

**Sehr geehrte Gäste,**

**Wir freuen uns, Sie im Waldrestaurant des Sportvereines Ringingen 1948 e.V. begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.**

**Wie sie vielleicht wissen ist das Waldrestaurant seit September 2019 unter neuer Führung und hat sich zum Ziel gesetzt den Kunden mit Köstlichkeiten aus der Schwäbischen Küche zu verwöhnen.**

**Es ist uns ein besonderes Anliegen auf Kundenwünsche einzugehen und diese nach unseren Möglichkeiten umzusetzen, um ein Höchstmaß an Zufriedenheit zu erzielen.**

**Unser erweitertes Angebot beinhaltet einen Catering Service, so können wir unsere Spezialitäten auch außer Haus anbieten.**

**Sprechen Sie uns einfach an...**

**Ihre Gabriele Roth und Team**

## Suppen

<i>Flädlesuppe</i> <small>a, c, g, j</small>	4,50 €
<i>Leberspätzlesuppe</i> <small>a, c, f, g, i</small>	4,80 €
<i>Brotknöpflesuppe</i> <small>a, c, g, l, h, j</small>	5,50 €
<i>Maultaschen Suppe</i> <small>a, c, f, l, j, g</small>	6,20 €

## Salate

<i>Gemischter Salatteller klein</i> <small>1, 5, f, k, f, k, j</small>	5,40 €
<i>Gemischter Salatteller groß</i> <small>1, 5, f, k, f, k, j</small>	9,20 €
<i>Salatplatte mit mariniertem Schafskäse</i> <small>1, 5, f, k, J, g, h</small>	16,20 €

## Für unsere Kleinen Gäste

<i>Räuberteller</i>	0,00 €
<i>Pommes frites mit Ketchup</i> <small>15</small>	3,90 €
<i>Spätzle mit Soße</i> <small>a, c, j</small>	4,70 €
<i>Kinder Maultäschle mit Salatteller</i> <small>1, 5, a, c, f, i, j, k</small>	9,80 €
<i>Kinderschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i> <small>1, 5, 15, a, c, g, f, k</small>	10,20 €

### Hauptgerichte

<b>Sauerrahmbraten mit Soße, hausgemachten Spätzle und Salatteller</b> <small>1,5, a, c, g, f, j, k</small>	<b>22,30 €</b>
<b>Schweinebraten mit Soße, hausgemachten Spätzle und Salatteller</b> <small>1,5, a, c, f, j, k</small>	<b>18,60 €</b>
<b>Schnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller</b> <small>1,5, 15, a, c, g, f, j, k</small>	<b>19,80 €</b>
<b>Maultaschen geschmelzt mit Kartoffel- und Blattsalat</b> <small>1,5, a, c, f, j, k</small>	<b>16,80 €</b>
<b>Paar Bratwürste mit Kartoffel- und Blattsalat</b> <small>1, 2, 3, 5, 9,a, h, j, k</small>	<b>13,80 €</b>
<b>Alb-Linsen mit Spätzle und Wienerle</b> <small>1, 2, 4, 5, 9, a, c, j, k</small>	<b>15,80 €</b>
<b>Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</b> <small>1, 4, 5, a, j, k</small> <i>(nur am Donnerstag erhältlich)</i>	<b>13,20 €</b>
<b>Saure Kutteln mit Brot</b> <small>1, 4, 5, a, j, k</small> <i>(nur am Donnerstag erhältlich)</i>	<b>10,20 €</b>

### Extras

<b>Ketchup</b> <small>1</small>	<b>1,00 €</b>
<b>Mayonnaise</b> <small>4, a (-Weizen), c, j</small>	<b>1,00 €</b>
<b>Bratensoße</b> <small>a (-Weizen), j</small>	<b>1,00 €</b>

### Vegetarische Gerichte

<b>Käsespätzle mit Salatteller</b> <small>1, 5, 15, a, c, g, f, j, k</small>	<b>17,80 €</b>
<b>Maultaschen mit Ricotta-Spinat Füllung und Salatteller</b> <small>1, 4, 5, 15, a, c, f, j, k</small>	<b>18,50 €</b>
<b>Champignon Knödel mit "veganem Parmesan" Butter und Salatteller</b> <small>1, 4, 5, 15, a, c, h, g, f, j, k</small>	<b>18,80 €</b>

### Vegane Gerichte

<b>Buchweizen- Spinatknödel mit "veganem Parmesan" und Salatteller</b> <small>1, 4, 5, 15, a, e, h, f, i, j, k</small>	<b>18,80 €</b>
<b>Vegane Maultaschen (nach Saison) gebraten, reichhaltig garniert</b> <small>1, 4, 5, 15, a, e, f, h, n, j, k</small>	<b>18,50 €</b>

### Vesperkarte

<b>Wurstsalat mit Brot</b> <sup>1, 2, 5, 6, a, j, k</sup> <i>Schinkenwurst, Essiggurken, Zwiebel</i>	<b>10,20 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat mit Brot</b> <sup>1, 2, 5, 6, a, g, j, k</sup> <i>Schinkenwurst, Hartkäse, Essiggurken, Zwiebel</i>	<b>10,40 €</b>
<b>Schwäbischer Wurstsalat mit Brot</b> <sup>1, 2, 5, 6, a, j, k</sup> <i>Schinkenwurst, Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebel</i>	<b>10,40 €</b>
<b>Internationaler Wurstsalat mit Brot</b> <sup>1, 2, 5, 6, a, g, j, k</sup> <i>Schinkenwurst, Schwarzwurst, Hartkäse, Essiggurken, Zwiebel</i>	<b>10,40 €</b>
<b>Paar Debreziner mit Brot</b> <sup>2, 9, a, k</sup>	<b>6,80 €</b>
<b>Paar Wiener Würstchen mit Brot</b> <sup>2, 9, a, k</sup>	<b>6,80 €</b>
<b>Gulaschsuppe hausgemacht mit Brot</b> <sup>a, j</sup>	<b>8,50 €</b>

**Seeberger Kaffeespezialitäten**

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>10</sup>	<b>2,50 €</b>
<b>Tasse Kaffee Groß</b> <sup>10</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>10</sup>	<b>3,20 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>10, g</sup>	<b>3,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>10, g</sup>	<b>3,20 €</b>
<b>Choccocino</b> <sup>8, 10, g</sup>	<b>3,20 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>8, g</sup>	<b>3,20 €</b>
<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	<b>2,30 €</b>
<b>Espresso doppelt</b> <sup>10</sup>	<b>3,60 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>10, g</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Tee</b> (Schwarz, Früchte, Kräuter, Pfefferminze)	<b>3,00 €</b>
<b>Glühwein</b> (nur in der Kalten Jahreszeit erhältlich) *	<b>4,50 €</b>

## **Waldrestaurant**

## **Sportgaststätte**

### Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l	0,7l
<i>Mineralwasser „sprizig“</i>	2,60 €	3,10 €	3,90 €
<i>Mineralwasser „medium“</i>	2,60 €	3,10 €	3,90 €
<i>Mineralwasser „still“</i>	2,60 €	3,10 €	3,90 €
<i>Zitronenlimonade</i> 8	3,50 €	4,00 €	
<i>Bluna Orange</i> 1,2,4,8	3,50 €	4,00 €	
<i>afri cola</i> 1,2,4,8,10	3,50 €	4,00 €	
<i>afri cola light</i> 1,2,4,8,10	3,50 €	4,00 €	
<i>Bluna Mix Cola Orange</i> 1,2,4,8,10	3,50 €	4,00 €	

### Buchele Fruchtsäfte

<i>Josef´s Apfelsaft</i> 8	3,60 €	4,20 €	
<i>Maxl´s Orangensaft</i> 8	3,60 €	4,20 €	
<i>Anneliese´s Johannisbeernektar</i> 8	3,60 €	4,20 €	
<i>Emma´s Maracujanektar</i> 8,16	3,60 €	4,20 €	
<i>Saftschorle</i> 8	3,40 €	4,00 €	

## Gold Ochsen Biere

### „Untergährig“

	0,3 l	0,5 l
<b>Original</b> vom Fass	3,60 €	4,20 €
<b>Kellerbier</b>		4,20 €
<b>Pils</b>	3,50 €	
<b>Goißa-Halbe</b> <small>Biermischgetränk mit Cola und Kirschlikör 8,10</small>		5,20 €

### „Obergährig“

<b>Hefeweizen Hell</b> vom Fass	3,70 €	4,30 €
<b>Kellerweizen</b>		4,30 €
<b>Kristallweizen</b> vom Fass	3,70 €	4,30 €

### „Alkoholreduziert“

<b>Original Alkoholfrei</b>		4,20 €
<b>Hefeweizen Leicht</b>		4,30 €
<b>Hefeweizen Alkoholfrei</b>		4,30 €
<b>Radler süß/sauer</b> 8	3,50 €	4,20 €

## Waldrestaurant

## Sportgaststätte

	0,3 l	0,5 l
<b>Ruß süß/sauer</b> <sup>8</sup>	<b>3,70 €</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Cola Weizen</b> <sup>8,10</sup>	<b>3,70 €</b>	<b>4,30 €</b>

### Weine rot

0,25 l

#### **Heilbronner Staufenberg Lemberger „trocken“** <sup>\*, m</sup> **4,90 €**

*Der Lemberger Qualitätswein trocken ist ein vollmundiger und harmonischer Rotwein. Er besitzt ein volles Aroma und lässt am Gaumen eine sanfte tanninbetonte Struktur erkennen. In der Nase verbreitet sich ein eleganter Duft nach Holunder, Brombeere, Johannisbeere und einem Hauch Paprika.*

#### **Heilbronner Staufenberg Trollinger „trocken“** <sup>\*, m</sup> **4,90 €**

*Unser Heilbronner Staufenberg Trollinger trocken hat ein mildes Aroma mit abgerundeten Fruchtnuancen von u.a. Erdbeeren, Kirschen und roten Johannisbeeren. Sein Charakter ist samtig mit einer harmonisch eingebundenen Säure.*

#### **Heilbronner Staufenberg Trollinger mit Lemberger** **4,90 €**

<sup>\*, m</sup>  
*Unser Rotwein Weinsberger Ranzenberg Trollinger mit Lemberger hat einen vollmundigen und kräftigen Charakter mit herzhaft ausgeprägten Fruchtnuancen von Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen.*

#### **Heilbronner Staufenberg Schwarzriesling** **4,90 €** **„halbtrocken“** <sup>\*, m</sup>

*Unser Schwarzriesling besitzt einen harmonischen Charakter und eine ausgewogene Balance zwischen Restzucker und Säure. Er präsentiert ein saftiges Wesen mit ziegelroter Farbe.*

## Wein Rosé

0,25 l

**Heilbronner Staufenberg Schwarzriesling** 5,20 €  
**Weißherbst „trocken“ \* , m**

*Unser Heilbronner Staufenberg Schwarzriesling Weißherbst hat eine harmonische Frische und ein zartes Fruchtkleid.*

## Weine weiß

**Heilbronner Staufenberg Riesling „trocken“ \* , m** 4,90 €

*Rassiger Weißwein mit lebendig-kernigem Charakter, umschmeichelt mit zarter Frucht nach Pfirsich- und Zitrusaromen und einem kräftigem Schmelz im Abgang.*

**Chardonnay Vin de Pays „trocken“ le canet D´OC \* , m** 4,90 €

*Duftet nach Cassis und Grapefruit, am Gaumen schlanke, saftige Frucht. Geradlinig und knackige Säure.*

**Heilbronner Staufenberg Riesling \* , m** 4,90 €

*Unser Heilbronner Staufenberg Riesling ist ein rassiger Weißwein mit lebendig-kernigem Charakter, umschmeichelt den Gaumen mit zarter Frucht von Pfirsich und Zitrusfrüchten und zeigt eine harmonische Säure im Abgang.*

**Stettener Wartbühl Riesling „Kern“ \* , m** 4,90 €

*Feines Pfirsichbukett, kräftige Säure, dezente Süße, rassig, fruchtigen und frischen Geschmack.*

## **Waldrestaurant**

## **Sportgaststätte**

### Weinschorle

	0,25 l	0,5 l
<i>Weiß süß/sauer</i> *, m	3,40 €	5,40 €
<i>Rot süß/sauer</i> *, m	3,40 €	5,40 €
<i>Rosé süß/sauer</i> *, 5, m	3,60 €	5,70 €

### Spirituosen "Shots" (schwäbisch Schnaps)

	2cl	4cl
<i>Williams (Christ.)</i>	2,70 €	
<i>Himbeere</i>	2,70 €	
<i>Obstler</i>	2,70 €	
<i>Penninger Blutwurz</i>	2,70 €	
<i>Jägermeister</i> <i>das Original</i>	2,70 €	
<i>Asbach Uralt</i>	3,20 €	4,80 €
<i>Ramazzotti</i> <i>mit Eis, oder und Zitrone</i>	3,20 €	4,80 €
<i>Baileys</i> <i>g</i>	3,20 €	
<i>Saurer Joster</i>	2,70 €	
<i>Eckes Edelkirsch</i>	2,80 €	
<i>Eierlikör</i> <i>c, g</i>	2,70 €	

### Alkoholische Mischgetränke

Glas

<b>Asbach Cola</b> 1, 2, 4, 8, 10	3,50 €
<b>Aperol Spritz</b> Chininhaltig 1, 6, m	6,50 €
<b>Lillet „Wild Berry“</b> *, m, Sulfite Lillet blanc verfeinert mit Schweppes „Russian Wild Berry“	6,50 €
<b>Campari Spritz</b> 1, 6, m Chininhaltig	6,50 €
<b>Sarti Spritz</b> 1, 6, m enthält Sulfite	6,80 €

### Sekt

0,2 l      0,75 l

<b>Schloss Bergfels Sekt „halbtrocken“</b> *, 6, m	5,80 €	21,50 €
Klar und fruchtbetont. Duftend nach Äpfeln und Zitrus. Zarte süße am Gaumen und feinperliger Körper.		

### Sekt „alkoholfrei“

<b>Rotkäppchen Sekt „trocken“</b> *, 6, m	6,20 €
---	--------

## Öffnungszeiten

<b>Montag - Dienstag</b>	<b>geschlossen</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>ab 17:00 Uhr</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>ab 17:00 Uhr</b>
<b>Freitag</b>	<b>ab 17:00 Uhr</b> (Warme Küche bis 20:00 Uhr)
<b>Samstag</b>	<b>ab 16:00 Uhr</b> (Warme Küche bis 20:00 Uhr)
<b>Sonntag</b>	<b>ab 10:00 Uhr</b> (Warme Küche bis 18:00 Uhr)

## Aktionstage

- **Donnerstag ist Kutteltag**

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. "mit Farbstoff"
2. "mit Konservierungsstoff"
3. "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"
4. "mit Antioxidationsmittel"
5. "mit Geschmacksverstärker" u.a. E621
6. "geschwefelt"
7. "gewachst"
8. "mit Süßungsmittel(n)"
9. "mit Phosphat"
10. "koffeinhaltig"
15. "Unter Schutzatmosphäre verpackt"
16. "mit Stabilisatoren, Pektin"

## Allergenkennzeichnung

- a) *Gluten haltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme*
- b) *Krebstiere*
- c) *Eier*
- d) *Fische*
- e) *Erdnüsse*
- f) *Sojabohnen*
- g) *Milch (einschließlich Laktose)*
- h) *Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia*
- i) *Queensland Nüsse*
- j) *Sellerie*
- k) *Senf*
- l) *Sesamsamen*
- m) *Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)*
- n) *Lupinen*
- o) *Weichtiere*

\* Wein mit Sulfiten