

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> a, c, g, j, f	4,60 €
<i>Leberspätzlesuppe</i> a, c, f, g, i, j	4,90 €
<i>Wildkräuter-Zwiebelsuppe</i> a, f, i, j, k, l	4,90 €
<i>Brotknöpflesuppe</i> a, c, f, g, i, j	5,50 €
<i>Maultaschensuppe</i> a, c, f, g, i, j	6,20 €

Salate

<i>Gemischter Salatteller klein</i> 1, 5, f, k, j, l	5,60 €
<i>Gemischter Salatteller groß</i> 1, 5, f, k, j, l	10,20 €
<i>Salatplatte mit mariniertem Schafskäse</i> 1, 5, f, k, i, j, g, h	17,20 €

Für unsere Kleinen Gäste

<i>Bunte Flädlesuppe</i> a, c, f, g, j	4,50 €
<i>Pommes frites mit Ketchup</i> 15,	4,20 €
<i>Spätzle mit Soße</i> a, c, j	5,00 €
<i>Semmelknödel mit Soße</i> a, c, g, j	5,20 €
<i>Kinder Käsespätzle mit Salatteller</i> 1, 5, a, f, k, j	9,80 €
<i>Kinder Maultäschle mit Salatteller</i> 1, 5, a, c, i, j, f, k	10,20 €
<i>Kinderschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i> 5, 15, a, c, g, f, k	10,80 €
<i>Räuberteller</i>	0,00 €

*Unsere Kinderkarte ist für unsere jüngsten Gäste zusammengestellt!
Erwachsene, die nicht viel Hunger haben, dürfen die meisten Gerichte
gerne auch als kleine Portion bestellen.*

Hauptgerichte**Rind**

Zwiebelrostbraten mit Soße, hausgemachten Spätzle und Salatteller 1, 5, a, c, j, f, k **30,90 €**

Rostbraten mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller 1, 5, 6, 15, a, c, j, f, k **30,90 €**

Sauerrahmbraten mit Soße, hausgemachten Spätzle und Salatteller 1, 5, a, c, g, j, f, k **23,50 €**

Kalb

Kalbsnierenbraten mit Soße, hausgemachten Spätzle und Salatteller 1, 5, a, c, j, k, f, g **25,40 €**

Schwein

Maultaschen geschmelzt mit Kartoffel- und Blattsalat 1, 5, a, c, f, k, j **17,20 €**

Schweinebraten mit Soße, hausgemachten Spätzle und Salatteller 1, 5, a, c, f, k, j **19,80 €**

Jägerbraten mit Champignon-Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salatteller 1, 5, a, c, g, f, j, k **21,80 €**

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salatteller 1, 5, a, c, g, f, j, k **23,90 €**

Schnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller 1, 5, 15, a, c, g, f, k, j **21,20 €**

Cordon bleu mit Pommes frites und Salatteller 1, 2, 3, 5, 9, 15, a, c, g, f, k, j **22,80 €**

Gerichte auch als kleine Portion erhältlich!

Vegetarische und Vegane Gerichte**Suppen - Vegan**

Flädle in Gemüsebrühe f, g, h, j, n **4,70 €**

Wildkräuter-Zwiebelsuppe a, f, i, j, k, l **4,90 €**

Salate

Gemischter Salatteller klein 1, 5, f, k, j, l **5,60 €**

Gemischter Salatteller groß 1, 5, f, k, j, l **10,20 €**

Salatplatte mit Mozzarella in Kräuterpanade 1, 5, 6, 8, f, g, j, k, l **17,20 €**
Vegetarisch

Hauptgerichte Vegetarisch

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Salatteller 1, 5, 15, a, c, g, f, j, k **18,80 €**

**Maultaschen mit Ricotta-Spinat Füllung
und Salatteller** 1, 4, 5, 15, a, c, f, j, k **19,20 €**

**Champignon Knödel mit "veganem Parmesan", Butter
und Salatteller** 1, 4, 5, 15, a, c, h, f, g, j, k **19,80 €**

Hauptgerichte Vegan

**Vegane Maultaschen (nach Saison) gebraten, reichhaltig Garniert
mit Salatteller** 1, 4, 5, 15, a, e, f, h, k **19,20 €**

**Buchweizen- Spinatknödel mit "veganem Parmesan"
und Salatteller** 1, 4, 5, 15, a, e, f, h, i, j, k, n **19,80 €**

Zu satt ?

Bitte Vesperbox mitbringen.
Lebensmittel-Verpackung von uns **0,50 €**

Gluten.- und Laktosefreie Gerichte**Suppen**

GL-Flädlesuppe c, f, n, j 4,70 €

GL-Brotknöpflesuppe c, f, n, j 5,60 €

Salate

Gemischter Salatteller klein 1, 5, f, k, j, l 5,60 €

Gemischter Salatteller groß 1, 5, f, k, j, l 10,20 €

Hauptgerichte

GL-Zwiebelrostbraten mit Soße, hausgemachten Spätzle und Salatteller 1, 5, c, f, l, j, k 31,90 €

GL-Schnitzel paniert mit Pommes frites und Salatteller 1, 5, 15, c, f, j, n, k 21,80 €

GL-Cordon bleu mit Pommes frites und Salatteller 1, 3, 9, 15, c, f, k, j, n 22,70 €

GL-Schweinebraten mit Soße, hausgemachten Spätzle und Salatteller 20,50 €
1, 5, c, j, k, n

GL-Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Salatteller 19,50 €
1, 4, 5, 15, c, g, h, j, k

Kräuterknödel mit Käsekern, reichhaltig Garniert mit Salatteller 19,80 €
1, 4, 5, 15, c, f, g, h, i, j, l, n, k

Für unsere kleinen Gäste

GL-Spätzle mit Soße a, c, j 5,50 €

Extras

Ketchup 1 1,00 €

Mayonnaise 4, a (-Weizen), c, j 1,00 €

Bratensoße a (-Weizen), j 1,00 €

Champignon-Rahmsoße a (-Weizen), g, j 1,50 €

Vesperkarte (Sonntags ab 15:00 Uhr)

Wurstsalat mit Brot 1, 2, 5, 6, a, j, k <i>Schinkenwurst, Essiggurken, Zwiebel</i>	10,60 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot 1, 2, 5, 6, a, g, j, k <i>Schinkenwurst, Hartkäse, Essiggurken, Zwiebel</i>	10,80 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Brot 1, 2, 5, 6, a, j, k <i>Schinkenwurst, Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebel</i>	10,80 €
Internationaler Wurstsalat mit Brot 1, 2, 5, 6, a, g, j, k <i>Schinkenwurst, Schwarzwurst, Hartkäse, Essiggurken, Zwiebel</i>	10,80 €
Paar Debreziner mit Brot 2, 9, a, k	6,80 €
Paar Wiener Würstchen mit Brot 2, 9, a, k	6,80 €
Saure Kutteln mit Brot 1, 5, 6, a, j, l, k	10,60 €
Gulaschsuppe hausgemacht mit Brot a, j	9,50 €

Dessert

Apfelringe mit Vanille Eis 8, a, c, g	6,80 €
„häfele´s“ Hof Eis verschiedene Sorten je Kugel 8, c, h, g <i>Vanille - Schoko - Zitrone - Erdbeere - Schwarze Johannisbeere - Walnuss</i>	1,50 €
Portion Sahne	0,80 €

Kuchen

Stück Kuchen 8, a, c, g, e, h	2,50 €
Stück Torte 8, a, c, g, e, h	3,00 €

Seeberger Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee 10	2,60 €
Tasse Kaffee Groß 10	3,20 €
Milchkaffee 10	3,40 €
Cappuccino 10, g	3,40 €
Latte Macchiato 10, g	3,40 €
Choccocino 8, 10, g	3,40 €
Heiße Schokolade 8, g	3,40 €
Espresso 10	2,50 €
Espresso doppelt 10	3,80 €
Espresso Macchiato 10, g	3,20 €
Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, Pfefferminze)	3,20 €
Glühwein (nur in der Kalten Jahreszeit erhältlich) *	4,70 €

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l	0,7 l
Mineralwasser „sprizig“	2,80 €	3,30 €	4,10 €
Mineralwasser „medium“	2,80 €	3,30 €	4,10 €
Mineralwasser „still“	2,80 €	3,30 €	4,10 €
Zitronenlimonade 8	3,70 €	4,20 €	
Bluna Orange 1, 2, 4, 8	3,70 €	4,20 €	
afri cola 1, 2, 4, 8, 10	3,70 €	4,20 €	
afri cola light 1, 2, 4, 8, 10	3,70 €	4,20 €	
Bluna Mix Cola Orange 1, 2, 4, 8, 10	3,70 €	4,20 €	

Waldrestaurant

Sportgaststätte

Buchele Fruchtsäfte

	0,3 l	0,5 l
Josef's Apfelsaft 8	3,70 €	4,30 €
Maxl's Orangensaft 8	3,70 €	4,30 €
Anneliese's Johannisbeernektar 8	3,70 €	4,30 €
Emma's Maracujanektar 8, 16	3,70 €	4,30 €
Saftschorle 8, 16	3,60 €	4,20 €

Gold Ochsen Biere

„Untergährig“

	0,3 l	0,5 l
Original vom Fass Vollbier, Stammwürze 11,8 %, Alkoholgehalt 5,1% vol.	3,80 €	4,40 €
Kellerbier Naturtrüb Vollbier, Stammwürze 11,8 %, Alkoholgehalt 5,1% vol.		4,40 €
Pils Vollbier, Stammwürze 11,7 %, Alkoholgehalt 5,1% vol.	3,60 €	
Goißa-Halbe Biermischgetränk mit Cola und Kirschlikör 8,10		5,30 €

„Oberergährig“

Hefeweizen Hell vom Fass Weizenbiere, Stammwürze 12,7 %, Alkoholgehalt 5,5% vol.	3,90 €	4,50 €
Kellerweizen Urtyp Weizenbiere, Stammwürze 12,5 %, Alkoholgehalt 5,4% vol.		4,50 €
Kristallweizen vom Fass Weizenbiere, Stammwürze 12,5 %, Alkoholgehalt 5,4% vol.	3,90 €	4,50 €

„Alkoholreduziert“

		0,5 l
Original Alkoholfrei Alkoholfreies Bier, Stammwürze -- %, Alkoholgehalt <0,5% vol.		4,40 €

Waldrestaurant

Sportgaststätte

„Alkoholreduziert“

0,3 l

0,5 l

Hefeweizen Alkoholfrei

Alkoholfreies Bier, Stammwürze -- %, Alkoholgehalt <0,5% vol.

4,50 €

Radler süß/sauer ⁸

Goldochsen Original und Zitronenlimonade / Mineralwasser

3,70 €

4,40 €

Ruß süß/sauer ⁸

Hefeweizen Hell und Zitronenlimonade / Mineralwasser

3,90 €

4,50 €

Cola Weizen ^{8,10}

Hefeweizen Hell und Zitronenlimonade / Mineralwasser

3,90 €

4,50 €

Weine rot

0,25 l

Heilbronner Staufenberg Lemberger „trocken“ ^{*, m}

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“ ^{*, m}

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 ^{*, m}

4,90 €

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 „halbtrocken“ ^{*, m}

4,90 €

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

Wein Rosé

Heilbronner Staufenberg Schwarzriesling Weißherbst „trocken“ ^{*, m}

5,50 €

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

Weine weiß

0,25 l

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.

Weinschorle

0,25 l

0,5 l

Weiß süß/sauer *, m

3,40 €

5,40 €

Rot süß/sauer *, m

3,40 €

5,40 €

Rosé süß/sauer *, 5, m

3,60 €

5,70 €

Spirituosen "Shots" (schwäbisch Schnaps)

2cl

4cl

Williams (Christ.)

2,70 €

Himbeere

2,70 €

Obstler

2,70 €

Penninger Blutwurz

2,70 €

Jägermeister *das Original*

2,70 €

Asbach Uralt

3,20 €

4,80 €

Ramazzotti *mit Eis, oder und Zitrone*

3,20 €

4,80 €

Spirituosen "Shots" (schwäbisch Schnaps)

Waldrestaurant

Sportgaststätte

2cl

Baileys g	3,20 €
Saurer Joster	2,70 €
Eckes Edelkirsch	2,80 €
Eierlikör c, g	2,70 €

Alkoholische Mischgetränke

Glas

Asbach Cola 1, 2, 4, 8, 10	3,50 €
Aperol Spritz Chininhaltig, 1, 6, m	6,80 €
Lillet „Wild Berry“ *, m, Sulfite Lillet blanc verfeinert mit Schweppes „Russian Wild Berry“	6,80 €
Campari Spritz 1, 6, m Chininhaltig	6,80 €
Sarti Spritz 1, 6, m enthält Sulfite	7,00 €

Sekt

0,2 l

0,75 l

Rotkäppchen Sekt „trocken“ *, 6, m	6,20 €
Schloss Bergfels Sekt „halbtrocken“ *, 6, m Klar und fruchtbetont. Duftend nach Äpfeln und Zitrus. Zarte süße am Gaumen und feinperliger Körper.	22,00 €

Sekt „alkoholfrei“

Rotkäppchen „alkoholfrei“ Sekt „trocken“ *, 6, m	6,20 €
--	--------

Öffnungszeiten

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