

Bottwarstube

Familie Ziegler

www.bottwarstube.de



Getränke

		€
Krug Rotwein / Schiller / Weißherbst	1 Ltr.	9,50
Krug Weißwein	1 Ltr.	9,-
Rotwein / Schiller / Weißherbst	0,25 Ltr.	2,60
Weißwein	0,25 Ltr.	2,50
„Bauernschorle“ (Weißherbst m. Sekt)	0,25 Ltr.	3,20
Glas Sekt	0,1 Ltr.	2,50
Glas Secco	0,1 Ltr.	2,-
Schorle	0,25 Ltr.	2,-
Sprudel süß / sauer	0,7 Ltr.	2,20
Apfel- / Traubensaft / Johannisbeernektar	0,25 Ltr.	1,70
Cola^ / Fanta / Spezi^	0,25 Ltr.	1,50
Tasse Kaffee^ / Tee / Espresso		1,30
Port. Kaffee^ / Port. Tee		1,90
Likör		
Johannisbeer, Roter Weinbergpfirsich, Mandel- Marzipan, Betthupferl	2 cl	1,60
„Heiße Witwe“ / „Heiße Oma“	2 cl	1,80
Schnaps		
Williams, Kräuter, Kirsch, Zwetschgen, Mirabellen, Quitten	2 cl	1,50
Obstler	2 cl	1,-
Williams mit Birne	2 cl	1,60

^ koffeinhaltig

Bottwarstube

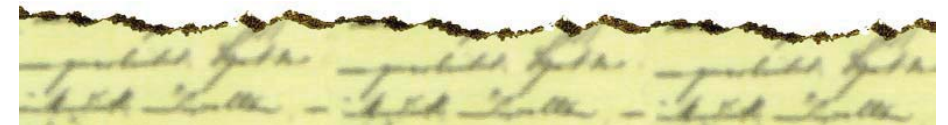
Familie Ziegler

www.bottwarstube.de



Speisen

	€
Schlachtplatte	6,30
Leber- und Griebenwurst mit Kraut	4,80
Kesselfleisch mit Kraut	5,80
Kesselfleisch mit Brot	5,-
Salzfleisch mit Kraut	6,-
Salzfleisch mit Brot	5,20
Ripple mit Kraut	6,40
Ripple mit Brot	5,60
Hofknacker mit Kraut	6,10
Besenwurst mit Kraut	6,10
Besenwurst mit Brot	5,30
Maultaschen mit Käse überbacken	6,30
Maultaschen in der Brühe	5,80
Wurstsalat	5,50
Fleischkäse	5,50
Vesperteller	5,50
Besentost	4,80
Rauchfleischplatte	5,20
Käse- oder Rauchfleischbrot	3,70
Schmalzbrot	2,80
Käsewürfel	3,80
Portion Sauerkraut mit Brot	2,20





Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen

	Zusatzstoffe	Allergene
Salzfleisch	(2), (4)	(I), (J)
Ripple	(2), (3), (4)	
Hofknacker	(2), (4), (7)	(I), (J)
Besenwurst	(2), (4), (7)	
Wurstsalat	(2), (4), (7)	
Fleischkäse	(2), (4), (7)	
Vesperteller	(2), (4), (7)	(G)
Besentoast	(1), (2), (4)	(A), (G)
Rauchfleisch	(2), (3)	
Maultaschen	(4), (7)	(A), (C), (G), (I), (J)
Gekochte Haxen	(2), (4)	
Gegrillte Haxen	(2), (4)	
Schälripple	(2), (4)	
Ochsenmaulsalat	(2), (4)	
Brot		(A)
Brätbrot	(4)	(A)
Schmalzbrot		(A), (I), (J)
Käsebrot		(A), (G)
Käsewürfel		(G)
Sauerkraut		(I)
Kartoffelsalat	(4)	(I), (J)
gemischter Salat		(C), (G)
Soße		(A), (I)
Hefezopf		(A), (C), (G), (H)
Salzkuchen		(A), (C), (F), (G), (K), (N)
Apfelstrudel		(A), (C), (G), (H), (M)
Vanillesoße		(C), (G)
Ofenschlupfer		(A), (G), (H)

Getränkete Karte mit Zusatzstoffen und Allergenen

	Zusatzstoffe	Allergene
Fanta	(1)	
Cola	(9)	
Spezi	(1), (9)	
Kaffee	(9)	



Zusatzstoffgruppen:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| (1) mit Farbstoff | (6) mit Schwärzungsmittel |
| (2) mit Konservierungsstoff(en) | (7) mit Phosphat |
| (3) mit Antioxidationsmittel | (8) mit Milcheiweis |
| (4) mit Geschmacksverstärker(n) | (9) koffeinhaltig |
| (5) mit Schwefeldioxid | |

Allergene

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| (A) Glutenhaltiges Getreide | (I) Sellerie |
| (B) Krebstiere | (J) Senf |
| (C) Eier | (K) Sesamsamen |
| (D) Fisch | (L) Schwefeldioxid und Sulfite |
| (E) Erdnüsse | (M) Lupinen |
| (F) Soja | (N) Weichtiere |
| (G) Milch (einschließlich Laktose) | |
| (H) Schalenfrüchte | |

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preishängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.