

Liebe Gäste der „neuen“ Rheinauer Stubb made by



Fühlen Sie sich wohl haben Sie ein wenig Spaß und Muße vor allem genießen sie unsere gut Bürgerliche Küche, die ausgesuchten Wein-, Bier- und Kaffeespezialitäten, kurzum fühlen Sie sich wie bei Freunden.

Sollte es einmal nicht wie gewünscht laufen, sprechen Sie es ruhig aus, man kann nur aus Fehlern lernen, die man kennt.

Also viel Vergnügen und, schön dass Sie da sind.

Ihr Harald (Harry) Sonntag und Team

Sommerkarte

Beilagensalat ¹⁹	4,40 €
hausgemachte Rohkost und Blattsalate der Saison an unserem Hausdressing dazu Parisienne ¹¹	
Gegrillte Peperoni ^{1,11}	8,90 €
in Knoblauch- Olivenöl gebraten dazu feiner Kräuterdip und Parisienne	
Sommersalat ^{19,11}	10,90 €
Blattsalate an unserem Hausdressing und hausgemachte Rohkostsalate, Cocktailtomaten und alles was der Sommer hergibt dazu Parisienne	
Schweizer Wurstsalat ^{3,4,5,19}	13,90 €
Lyoner Streifen an kräftiger Kräutervinaigrette, Gurken frischen Paprika obenauf Allgäuer Bergkäse und rote Zwiebeln dazu Steak House Pommes	
„Cesars“ Salad ^{11,17,19}	16,90 €
Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Cesar Dressing frischem Parmesan und Kräuter Croutons dazu- gegrillte Maispouardenstreifen oder- Schweinefiletstreifen und gebratener Speck	
„Home“ Burger (200 Gramm reines Rindfleisch) ^{3,11a,13,19}	15,90 €
hausgemachte Burger Soße, selbsteingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Cheddar und Salat dazu Steak House Pommes	
Geschnetzelttes „Züricher Art“ ¹⁷	15,90 €
von der Maispoularde mit frischen Champignons in Riesling Rahm dazu Spätzle	
Schwabenpfännchen ¹⁷	19,90 €
rosa gebratene Schweinemedailles auf Käbspaz'n mit Champignonrahm	
Zanderfilet vom Grill (frisch aus dem Odenwald)	19,90 €
auf hausgemachtem Ratatouille dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream	
Ochsenfetzen aus dem Feuer (Scharf)Roastbeef Streifen mariniert in	22,90 €
einer Farce von frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Knoblauch an einer Ofenkartoffel mit Sour Cream	

Vegetarisch

Spätzlepfanne „Gärtnerin“ ¹⁷	12,90 €
Butterspätzle mit Blattspinat und Champignonrahm obenauf Parmesan Flakes	
Schafskäsepfännchen ¹⁷	13,90 €
mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni, gegrillt in Knoblauch- Olivenöl	
Allgäuer Käsespätzle ¹⁷	14,90 €
hausgemachte Spätzle mit Röstzwiebeln und Allgäuer Bergkäse	

Unsere Flammis^{11a,17}

Original Elsässer Flammkuchen	11,90 €
mit würziger Crème Fraiche, magerem Speck und Zwiebeln	
Flammkuchen „Veggie“	11,90 €
mit würziger Crème Fraiche, Schafskäse Tomaten und Peperoni	
Flammkuchen „Orientale“	11,90 €
mit Hähnchenstreifen, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch	
Flammkuchen „Fjord“	12,90 €
mit würziger Crème Fraiche, Wildlachs und frischem Dill	

Schnitzel mal anders^{11a,13}

Wiener Art Schnitzel	13,90 €
zwei Schweineschnitzel in Butterschmalz ausgebraten dazu Pommes	
„Förster“ Schnitzel ¹⁷	17,90 €
mit frischen Champignons in Creme Fraiche und Bergkäse gratiniert dazu Rösti	
„Normannen“ Schnitzel ¹⁷	17,90 €
mit Speck ^{2,8} - Lauchrahm und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln	
„Zigeuner „Schnitzel“	17,90 €
an herzhafter Paprikajus und Kroketten	
„Allgäuer“ Schnitzel ¹⁷	17,90 €
mit Nuss- Schinken, Tomaten und original Bergkäse gratiniert dazu Pommes	
Alpen Cordon Bleu ¹⁷	19,90 €
panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit Bauernspeck und Allgäuer Limburger Käse dazu Rahmsoße und hausgemachtes Rösti	
Wiener Schnitzel	19,90 €
zwei Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Bratkartoffeln	
Cordon Bleu ¹⁷	22,90 €
Panierte Kalbfleischtasche gefüllt mit feinem Metzgerschinken und Bergkäse dazu Steak House Pommes	

Frisches Namibisches Rumpsteak (Grain Fed) 300 Gramm 24,90 €

mit -Kräuterbutter

-Sauce Bernaise

-Schmelzzwiebeln

dazu -Steak House Pommes

-Ofenkartoffel mit Sour Cream

-Bratkartoffeln

Unsere Getränkeauswahl

Aperitif

Ca' Bolani Prosecco 23	0,1l	4,90 €
RF Sekt Blanc de Blanc 23	0,1l	3,50 €
„Free“ Secco alkoholfrei 23	0,1l	4,40 €
Aperol Spritz 4,23	0,2l	6,40 €
Limoncello Spritz 4,23	0,2l	6,40 €
Lillet „Wild Berry“ 4,8	0,2l	6,40 €
Hugo 23	0,2l	6,40 €
Orange Spritz Alkoholfrei 4,23	0,2l	5,90 €

Fassbiere

Bitburger Pils 11d	0,1l Thekenpils 1,50 €	0,3l 3,40	0,5l	4,90 €
Jever Pilsner 11d			0,3l	3,40 €
Allgäuer Büble Helles 11d			0,5l	4,90 €
Benediktiner Hefeweizen 11b,11d			0,5l	4,90 €
Guinness Premium Stout 11b			0,5l	4,90 €

Flaschenbiere

Jever Fun Alkoholfrei 11d	0,33l	2,60 €
Schneider Weisse Alkoholfrei 11b,11d	0,5l	3,90 €
Allgäuer Büble Kristallweizen 11b	0,5l	3,90 €
Köstritzer Schwarzbier 11d	0,5l	4,40 €
Schneider Weisse Original 11b,11d	0,5l	4,40 €

Unsere Weinauswahl

Riesling WK Kimmle, trocken 23	0,25l	4,90 €
Riesling Weingut Grauer Bad Dürkheim 23	0,25l	5,40 €
Grauburgunder Weingut Grauer Bad Dürkheim 23	0,25l	5,40 €
Scheurebe WK Kimmle, Pfalz, lieblich 23	0,25l	5,90 €
Spätburgunder Weißherbst WK Kimmle, halbtrocken 23	0,25l	4,90 €
Regent Rose Weingut Grauer Bad Dürkheim, trocken	0,25l	5,90 €
Primitivo WK Kimmle, trocken	0,25l	5,90 €

Neu's Fruchtsäfte und Soft Drinks

Apfelsaft / Orangensaft	0,2l	2,40
Apfelsaft / Orangensaft Schorle	0,4l	3,40
Johannisbeersaft / Maracujasaft / Multivitamin	0,2l	2,90
Johannisbeersaft / Maracujasaft / Multivitamin Schorle	0,4l	3,90
Pepsi Cola / Light / Mirinda / 7 UP / Schwipp Schwapp 4,6,7,10	0,33l	3,40
Thomas Henry Tonic / Bitter Lemon / Wild Berry 4,8	0,2l	2,40
Alwa Mineralwasser / Zitronenlimo 1,3	0,4l	2,90
Black Forest / Petersthaler Classic	0,5l	4,40

Weinschorlen

Rieslingschorle Futterer 23	0,5l	4,90 €
Weißherbstschorle Futterer 23	0,5l	4,90 €
Apfelweinschorle Kelterei Höhl 23	0,5l	4,90 €

Segafredo Kaffee Spezialitäten

Kaffee Crema 7		2,40 €
Pott Kaffee 7		4,40 €
Espresso 7		2,40 €
Doppelter Espresso 7		4,40 €
Cappuccino 7,17		3,40 €
Milchkaffee 7,17		3,40 €
Latte Macchiato 7,17		3,90 €
Heiße Schokolade		3,90 €
Messmer Tee verschiedene Sorten		2,40 €

Longdrinks und Shots

Jacky Cola 7	4cl 0,3l	6,90 €
Bacardi Cola 7	4cl 0,3l	6,40 €
Asbach Cola 7	4cl 0,3l	6,40 €
Havana Cola 7	4cl 0,3l	6,40 €
Vodka Lemon 8	4cl 0,3l	6,40 €
Gin Tonic 8	4cl 0,3l	6,40 €
Hütchen Jacky Cola 7	2cl	3,50 €
Hütchen Asbach / Bacardi / Vodka 7,8	2cl	3,00 €

Brände und Likör Brennerei Futterer

Obstler / Williams / Ouzo 88	2cl	2,50 €
Edelbrände mit Fruchtauszügen Nussler / Willi mit Honig / Pflaume	2cl	4,00 €
Egal Melone / Nix Fruchtsaftlikör	2cl	2,50 €

Brände International

Ramazotti	4cl	3,90 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Jäck Daniels / Chivas Regal	2cl	3,00 €
Jubiläums Akvavit	2cl	3,00 €
Baileys auf Eis	4cl	3,90 €

Zusatzstoffe und Allergene

1Konservierungsstoffe/2Geschmacksverstärker/3Antioxiationsmittel/4Farbstoff/5Phosphat/
6Süßungsmittel/7Koffeinhaltig/8Chininhaltig/9geschwärzt/10Phenylalaninquelle
11Glutenhaltig(Getreide a, Weizen b, Roggen c, Gerste d, Hafer e, Dinkel f) 12Krebstiere / 13Eier/
14Fisch/15Nüsse(Erdnüsse a, Mandel b, Haselnuss c, Walnuss d, Cashewkerne e, Krokant f) 16Soja/
17Milchprodukte/18Sellerie/19Senf/20Sesam/21Weichtiere(Tintenfisch a, Muscheln b,) 23Sulfite

