  
naturtrüb  
Pfirsich / Zitrone  
0,33l 3,90€

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema  
3,00€

Espresso  
2,70€

Doppelter Espresso  
3,90€

Cappuccino  
3,50€

Milchkaffee  
3,50€

Latte Macchiato  
4,10€

Heiße Schokolade  
3,50€

Glas Tee  
(Pyramiden in Tea-Bags)  
3,00€

## APERITIFS

Hugo  
Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze  
0,25l 6,90€

Aperol-Spritz  
Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe  
0,25l 6,90€

Lillet  
Lillet blanc, Wild-Berry, Mineralwasser, Früchte  
0,25l 6,90€

## ERLESENES VON DER BAR

Mojito  
Weißer Rum, brauner Zucker, Limetten, Mineralwasser, Minze  
0,3l 6,90€

Himbeer-Mojito  
Weißer Rum, brauner Zucker, Himbeeren, Limetten, Mineralwasser, Minze  
0,3l 6,90€

Caipirinha  
Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Limetten  
0,3l 6,90€

Gin-Tonic  
Bombay - Gin, Tonic Water, Limette  
0,3l 6,90€

## BIERE VOM FASS

Bayreuther Hell  
0,3l 3,60€  
0,5l 4,80€

Landbier Fränkisch - Dunkel  
0,3l 3,60€  
0,5l 4,80€

Radler süß / sauer  
0,3l 3,20€  
0,5l 4,50€

## BIERE AUS DER FLASCHE

Maisel's Hefeweizen  
Hell / Dunkel / Kristall / alkoholfrei  
0,5l 4,80€

Weizen-Radler  
Zitronenlimonade / Cola / Maracuja  
0,5l 4,60€

Hacker Pschorr Export  
0,33l 3,60€

Tannenzäpfle / Rothaus  
0,33l 3,60€

Waldhaus – Schwarzwald  
alkoholfrei  
0,33l 3,60€

## SEKT

Glas Sekt trocken  
Hausmarke, Riesling, Weingut Adam Müller, Baden  
0,1l 3,90€

Flasche Sekt trocken  
Hausmarke, Riesling, Weingut Adam Müller, Baden  
0,75l 25,20€

## DIGESTIFS

Baileys Irish Cream  
4cl 4,10€

Jägermeister  
2cl 2,90€

Ramazotti  
4cl 4,20€

Williams Christ  
2cl 3,00€

Obstler  
2cl 2,70€

Wodka Absolut  
2cl 3,00€

Ouzo  
2cl 3,00€

Tequila weiß / braun  
2cl 3,00€

Grappa  
2cl 3,30€

Calvados  
2cl 3,30€

## COGNAC & BRANDY

Asbach Uralt  
2cl 3,00€

Remy Martin V.S.O.P  
2cl 4,50€

## WHISKY

Jack Daniels  
4cl 4,90€

The Glenlivet  
Single Malt Scotch  
4cl 7,90€

The Glenrothes  
Single Malt Scotch  
4cl 7,90€

## WEISSWEINE

Müller-Thurgau halbtrocken  
Heidelberger Dachs buckel, Winzerkeller Wiesloch, Baden 2022  
0,25l 5,40€  
1,0l 21,00€

Riesling trocken  
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2022  
0,25l 6,10€  
1,0l 23,50€

Elbling trocken  
Nitteler Leiterchen, Weingut Matthias Dostert, Mosel 2022  
0,25l 6,10€  
1,0l 23,50€

Weißer Burgunder trocken  
Kirchheimer Römerstraße, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2022  
0,25l 6,10€  
0,75l 18,00€

Grauer Burgunder trocken  
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2022  
0,25l 6,10€  
0,75l 18,00€

Sauvignon Blanc trocken  
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2021  
0,25l 6,80€  
0,75l 20,00€

## ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé trocken  
Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2022  
0,25l 6,10€  
0,75l 18,00€

## ROTWEINE

Trollinger-Lemberger halbtrocken  
Wieslocher Mannaberg, Winzerkeller Wiesloch, Baden 2021  
0,25l 5,40€  
1,0l 21,00€

Dornfelder trocken  
Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020  
0,25l 5,80€  
0,75l 17,00€

Tempranillo trocken  
Bodegas Valdemar, Camino Viejo, Spanien 2021  
0,25l 6,20€  
0,75l 18,00€

Spätburgunder trocken  
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020  
0,25l 6,00€  
0,75l 17,50€

Dadá No. 1 Vintage, trocken  
Finca Las Moras, San Juan, Argentinien 2020  
0,25l 6,20€  
0,75l 18,00€

## WEINSCHORLE

Weinschorle süß / sauer/ rot/ weiß  
0,25l 3,90€  
0,5l 5,90€

Liebe Gäste,

das Hotel ISG bietet Ihnen neben komfortablen Hotelzimmern mit Blick in die Rheinebene auch einen gemütlichen Biergarten, der zum Verweilen im Grünen bei gutem Essen und frischen Getränken einlädt.

Unser Restaurant bietet Ihnen die Möglichkeit auch bei schlechtem Wetter den Tag in angenehmer Atmosphäre ausklingen zu lassen.

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet servieren wir für Haus - und externe Gäste von Montag bis Samstag von 06.30 bis 10.00 Uhr, Sonntag und an Feiertagen von 7.00 bis 11.00 Uhr.

Sie planen eine Veranstaltung? Ob groß oder klein, Geburtstag, Jubiläum oder Tagung - gern unterbreitet Ihnen unser Hotelteam ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Unser Anliegen ist es, Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt zu ermöglichen

Sie haben Fragen oder Anregungen? Dann zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen in die neue Saison zu starten und wünschen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Hotel ISG - Team



### KLEINIGKEITEN

Bruschetta ●  
mit Tomaten und Bärlauch  
7,90€

Gratinierter Ziegenkäse-Pfännchen ● ●  
mit Feigen, Zwiebeln und bunten Tomaten  
10,90€

Quiche ● ●  
mit Münsterkäse und Wildkräutersalat  
12,90€

Rindercarpaccio ● ●  
mit Rucola und Parmesan  
12,90€

### SUPPEN

Kräutersuppe ●  
dazu Baguette  
5,90€

Pilzrahmsuppe ●  
dazu Baguette  
6,50€

### GRÜNER GARTEN

Beilagensalat ●  
Blatt-, Rohkostsalate und Hausdressing,  
dazu Baguette  
5,10€

Salat "Wildkräuter" ● ●  
Wildkräutersalat, Tomate, Gurke und Vinigrette  
dazu Baguette  
13,90€

Salat „Pilze“ ●  
Blatt-, Rohkostsalate, Tomate, Gurke, in Butter  
geschwenkte Pilze und Hausdressing dazu Baguette  
14,90€

Salat „Maultaschen“  
Blatt-, Rohkostsalate, Tomate, Gurke,  
hausgemachte gebratene Maultaschen und  
Hausdressing dazu Baguette  
14,90€

Salat „Caesar“  
Romanasalat, Tomate, Gurke, Anchovis, gehobeltem  
Parmesan, Briochechrouitons, gebratene  
Maishähnchenstreifen und Hausdressing dazu  
Baguette  
16,90€

### FEDERLEICHT

Gnocchi ●  
an Salbeibutter und Parmesan  
14,90€

Spaghetti Primavera ●  
mit Frühlingsgemüse, Knoblauch und Parmesan  
dazu ein kleiner Salat  
14,90€

### AUS DEM OFEN

Elsässer Flammkuchen „klassisch“  
mit Speck und Zwiebeln  
11,90€

Elsässer Flammkuchen „dreierlei Käse“ ●  
mit Brie, Reblochon, Blaukäse, Rahm und Zwiebeln  
11,90€

Elsässer Flammkuchen „vegetarisch“ ●  
mit Peperoni und Schafskäse  
11,90€

Flammkuchen „Braumeister“  
mit Roggenteig, Schwarzwälder Schinken, Lauch und  
Zwiebeln  
11,90€

### DEFTIGES

Original Thüringer Bratwurst ●  
an Dunkelbiersoße dazu Sauerkraut und  
Kartoffelstampf  
14,90€

Pfälzer Saumagen ●  
an Dunkelbiersoße dazu Sauerkraut und  
Kartoffelstampf  
15,90€

Krautspätzle ●  
an Spitzkohl-Rahm und Bergkäse  
dazu ein kleiner Salat  
16,90€

Schnitzel „Wiener Art“  
mit Kartoffel-Gurken-Salat  
16,90€

Rindergulasch  
mit Spätzle und Schmand-Nocke  
16,90€

Kalbs-Tafelspitz ●  
an Meerrettichsoße dazu Petersilienkartoffeln  
18,90€

Aufpreis für Pommes frites 1,00 Euro ● ●

### SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Blaubeer-Mascarpone ●  
im Glas mit Schokoladen-Biskuit  
4,90€

Apfelstrudel ●  
mit Vanilleis und Sahne  
7,90€

Karamelisierter Kaiserschmarrn ●  
mit Vanilleis und Sahne  
7,90€

Eiskugel nach Wahl ●  
1 Kugel 2,50€ / 2 Kugeln 4,00€ / 3 Kugeln 6,00€

● Vegetarisch ● Vegan ● Glutenfrei ● Laktosefrei  
Sollten Sie an Gluten oder Laktoseunverträglichkeiten  
leiden, sprechen Sie uns an.

Alle Preise beinhalten die gesetzlich geltende MwSt. von 19% auf Speisen und Getränke.  
Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Angebote auf der Tageskarte.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gern von unseren Servicemitarbeitern.