



Speisekarte

Herzlich Willkommen

„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach. Man nehme von allem nur das Beste.“

OSCAR WILDE

**Guthaben
auf Vorteils-
karte aufladen
und profitieren!**

**Für unsere
Stammgäste!**



Inhalt



FRÜHSTÜCK
5 – 6



KAFFEE-/TEESPEZIALITÄTEN
7 – 9



FROZEN DRINKS
10



FEUER & FLAMME
15 – 18



SALATE & BURGER
19 – 21



KIDS
22



VORSPEISEN & HAUPTSPESIEN
23 – 26



DESSERTS
28/29



GETRÄNKE
30 – 60

Lebensmittelinformation Nach der Lebensmittelinformationsverordnung gilt die Verpflichtung zur Allergenkezeichnung. All unsere Speisen und Getränke können allergieauslösende Lebensmittel enthalten. Für detailliertere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Gastgeber. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können geringe Spuren von anderen allergenen Stoffen als den aufgeführten enthalten sein.

Zusatzstoffe 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. gewachst, 12. mit Taurin, 13. enthält eine Phenylalaninquelle, 14. mit Süßungsmittel



Vegetarische Speisen



Plant based Speisen



bäck stage

Share your moments
#bäckstage



bäck stage

DIE EVENT-GASTRONOMIE DER GANZ BESONDEREN ART

Hier verbinden wir unsere Leidenschaft für Qualität mit der Begeisterung für die besonderen Momente rund um die schönste Nebensache der Welt – dem Genießen. Und Sie sind mittendrin.



Tisch reservieren

Die offene Küche bietet einen imposanten Blick auf unseren Pizzaofen und unser Küchenteam. Während Sie einen guten Wein genießen, können Sie uns hier beim Backen zusehen. Schlemmen Sie vormittags von unserem **Frühstücksbuffet** oder genießen Sie Ihre Kaffeepause auf unserer Terrasse. Als Gastgeber für maßgeschneiderte **Firmenveranstaltungen** stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Und ist am Ende eines gelungenen Tages der Weg nach Hause zu weit, dann lassen Sie den Abend ganz entspannt im gemütlichen Ambiente unseres **Hotels** ausklingen. Komfortable Zimmer sorgen für eine erholsame Nacht und mit dem besten Frühstück der Region starten Sie genussvoll in den nächsten Morgen.



Hotelzimmer buchen

Herzlich Willkommen und Guten Appetit.
Ihre bäck stage Family



Frühstück

MONTAG BIS SAMSTAG – FRÜHSTÜCKSBUFFET (9:00 – 11:30 Uhr)

Brot und Brötchen vom größten Brotbuffet der Region, Obstsalat, Joghurt, hausg. Waldfruchtjoghurt, verschiedene Cerealien, Käse, Wurst, Schinken, Gemüsesticks, Butter, Frischkäse, Marmelade und weitere süße Aufstriche, Rührei, gekochte Eier, Speck, versch. Fruchtsäfte, Filterkaffee

ERWACHSENE	12,95 €
KINDER (6 – 12 JAHRE)	8,75 €

bis 11:30 Uhr FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK ^{3,8}	6,40 €
<i>2 Buttercroissants, hausgemachte Marmelade, Butter</i>	

bis 11:30 Uhr KLEINES FRÜHSTÜCK ^{1,2,3,8,14}	7,20 €
<i>Brot und Brötchen vom Brotbuffet, süßer Aufstrich, Butter, Fruchtsaft 0,2 l</i>	

bis 11:30 Uhr KINDERFRÜHSTÜCK ^{1,2,3,8,14}	5,15 €
<i>Brezel, süßer Aufstrich, kleines heißes Kakaotränk oder Fruchtsaft 0,2 l, Ü-Ei</i>	

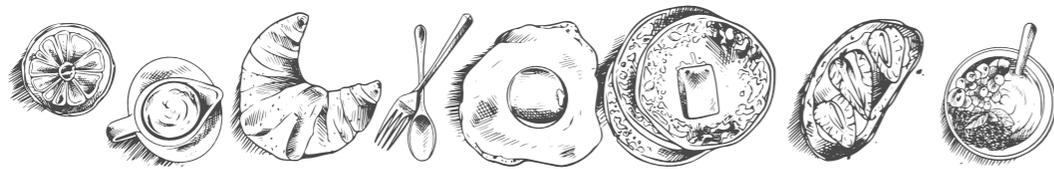
Rührei mit Speck 4,90 €, Rührei Natur 3,90 €, gekochtes Ei 1,90 €, Naturjoghurt 2,70 €, Naturjoghurt mit Obst 4,70 €, hausg. Waldfruchtjoghurt 3,90 €, Obstsalat 4,70 €, Gemüsesticks 1,90 €, Portion hausg. Marmelade 0,90 €, Portion Butter 1,00 €, Portion Frischkäse 1,00 €, Portion Nutella 1,00 €, Portion Honig 1,00 €

Frühstück

SONN- & FEIERTAGS - „GEILES FRÜHSTÜCK“ (9:00 – 12:00 Uhr)

Brot und Brötchen vom größten Brotbuffet der Region, verschiedene Süßgebäcke, Croissants, Obstsalat, hausg. Waldfruchtjoghurt, hausg. Birchermüsli, Joghurt, verschiedene Cerealien, Käse, Wurst, Schinken, Fisch, Gemüsesticks, Butter, Frischkäse, hausg. Marmelade u. weitere süße Aufstriche, Spiegeleier, Rührei, gekochte Eier, Speck, Würstchen, Bratkartoffeln, Pancakes, Rösti, frisch gepresster Orangensaft, verschiedene Fruchtsäfte, Filterkaffee

ERWACHSENE	24,95 €
KINDER (6 – 12 JAHRE)	16,50 €



**Wir bitten
um telefonische
Tischreservierung
07473 9534-20**

Kaffee-Spezialitäten

ESPRESSO ⁹	2,65 €
ESPRESSO DOPPIO ⁹	3,95 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{8,9}	3,10 €
<i>auf Sojabasis</i>	3,75 €

TASSE KAFFEE ⁹	3,10 €
POTT FILTERKAFFEE ⁹	3,00 €
<i>Wählen Sie Ihre Lieblingsbohne</i>	

CAPPUCCINO ^{8,9}	3,95 €
<i>auf Sojabasis</i>	4,80 €

LATTE MACCHIATO ^{8,9}	4,35 €
<i>auf Sojabasis</i>	5,10 €

**Besonders
lecker!**

CARAMEL LATTE ^{8,9,14}	5,10 €
<i>auf Sojabasis</i>	5,75 €

VANILLA LATTE ^{8,9,14}	5,10 €
<i>auf Sojabasis</i>	5,75 €

HASELNUSS LATTE ^{8,9,14}	5,10 €
<i>auf Sojabasis</i>	5,75 €

MILCHKAFFEE ^{8,9} <i>hell oder dunkel</i>	4,35 €
<i>auf Sojabasis</i>	5,10 €

HEISSES KAKAOGETRÄNK ⁸ <i>mit Sahne</i>	4,35 €
---	---------------

HEISSE MILCH ⁸	3,95 €
--	---------------

FÜR GENIESSER: KOMBIANGEBOT	6,05 €
<i>Espresso und drei Pralinen aus unserer Pralinentheke</i>	

CAFFÉ LECCESE ^{2,3,9}	3,50 €
<i>geeister Espresso mit Mandelsirup</i>	

Alle unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie natürlich auch koffeinfrei und laktosefrei!

Tee-Spezialitäten



Die Qual der Wahl – blumiger, aromatischer Darjeeling-Tee oder würziger, malziger Assam-Tee? Egal für welche unserer Teesorten Sie sich entscheiden, in Zusammenarbeit mit unserem Teelieferant versprechen wir Ihnen beste Qualität.

- ASSAM MOKALBARI** **4,35 €**
Ein Qualitätsassam aus dem oberen Brahmaputratäl, mit fleischigem Blatt und goldenen Tips. Hocharomatischer, leicht würziger Geschmack mit einer kupferroten, klaren Tasse.
- DARJEELING ROYAL GARDEN** **4,35 €**
Feinster Darjeeling von den Südhängen des Himalaya. Ein blumiger, leicht süßlicher Tee aus der ersten Pflückung. Hocharomatisch im Geschmack und in exzellenter Qualität für Aufgussbeutel.
- EARL GREY** natürlicher Schwarztee aromatisiert **4,35 €**
Dieser beliebte Aromatee erhält durch die richtige Balance von Schwarztees verschiedener Herkunft und natürlichem Bergamotteöl aus Kalabrien seinen erfrischenden, leicht zitronigen Charakter.
- EWIGES LEBEN** Grüntee aromatisiert **4,35 €**
Grüntee-Mischung mit Kräutern und Fruchtstücken, aromatisiert mit Marille-Jasmin-Geschmack.
- GLÜCKSBRINGER FRÜCHTETEE** aromatisiert **4,35 €**
Aromatischer Früchtetee mit Himbeer-Aprikosen-Geschmack.

Tee-Spezialitäten



- OSTFRIESEN GOLDEN AND MALTY TEE** **4,35 €**
Nur besonders ausgesuchte Goldblatt-Tees werden für diesen außergewöhnlichen Ostfriesentee verwendet und verleihen ihm seinen einzigartigen Geschmack.
- PERLE DES NILS ROTBUSCH** aromatisiert **4,35 €**
Schwarze Johannisbeere-Himbeer-Geschmack. Der ausgeprägte, würzige Johannisbeergeschmack harmoniert exzellent mit dem fruchtigen Himbeertouch Rotbusch, das koffeinfreie Nationalgetränk Südafrikas, zeichnet sich durch seinen erfrischenden, milden Geschmack aus. Heiß und kalt ein Genuß.
- SELENBAUMLER KRÄUTERTEE** aromatisiert **4,35 €**
Mit saftigem Lemongeschmack. Sie können ganz gelassen bleiben und das trotz den aktuellen Turbulenzen.
- TROPENHIMMEL FRÜCHTETEE** aromatisiert **4,35 €**
Mit ausgeprägtem Mango-Mandarine-Geschmack auf intensiver Früchteteebasis.
- TULSI ORANGE-INGWER KRÄUTERTEE** aromatisiert **4,35 €**
Mit Orange-Ingwer-Geschmack. Fruchtig-frische Mischung mit feiner Schärfe.

Frozen Drinks

SMOOTHIE <i>Ananas, Mango, Erdbeer-Banane</i>	6,95 €
FROZEN CHOCOLATE	6,50 €
WHITE FROZEN CHOCOLATE	6,55 €
FROZEN HAZELNUT CAPPUCCINO ^{8,9,14}	6,95 €
FROZEN VANILLA CAPPUCCINO ^{8,9,14}	6,95 €
FROZEN CARAMEL CAPPUCCINO ^{8,9,14}	6,95 €
FROZEN COFFEE NUT ^{8,9}	7,20 €
MILCHSHAKE ⁸ <i>Erdbeer, Vanille, Schoko</i>	6,50 €
EISSCHOKOLADE ⁸	7,50 €
EISKAFFEE ^{8,9}	6,95 €
CAFFÉ LECCESE ^{2,3,9} <i>geister Espresso mit Mandelsirup</i>	3,50 €

**Start your
day right!**

**Eiskalte
Erfrischung.
Eiskalt
genießen.**

Wir heizen für Dich ein.



Miet Dir
Deine
Grillkotta!

Das unvergleichliche Grillerlebnis in einer Grillkotta musst Du unbedingt einmal ausprobieren! Ideal für Deinen besonderen Abend. Wir heizen für Dich an und ein! Du grillst selbst und sitzt gemütlich ums Feuer.

Schweinenacken, Putensteak und Rote Wurst pro/Person **31,90 €**

Mit Kartoffelsalat, Blattsalat, Brot, verschiedene Grillsoßen und Kräuterbutter.

Grillkäse, gefüllte Champignons und Gemüsespieß 🍷 pro/Person **31,90 €**

Mit Kartoffelsalat, Blattsalat, Brot, verschiedene Grillsoßen und Kräuterbutter.

Selbstverständlich können alle Getränke auf unserer Getränkekarte bestellt werden und wir servieren sie Dir in der Hütte.



Jetzt reservieren

Telefonisch unter 07473 953 42-0.
Mindestens eine Woche im voraus buchen!
Min. 4 bis max. 12 Personen pro Hütte.

Unsere Hüttenzeiten (Oktober – März)

Montag – Sonntag
11:00 Uhr – 15:00 Uhr und 18:00 Uhr – 22:00 Uhr



#bäckstage



Feuer & Flamme

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Traditionelle Backatmosphäre direkt vor Ihren Augen. Wer einmal aus einem italienischen Steinbackofen Pizza gegessen hat, wird diesen unverwechselbaren Geschmack so schnell nicht vergessen. Überzeugen Sie sich selbst.

100% Dinkel oder **glutenfrei** – wählen Sie Ihren Pizzateig.

OFENFRISCHES PIZZABROT FORNARINA  **7,60 €**
Olivenöl, Salz, Rosmarin

OFENFRISCHES PIZZABROT MARINARA  **7,95 €**
Tomaten, Knoblauch, Oregano

ROTE PIZZA

PIZZA MARGHERITA  **9,60 €**
Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum

PIZZA SALAMI ^{1, 2, 3, 4, 7, 8} **10,60 €**
Tomaten, Mozzarella, Chef-Salami

PIZZA FUNGHI ⁸  **10,60 €**
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons

PIZZA NAPOLI ^{7, 8} **12,00 €**
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern

PIZZA OLIVE ^{3, 6} **10,40 €**
Tomaten, Mozzarella, Oliven

Feuer & Flamme

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

PIZZA BÄCK STAGE ^{1,2,3,4,7,8}	16,95 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan</i>	
PIZZA PROSCIUTTO ^{1,2,3,4,7,8}	11,70 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,2,3,4,7,8}	12,70 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons</i>	
PIZZA HAWAII ^{1,2,3,4,7,8}	12,00 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	
PIZZA HAWAII SPEZIAL ^{1,2,3,4,7,8}	12,90 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Schinken, Ananas</i>	
PIZZA CHEF ^{1,2,3,4,7,8}	15,65 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan</i>	
PIZZA TONNO ^{2,3,4,8}	13,20 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel</i>	
PIZZA DIAVOLA ^{1,2,3,4,7,8}	13,90 €
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Peperoni, Chili-Öl</i>	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{3,4,8}	13,60 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Gouda, Cheddar</i>	
PIZZA GORGONZOLA ^{1,2,3,4,7,8}	15,60 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Schinken</i>	

Besonders
lecker!

Pizza to go!
Jetzt bestellen
07473 9534-20

Feuer & Flamme

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

PIZZA SICULA ^{1,2,3,4,7,8}	12,40 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Chef Salami, frische Champignons</i>	
PIZZA MAFIOSA ⁸	13,20 €
<i>Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Knoblauch, Kirschtomaten, Lauchzwiebel</i>	
PIZZA SALMONE ^{3,8}	15,60 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Spinat, Lauchzwiebel, Dill</i>	
PIZZA VIDA ^{1,3,8}	16,95 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Rinderstreifen, Rucola, Parmesan, Balsamico</i>	
PIZZA MEERESFRÜCHTE ^{3,8}	16,95 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	
PIZZA VEGETARISCH ⁸	13,60 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Paprika, Kirschtomaten, Rucola, Spinat</i>	
PIZZA VULCANO ^{1,2,3,4,7,8}	13,60 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Ei</i>	
PIZZA CAPRICCIOSA ^{1,2,3,4,6,7,8}	13,60 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, frische Champignons, Artischocken, Schinken</i>	
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{1,2,3,4,6,7,8}	13,60 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, frische Champignons, Artischocken, Schinken</i>	
PIZZA SHARON	11,50 €
<i>Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites</i>	

Unsere Empfehlung zur Pizza: ein kleiner Blattsalat

Feuer & Flamme

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

WEISSE PIZZA

PIZZA DON ALBERT ⁸ 	14,95 €
<i>Gorgonzola, Birne, Pinienkerne</i>	
PIZZA ORTOLANA ⁸ 	14,50 €
<i>Mozzarella, gegrillte Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Basilikum, frische Champignons</i>	
PIZZA CAPRESE ⁸ 	17,75 €
<i>Mozzarella, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum</i>	
PIZZA NOUGATCREME ^{2,3,4,8} 	8,50 €
<i>bekannte Haselnussnougatcreme, Puderzucker</i>	

Die Pizza als
Dessert mitten
auf den Tisch.

Ein ganz
besonderer
Tipp als Dessert:
Die Pizza
Nougatcreme.

Gerne backen wir Ihnen alle Pizzen auch in klein: -1,50 €

Salate

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Besondere Empfehlung
unseres Küchenchefs

GESUNDE SCHÜSSEL	19,95 €
<i>Blattsalate, Tomate, Gurke, gebratener Lachs, Avocado, Pinienkerne</i>	
CHEF SALAT	19,95 €
<i>Blattsalate, Tomate, Gurke, Garnelen, Mango, Physalis</i>	
BÄCK STAGE SALAT	23,95 €
<i>Blattsalate, Tomate, Gurke, Champignons, Rinderfiletstreifen</i>	
CHICKE'R SALAT	19,75 €
<i>Blattsalate, Tomate, Gurke, Maispoularde</i>	
GEMISCHTE SCHÜSSEL	11,95 €
<i>Blattsalate, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Karottensalat, Tomate, Gurke</i>	
KLEINER GEMISCHTER SALAT	6,25 €
<i>Bunte Blattsalate, Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat mit Balsamico- oder French-Dressing</i>	
KLEINER BLATTSALAT 	5,45 €
<i>mit Balsamico- oder French-Dressing</i>	

Unser Tipp zum Salat:
Pizzabrot Marinara oder Fornarina



Burger to go!
Jetzt bestellen
07473 9534-20



Burger

Täglich 17:30 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

100 % Dinkel oder **glutenfrei** – wählen Sie Ihr Burger-Brötchen.

CHICKEN BURGER „SALSA“ ⁸ **17,50 €**
Paniertes Hühnerbrustfilet, Tomaten-Paprika-Salsa, Eisbergsalat, Sauerrahm, Cheddar-Käse, Mayonnaise

BÄCK STAGE BURGER ^{1,2,3,4,7,8} **18,60 €**
100 % Rindfleisch, Tomate, Rucola, Röstzwiebel, Speck, Cheddar-Käse, hausgemachte Burger-Soße, Mayonnaise, Essiggurke

CHEF BURGER ^{1,2,3,4,7,8} **18,60 €**
100 % Rindfleisch, Tomate, Röstzwiebel, Spiegelei, Speck, Cheddar-Käse, Honig-Senf-Soße, Eisbergsalat

GOLDEN LISSI BURGER ^{1,2,3,4,7,8} **17,50 €**
Rösti, Tomaten-Paprika-Salsa, Garnelen, Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Mayonnaise

VEGETARISCHER BURGER ⁸  **17,30 €**
Rösti, Tomaten-Paprika-Salsa, Grillgemüse, Cheddar-Käse, Honig-Senf-Soße, Eisbergsalat

**Zu allen Burgern servieren wir eine Beilage nach Wahl:
 Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder Salat.**

**Perfekt als
 Beilage zu
 deinem
 Burger.**

Für die Feinschmecker unter euch!
GETRÜFFELTE PARMESAN POMMES **14,50 €**
Pommes, Parmesan, frischer Trüffel, Trüffelöl, Trüffelmayo

**Besonders
 lecker!
 Süßkartoffel-
 Pommes**

Für die kleinen Gäste

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

BÄCK STAGE KIDS

SPÄTZLE MIT BRATEN- ODER RAHMSOSSE ⁸	6,50 €
<i>hausgemachte Spätzle</i>	
KLEINES SCHNITZEL ⁸	9,95 €
<i>vom Schwein mit Pommes oder Spätzle und Soße</i>	
NÜRNBERGER WÜRSTCHEN MIT POMMES ^{1,2,3,4,7}	8,25 €
BÄCK STAGE KIDS PIZZA ^{1,2,3,4,7}	6,50 €
<i>Margherita, Salami oder Schinken</i>	



Kekse wie von Oma!

Erhältlich an der Verkaufstheke

HANS&LORE

Vorspeisen & Suppen

Montag bis Freitag 17:30 – 21:30 Uhr,
Samstag, Sonn- und Feiertag 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

BÄCK STAGE BREZELSUPPE	7,20 €
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Brezelcroûtons</i>	
FLÄDLESUPPE	7,05 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	
KARTOFFELSUPPE ^{1,2,3,4,7,8}	7,25 €
<i>mit Sauerrahm und Speck-Chip</i>	
KLEINER GEMISCHTER SALAT	6,25 €
<i>Bunte Blattsalate, Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Rettichsalat</i>	
KLEINER BLATTSALAT	5,45 €
CAPRESE BÄCK STAGE ⁸ 	16,50 €
<i>Büffelmozzarella, Tomate, Pesto, Pinienkerne</i>	
PILZ-TARTE 	9,90 €
<i>mit Rucola, Sauerrahm und Teig aus 100% Dinkel</i>	
„FETTES BROT“ ^{1,2,3,4,7,8}	13,50 €
<i>Geröstetes Brot, Pesto, Parmaschinken, Dattel, Feige, getrocknete Tomate, Parmesan, Rucola</i>	

**Besondere Empfehlung
unseres Restaurantmeisters**



**Täglich
wechselnde
Tagesessen!**
**Mo - Fr
12:00 - 14:00**

Hauptspeisen

Montag bis Freitag 17:30 - 21:30 Uhr,
Samstag, Sonn- und Feiertag 12:00 - 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

	ARGENTINISCHES RINDERFILET	36,50 €
	<i>mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Drillingen</i>	
	ARGENTINISCHES RINDERFILET GORGONZOLA ⁸	39,95 €
	<i>Rinderfilet gratiniert mit Gorgonzolakruste, Paprika-Zucchini-Gemüse und Drillingen</i>	
täglich auch zum Mittagessen	ZWIEBELROSTBRATEN ⁸	23,95 €
	<i>mit Spätzle und gebratenen Zwiebeln</i>	
täglich auch zum Mittagessen	SCHNIPOSA	16,50 €
	<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und gemischtem Salat</i>	
täglich auch zum Mittagessen	RAHMSCHNITZEL ⁸	16,50 €
	<i>Schweineschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	
	GEFÜLLTE TOMATE 🍷	18,95 €
	<i>mit Polenta und Basilikumsoße</i>	
täglich auch zum Mittagessen	WIENER SCHNITZEL	25,50 €
	<i>Kalbschnitzel mit Kartoffeln und Preiselbeeren</i>	
täglich auch zum Mittagessen	GESCHMÄLTZTE MAULTASCHEN ⁸	12,50 €
	<i>mit bunten Blattsalaten und Kartoffelsalat</i>	

Auch zum Mitnehmen und zu Hause Erwärmen! Vakuumiert 10 Stück 10,95 €. Portion Kartoffelsalat zum Mitnehmen (350 g) 4,50 €. Bei Vorbestellung gerne auch größere Portionen für Ihre Festlichkeiten zu Hause. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter einfach darauf an!

hausgemacht

Hauptspeisen

Montag bis Freitag 17:30 – 21:30 Uhr,
Samstag, Sonn- und Feiertag 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

PASTA BÄCK STAGE 🍷	19,95 €
<i>mit Kirschtomaten, Pesto, Parmesan, Rucola und Chilifäden</i>	
GEBRATENES LACHSFILET	26,95 €
<i>mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Drillingen</i>	
RUMPSTEAK	26,95 €
<i>mit Kräuterbutter und Pommes</i>	
SCHWÄBISCHE BREZELKNÖDEL 🍷	15,75 €
<i>mit Zwiebel-Schmälze und Gemüse-Pilz-Ragout</i>	
HAUSGEMACHTE BRATENSOSSE EXTRA	1,40 €
HAUSGEMACHTE RAHMSOSSE EXTRA	1,40 €
Für die Feinschmecker unter euch!	
GETRÜFFELTE PARMESAN POMMES	14,50 €
<i>Pommes, Parmesan, frischer Trüffel, Trüffelöl, Trüffelmayo</i>	

**Perfekt als Beilage zu
deinem Rumpsteak oder
Rinderfilet.**

**Auch für
zu Hause!**
Jetzt bestellen
07473 9534-20



Desserts

Täglich 12:00 – 22:00 Uhr (Sonntag bis 21:30 Uhr)

Es erwartet Sie eine große Auswahl an Kuchen, Torten und Pralinen aus unserer Konditoreitheke.

APFELSTRUDEL ⁸ 7,40 €

mit hausgemachter Vanillesoße oder mit Vanilleeis und Sahne

BÄCK STAGE SPAGHETTI EIS ⁸ 7,90 €

Vanilleeis, Erdbeersoße, Sahne, Kokos

SCHOKO BROWNIE ^{1, 2, 3, 8} 10,40 €

mit Waldbeerkompott, Vanilleeis und Stracciatella-Sahne

PIZZA NOUGATCREME ^{2, 3, 4, 8} 8,50 €

bekannte Haselnussnougatcreme, Puderzucker

UNSERE KLEINEN FEINEN, DIE GEHEN WIRKLICH IMMER!

SCHOKOKÜCHLEIN 3,50 €

PANNA COTTA MIT HIMBEERMARK 3,50 €

SORBET MIT FRUCHTRAGOUT 3,50 €

Desserts

Täglich 12:00 – 22:00 Uhr (Sonntag bis 21:30 Uhr)

KUGEL EIS ^{1, 3, 8} 2,65 €
verschiedene Sorten

GEMISCHTES EIS ^{1, 3, 8} 7,80 €
mit Sahne, drei Kugeln

GEILES EIS ^{1, 3, 8} 12,90 €
Vanille, Schokolade, Walnuss, Karamellsoße, Schokosoße, Sahne, Toffifee

nur in den Sommermonaten **BEERENBECHER** ^{1, 3, 8} 11,80 €
Erdbeere, Zitrone, Mango, Joghurt, frische Beeren, Sahne

PORTION SAHNE KLEIN ⁸ 1,05 €

PORTION SAHNE GROSS ⁸ 1,95 €

AUSWAHL AN FEINSTEN FRISCHPRALINEN (6 STK.) 5,75 €
Unsere Pralinen eignen sich perfekt als kleines Mitbringsel für Ihre Liebsten!

für 2 Personen **AVETRANA** 7,90 €
frittierter Pizzateig aus 100% Dinkel mit Zimt-Zucker und Nougatcreme

LECCE 8,90 €
frittierter Pizzateig aus 100% Dinkel mit Bourbon-Vanilleeis, Honig und Zimt

Softdrinks

TAFELWASSER <i>still, spritzig</i>		
Glas	0,4 L	4,35 €
Krug	0,7 L	6,85 €
MINERALWASSER <i>still, medium, spritzig</i>		
Flasche	0,25 L	3,65 €
Flasche	0,75 L	7,50 €
COCA COLA ^{1,3}	0,4 L	4,85 €
COCA COLA LIGHT/ZERO FLASCHE ^{1,3,13,14}	0,33 L	4,85 €
FANTA ^{3,7}	0,4 L	4,85 €
MEZZO MIX ^{1,3,74}	0,4 L	4,85 €
SPRITE ³	0,4 L	4,85 €
APFELSCHORLE ²	0,4 L	4,85 €
EISTEE <i>Zitrone</i> ³ , Flasche	0,33 L	4,85 €
EISTEE <i>Pfirsich</i> ²⁻³ , Flasche	0,33 L	4,85 €
AQUA MONACO BITTER LEMON <i>Flasche</i> ^{3,10} 	0,2 L	4,40 €
AQUA MONACO GINGER ALE <i>Flasche</i> ¹ 	0,2 L	4,40 €
AQUA MONACO GINGER BEER <i>Flasche</i> ¹ 	0,2 L	4,40 €
RED BULL <i>Dose</i> ^{9,12}	0,25 L	4,90 €

Säfte

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2 L	4,20 €
.....	0,4 L	6,60 €
ORANGENSAFT	0,2 L	3,60 €
APFELSAFT <i>naturtrüb</i> ³	0,2 L	3,60 €
PFLAUMENDIREKTSAFT	0,2 L	3,60 €
CRANBERRYNEKTAR	0,2 L	3,70 €
ANANASSSAFT	0,2 L	3,70 €
MARACUJANEKTAR	0,2 L	3,70 €
MULTIVITAMINSAFT	0,2 L	3,70 €
GRAPEFRUITSAFT	0,2 L	3,70 €
JOHANNISBEERNEKTAR	0,2 L	3,70 €

**Besonderes
erfrischend!**

ALLE UNSERE SÄFTE ERHALTEN SIE NATÜRLICH AUCH ALS SCHORLE

SAFTSCHORLE	0,2 L	3,70 €
.....	0,4 L	4,95 €
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE ^{1,2,3}	0,2 L	3,95 €
.....	0,4 L	5,20 €

Bier

**Besondere
Empfehlung
unseres
Braumeisters**

BAISINGER SPEZIAL <i>Export vom Fass</i>	0,3 L	4,30 €
<i>Export vom Fass</i>	0,5 L	4,85 €
BAISINGER PILS <i>vom Fass</i>	0,3 L	4,50 €
BAISINGER KELLERTEUFEL	0,3 L	4,50 €
<i>naturbelassenes Pils vom Fass</i>		
BAISINGER HELLES HEFEWEIZEN <i>vom Fass</i>	0,5 L	4,95 €
BAISINGER DUNKLES HEFEWEIZEN <i>Flasche</i>	0,5 L	4,95 €
BAISINGER KRISTALLWEIZEN <i>Flasche</i>	0,5 L	4,95 €
RADLER ³	0,3 L	4,30 €
.....	0,5 L	4,85 €
RUSS ³	0,5 L	4,95 €
COLAWEIZEN ³	0,5 L	4,95 €
ALKOHOLFREIES BIER <i>Flasche</i>	0,33 L	4,85 €
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN <i>Flasche</i>	0,5 L	5,10 €



Wein

Weiß

WÜRTTEMBERG

SIGNATUR RIESLING QBA trocken Glas 0,2 l **5,45 €**
Schloss Affaltrach, Obersulm Schorle 0,3 l **6,45 €**
*Solide und doch immer wieder anregend: Ein gutes Glas Riesling.
Der Klassiker von den Löwensteiner Bergen.*

SAUVIGNON WEISSWEIN QBA trocken Glas 0,2 l **7,55 €**
Schloss Affaltrach, Obersulm Flasche 0,75 l **26,90 €**
*Die Überraschung aus dem Ländle: Pikante Johannis- und Stachelbeeraromen,
feine Mineralität und elegante Säurestruktur. Unter den TOP 5 der Sauvignon-
Trophy Württemberg.*

BLANC DE NOIR – TROLLINGER WEISS QBA Glas 0,2 l **6,20 €**
Schloss Affaltrach, Obersulm Flasche 0,75 l **21,90 €**
Zart und fein schmeichelnd am Gaumen. Dennoch saftig, mit dezenter Säure.

BADEN

MÜLLER-THURGAU QBA trocken Glas 0,2 l **4,90 €**
Weingut Schwörer, Durbach
*Der leichte, frische und fruchtige Wein mit wenig Säure. Die sortentypische
Duftigkeit animiert zum Genuss.*

GRAUER BURGUNDER „MAIKAMMER“ ORTSWEIN trocken Flasche 0,75 l **39,90 €**
Weingut Faubel, Maikammer - Pfalz
*Verführerischer Apfel- und Birnenduft, am Gaumen saftige gelbe Frucht, zart
nussig-würzige und mineralische Noten, lebendige Säure und herrlicher Trinkfluss.*

Wein

Weiß

PFALZ

RIESLING GUTSWEIN trocken Flasche 0,75 l **36,90 €**
Weingut Gold, Remstal - Württemberg
*Am Gaumen sehr angenehm durch lebendige Säure und dennoch weiche Textur. Feine
Noten von Zitrus und Orangenesten werden ergänzt durch Anklänge von reifem Pfir-
sich, Quitte und Ananas.*

ITALIEN

CHARDONNAY VENEZIA GIULIA I.G.P. Glas 0,2 l **6,90 €**
Romano Vitas, Veneto Flasche 0,75 l **23,95 €**
*Weiche Struktur, dezente Obstaromen mit großer Harmonie und samtigem
Abgang. Das Weingut liegt in Strassoldo, im DOC-Gebiet von Aquileia und
ist im Besitz der Familie Vitas.*

LUGANA D.O.C. „MANDOLARA“ trocken Flasche 0,75 l **36,95 €**
Le Morette/ Valerio Zenato, Veneto
*Wunderbarer Weißwein vom Südufer des Gardasees. Ein ausgezeichneter
zarter, delikat-fruchtiger, frischer, trockener Weißwein mit etwas Schmelz.*

SPANIEN

VERDEJO RUEDA D.O. Flasche 0,75 l **34,90 €**
Allevilla
*Wunderbarer Weißwein mit komplexem Bukett von Stachelbeeren, grünen
Äpfeln, Zitrusfrüchten sowie etwas Maracuja. Zudem reichlich Frische und
Finesse. Ein toller Verdejo, der zu den Besten seiner Preisklasse zählt.*

Wein

Rosé

WÜRTTEMBERG

SIGNATUR SCHWARZRIESLING WEISSHERBST QBA Glas 0,2 l **5,45 €**
Schloss Affaltrach, Obersulm Schorle 0,3 l **5,95 €**
Klassischer Weißherbst mit dezenter Restsüße. Für den unkomplizierten Genuss, mild am Gaumen und zurückhaltend in der Säure.

BENTZ ROSÉ GUTSWEIN trocken Glas 0,2 l **7,95 €**
Weingut Aldinger, Fellbach Flasche 0,75 l **27,90 €**
Animierend und herrlich fruchtig mit Noten von Erdbeere und roter Johannisbeere, die von der knackigen und belebenden Säure begleitet wird. Spitzen-Rosé! Übrigens: Im „Saignée“-Verfahren („Aderlass“) produziert, also frei ablaufender Saft aus den Maischebehältern (ca. 15%) wird abgezogen und zu Roséwein verarbeitet. Aus Spätburgunder, Lemberger, Trollinger, Merlot und Cabernet. Der übrige Rotwein wird somit konzentrierter und man hat einen qualitativ sehr hochwertigen Most für die Bereitung des Roséweins.

Wein

Rot

WÜRTTEMBERG

LEMBERGER KLASSIK QBA Glas 0,2 l **6,45 €**
Schloss Affaltrach Flasche 0,75 l **22,90 €**
Dieser kräftige Lemberger hat ein volles und würziges Bukett, ein perfekter Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten. Schorle 0,3 l **6,95 €**

BADEN

SPÄTBURGUNDER GUTSWEIN trocken Flasche 0,75 l **36,90 €**
Weingut Bercher, Kaiserstuhl
Im Duft nach Kirschen und roten Beeren. Angenehm ausgeglichen mit saftiger Länge und bereits abgerundeten Tanninen.

PFALZ

„1838“ ROTWEIN-CUVÉE QBA trocken Glas 0,2 l **7,55 €**
Bergdolt-Reif & Nett (Bester Jung-Winzer des Jahres – Selection 2015) Flasche 0,75 l **27,90 €**
Rotwein-Cuvée gekeltert aus Cabernet, Merlot, Dornfelder und Lagrein. Duftnoten von Kirsche und dunklen Beeren. Mit saftigem Fruchtspiegel unterstützt durch feine Würze, im Nachhall etwas Pflaume und Bittermandel.

SPANIEN

RIOJA CRIANZA D.O. trocken Flasche 0,75 l **35,90 €**
Bodegas LAN, Logrono
Aus 100% Tempranillo gekeltert, 12 Monate im kleinen Holzfass gereift. Ein tiefer, eleganter Wein mit saftigen Noten von Waldfrüchten und dezenter Holzwürze.

Wein

Rot

ITALIEN

BARBERA D'ALBA D.O.C. Flasche 0,75 l **36,90 €**
Pelessa, Piemont
*Die Aromen strömen einem aus dem Glas entgegen, dabei sehr elegant.
Ein Roter mit viel Wärme und Saft!*

PRIMITIVO Glas 0,2 l **7,45 €**
Quattro Conti, Apulien
Flasche 0,75 l **25,95 €**
Intensiv rot, Aromen von reifen Früchten und Kräutern in der Nase. Am Gaumen samtig und voll mit guter Struktur, wärmenden Tanninen und milder Säure.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. Flasche 0,75 l **67,90 €**
„Brolo del Figaretto“ – Figaretto, Veneto
Duft von Waldfrüchten und Veilchen, komplex und dicht in der Frucht, ohne den Charme zu verlieren.

FRANKREICH

VENTOUX A.C. DOMAINE DU VIEUX LAZARET Glas 0,2 l **7,45 €**
Jerome Quiot – Châteauneuf-du-Pape, Rhône
Flasche 0,75 l **25,95 €**
Aus den roten Rebsorten Syrah, Grenache und Carignan. Herzhaft, vollmundig, angenehm weich und mild in der Säure, aber auch robust und sinnesfroh.

CHATEAUNEUF DU PAPE A.C. DOMAINE DUCLAUX Flasche 0,75 l **61,90 €**
Châteauneuf-du-Pape, Rhône
Legendärer Rotwein-Klassiker! Sehr vielschichtig, elegant und schmeichelnd, mit einer ausgewogenen charmanten Frucht.

Schaumweine

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

SEKT „BÄCK STAGE“ CUVÉE EXTRA DRY Glas 0,1 l **5,50 €**
Der Hastrunk – sorgfältig gereift in den Kellern von Schloss Affaltrach,
Flasche 0,75 l **34,90 €**
sehr ausgewogen im Geschmack, passend für viele Gelegenheiten.

PROSECCO SPUMANTE TREVISO D.O.C. Glas 0,1 l **5,95 €**
Terra Serena
Flasche 0,75 l **36,90 €**
Das Symbol für „Dolce Vita“ – für den leichten, unbeschwerten Genuss.

PINK CUVÉE EXTRA DRY Flasche 0,75 l **39,90 €**
Borgo Molino/ Terre Nardin
*Zarter Rosé-Sekt mit feinsten Himbeere und schönem Blütenduft in der Nase.
Am Gaumen komplex, fein und frisch. Wirklich überzeugende und
eigenständige Qualität aus der Prosecco-Zone, aus Glera (Prosecco-Traube),
Raboso und Pinot Nero.*

CHAMPAGNER MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL Imperial 0,75 l **83,00 €**
Moët Impérial ist der Flaggschiff-Champagner des Hauses. Kreiert im Jahr 1869,
Magnum 1,5 l **184,00 €**
verkörpert er den einzigartigen Stil von Moët & Chandon, einen Stil, der
Doppelmagnum 3 l **496,00 €**
sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, die verführerische Gaumennote
Methusalem 6 l **1110,00 €**
und die elegante Reife auszeichnet.



Aperitif

Geschüttelt oder gerührt? Das ist hier die Frage. In Zusammenarbeit mit der Barschule München erleben Sie bei uns mit allen Sinnen einzigartige Cocktails und neue Genusserlebnisse von einem kreativen und ausgezeichneten Team.

HANS&LORE GIN TONIC ^{3,10} 9,95 €
HANS&LORE Gin, Tonic Water, Olive, roter Pfeffer, Wachholderbeeren

APEROL SPRITZ ¹ 7,95 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

COLD BREW SPRITZ ^{1,2,3,9} 8,70 €
Cold Brew Coffee, Vanille, Prosecco, Orange

HUGO ^{1,2,3} 7,95 €
bäck stage Sekt, Holunderblüte, Soda, Minze, Limette

NEGRONI ¹ 8,70 €
Campari, roter Wermuth, Gin, Orange

BOULEVARDIER ¹ 8,70 €
Campari, roter Wermuth, Bourbon Whiskey, Zitrone

AMERICANO ¹ 8,70 €
Campari, roter Wermuth, Soda, Orange

BÄCK STAGE PINK SPRITZ ^{1,2,3} 7,95 €
Dos Mas Pink, Hibiskus, Pfirsich-Likör, bäck stage Sekt, Soda, Waldbeeren, Basilikum

BÄCK STAGE ÄLBLER SPRITZ ^{1,2,3} 7,95 €
Schwäbischer Whiskey vom Albdinkel, Apfel, bäck stage Sekt, Soda, Ingwer, Rosmarin

**Von unserem
 Chefbarkeeper
 empfohlen**

Cocktails

Täglich ab 17:30 Uhr

SIGNATURE DRINKS

BLUEBERRY CHEESECAKE ^{1,2,3,8}	10,95 €
<i>Vodka, Honig, Zitrone, Blaubeere, Frischkäse</i>	
APPLE CRUMBLE ^{1,2,3}	10,95 €
<i>Weißer Rum, Zitrone, Karamell, Apfel, Zimt</i>	
CHOCOLATE RUM OLD FASHIONED ^{1,2,3}	11,45 €
<i>Dunkler Rum, Schokolade, Orange, Ginger Ale</i>	
PLUM CAKE PUNCH ^{1,2,3}	11,45 €
<i>Jamaica Rum, Zitrone, Haselnuss, Pflaume, Kirsche</i>	
CHERRY BOMB ^{1,2,3}	11,45 €
<i>Wodka, Limette, Vanille, Cranberry, Kirsche, Himbeere</i>	
WHITE RUSSIAN IM SCHWARZWALD ^{8,9}	11,55 €
<i>Kirsch-Likör, Kaffee-Likör, Wodka, Sahne</i>	
ZIMTSTERN ^{1,2,3}	11,45 €
<i>Zimt-Likör, Jim Beam Honey, Haselnuss, Zitrone</i>	
STRAWBERRY FANCY YOGHURT ⁸	11,45 €
<i>Joghurt, Creme de Cacao white, Erdbeer-Likör, Zitrone, Zucker, Eiweiß, Sahne, Orange</i>	
BANANA SPLIT FROZEN DAIQUIRI ^{1,2,3}	11,55 €
<i>Weißer Rum, Limette, Schokolade, Banane</i>	
GENTLEMAN'S SHORTBREAD ^{1,2,3}	11,45 €
<i>Scotch, Honig-Likör, Vanille, Zitrone, Apfel</i>	

Cocktails

Täglich ab 17:30 Uhr

FANCY/STANDARD

WHISKEY SOUR	10,95 €
<i>Bourbon Whiskey, Zitrone, Zucker, Orange</i>	
CONTINENTAL SOUR	11,95 €
<i>Bourbon Whiskey, Zitrone, Zucker, Port, Orange</i>	
MOJITO	10,95 €
<i>Minze, weißer Rum, Limette, Rohrzucker, Soda</i>	
CAIPIRINHA BRAZILIAN STYLE	10,95 €
<i>Limette, Rohrzucker flüssig, Cachaca</i>	
CAIPIRINHA GERMAN STYLE	9,95 €
<i>Limette, Rohrzucker körnig, Cachaca</i>	
PAINKILLER ^{1,2,3}	10,95 €
<i>Pusser's Rum, Kokos, Orange, Ananas, Muskat</i>	
SEX ON THE BEACH ^{1,2,3}	10,45 €
<i>Wodka, Pfirsich-Likör, Cranberry, Orange, Kirsche</i>	
COSMOPOLITAN ^{1,2,3}	9,95 €
<i>Wodka, Triple Sec, Limette, Cranberry</i>	
LONG ISLAND ICE TEA ^{1,3}	10,55 €
<i>Wodka, weißer Rum, Gin, Triple Sec, Zucker, Zitrone, Coca Cola</i>	
PINA COLADA ^{1,2,3}	10,95 €
<i>Weißer Rum, Kokos, Ananas</i>	

Cocktails

Täglich ab 17:30 Uhr

Exklusiver
Geschmack

COLD BREW COLADA ^{1,2,3,9}	10,95 €
<i>Cold Brew Coffee, weißer Rum, Cocos, Ananas, Cranberry</i>	
MAI TAI ^{1,2,3}	10,95 €
<i>Weißer Rum, jamaikanischer Rum, Limette, Triple Sec, Mandel, Zucker, Minze, Kirsche</i>	
HORSES NECK ¹	10,95 €
<i>Angostura Bitter, Bourbon Whiskey, Ginger Ale, Zitrone</i>	
MOSCOW MULE ³	10,95 €
<i>Limette, Vodka, Ginger Beer</i>	
DARK & STORMY ³	10,95 €
<i>Limette, brauner Rum, Ginger Beer</i>	
CUBA LIBRE ^{1,3}	8,95 €
<i>Limette, weißer Rum, Coca Cola</i>	
WHISKEY COLA ^{1,3}	8,95 €
<i>Jack Daniel's, Coca Cola</i>	
BARRY'S HOUSE DOUBLE ³	8,95 €
<i>Jack Daniel's, Sprite, Orange</i>	

Cocktails

Täglich ab 17:30 Uhr

ALKOHOLFREI

APPLE CRUMBLE ^{1,2,3}	9,85 €
<i>Karamell, Zitrone, Apfel, Zimt</i>	
COLD BREW COLADA ^{1,2,3,9}	9,85 €
<i>Cold Brew Coffee, Kokos, Ananas, Cranberry</i>	
CHERRY BOMB ^{1,2,3}	9,85 €
<i>Kirsche, Vanille, Limette, Cranberry</i>	
HIBISKUS PUNCH ^{1,2,3}	9,85 €
<i>Zitrone, Hibiskus, Maracuja, Ananas</i>	
VIRGIN MOJITO ^{3,10}	9,95 €
<i>Minze, Limette, Rohrzucker, Tonic Water</i>	
SPORTSMAN NO. 2 ^{1,2,3}	8,95 €
<i>Hibiskus, Zitrone, Orange</i>	

Leckere
Cocktails
ohne
Alkohol!



Tonic

Gin & Tonic – Perfect Match. Es gibt Tausende von Möglichkeiten, ihn zuzubereiten. Gin Tonic ist ein Klassiker unter den Longdrinks. Dieser puristische Drink hat einen unverkennbaren, leicht bitteren Geschmack und belebt Körper und Geist.

Wählen Sie Ihren Lieblings-Gin und Ihr Wunsch-Tonic Water für ein ganz persönliches Gin-Tonic-Erlebnis! Gerne empfehlen wir Ihnen ein passendes Tonic Water zu Ihrem Gin. Der Preis setzt sich dann aus der persönlichen Auswahl an Gin und Tonic zusammen.

FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC FLASCHE ^{3,10}	0,2 L	5,90 €
<i>Aromatisches mediterranes Tonic, passt perfekt zu würzigen Gins</i>		
AQUA MONACO TONIC WATER	0,23 L	4,90 €
<i>Harmonisiert mit fast allen Gins</i>		





Gin

4 cl

Vom Wunderheilmittel zum Genuss – vom Genever zum Gin. England kam auf den Geschmack und machte im Sprachgebrauch aus dem Genever das kürzere und britischere Wort Gin. Er steht für seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung von Gewürzen wie Koriander und Wacholderbeeren.

Haus-Gin

HANS&LORE BROT GIN 4 CL 6,95 €
Zitrus, Wacholderbeeren und mediterrane Kräuter

100% regional

B NO. 1 SWABIAN DRY GIN 4 CL 8,95 €
Rosenblüten, Lavendel, Koriandersamen, Pomeranzenschale, Süßholz

BERLINER BRANDSTIFTER 4 CL 8,95 €
Waldmeister, Holunder, Malvenblüten

BEEFEATER LONDON DRY 4 CL 4,95 €
Wacholder, Zitrusnoten

BEEFEATER 24 4 CL 5,95 €
Japanischer und chinesischer grüner Tee, Grapefruit

BOTANIST 4 CL 8,95 €
3 verschiedene Minzearten, Heidekraut, Honig, sommerliche Blüten

GIN MARE 4 CL 8,95 €
Oliven, Rosmarin, Thymian, Basilikum

Gin

4 cl

BULLDOG	4 CL	5,95 €
<i>Süßholz, Lavendel, Lotusblätter, Drachenfrucht</i>		
ELEPHANT	4 CL	11,95 €
<i>Afrikanische Früchte, Kräuter, Blüten</i>		
FERDINAND'S SAAR DRY GIN	4 CL	11,95 €
<i>Riesling, Schlehe, Hagebutte</i>		
G-VINE FLORASION	4 CL	8,95 €
<i>Uni Blanc Destillat, Lakritz, Ingwer, Koriander, Limette</i>		
HENDRICK'S	4 CL	7,95 €
<i>Gurke, Rosenöl</i>		
JINZU	4 CL	7,95 €
<i>Sake, Kirschblüte</i>		
GINCHILLA	4 CL	5,95 €
<i>Kartoffeldestillat mit Bergamotte, Hopfen, Zitrone</i>		
MOM GIN	4 CL	6,95 €
<i>Fruchtig mit roten Beeren und exotischen Botanicals</i>		
MOMBASA CLUB	4 CL	6,95 €
<i>Angenehm würzig mit Kardamom, Koriander, Nelken</i>		
MOMENTUM	4 CL	9,95 €
<i>Indisches Tulsi Basilikum</i>		

Gin

4 cl

MONKEY 47	4 CL	7,95 €
<i>47 Botanicals, u.a. Fichtensprossen, Lemongrass, Zimt, Nelke</i>		
NO. 3	4 CL	7,95 €
<i>Süße spanische Orangen, Grapefruit, Kardamom, Koriander</i>		
PLYMOUTH	4 CL	5,95 €
<i>Wacholder, Zitrus, Anisnoten</i>		
SAFFRON	4 CL	6,95 €
<i>Safran, Koriander, Zitrus, Angelica, Fenchel</i>		
TONKA GIN	4 CL	11,95 €
<i>Tonkabohne</i>		
BROOKLYN	4 CL	11,95 €
<i>Wacholder, feine Zitrusnoten</i>		
TANQUERAY NO. TEN	4 CL	5,95 €
<i>Limette, Grapefruit, Orange, Kamille, Süßholz</i>		
RONER Z44	4 CL	14,95 €
<i>Zirbenzapfen, Heckenkirsche, Enzianwurzel</i>		
Dictador COLOMBIAN AGED BLACK	4 CL	9,95 €
<i>Schwarzer Pfeffer, Ingwer und Noten vom Dictador-Rumfass</i>		
POLI MARCONI 46	4 CL	9,95 €
<i>Muskat-Traube, Kardamom, Koriander</i>		

Was ganz
Besonderes

Kennst Du schon Hans und Lore?

Entdecke die kulinarischen Geheimnisse von HANS&LORE: leckere Produkte rund ums Brot nach bewährten Rezepturen unserer Großeltern und Gründer der Meisterbäckerei Padeffke.

HANS&LORE



#hansundlore #brotdukte
#bäcktotheroots #padeffke

www.hansundlore.de



Hier im
bäck stage
erhältlich!



SCAN MICH!



Rum

4 cl

Columbus setzte den Grundstein – aus Zuckerrohr wird Rum. Auf seiner zweiten Reise in die Karibik nahm Columbus erstmals Zuckerrohr mit auf die Inseln. Rum gehörte bald zum offiziellen Bestandteil der täglichen Verpflegung von Seeleuten und wurde so über die Weltmeere in viele Länder importiert.

HAVANA CLUB 3 JAHRE	4 CL	4,55 €
<i>Leichter Rum mit Noten von Aprikose, Vanille und Banane</i>		
HAVANA CLUB 7 JAHRE	4 CL	5,65 €
<i>Leichter Rum mit satten Noten von Schokolade, Kaffee und Nelken</i>		
HAVANA UNION	4 CL	39,95 €
<i>Unser Highlight: Der perfekte Rum zur Cohiba Siglo – viel Vanille, Schokolade und Trockenfrüchte</i>		
ANGOSTURA 1919	4 CL	9,95 €
<i>Satte Vanillenoten umspielt von Bratapfel und Aprikose</i>		
ANGOSTURA 1824	4 CL	19,95 €
<i>Fruchtige und würzige Noten, Honig, Schokolade</i>		
ZACAPA SOLERA 23	4 CL	13,95 €
<i>Vanille, Schokolade, Rosinen und Gewürznoten mit sanfter Süße</i>		
KRAKEN BLACK SPICED	4 CL	5,95 €
<i>Schwere würzige Noten von Zimt, Ingwer, Schokolade und Karamell</i>		
FÜR GENIESSER: KOMBIANGEBOT	4 CL	8,75 €
<i>Kraken Black Spiced und drei Pralinen aus unserer Pralinentheke</i>		
GOSLINGS BLACK SEAL	4 CL	5,95 €
<i>Kräftige Noten von Kaffee, dunklem Karamell, Vanille und Beerenfrüchten</i>		

Rum

4 cl

**Besonders
für Einsteiger
geeignet**

PUSSER'S NAVY RUM BLUE LABEL	4 CL	5,95 €
<i>Kräuternoten mit Toffee, Karamell, Apfel und Pflaume</i>		
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA	4 CL	9,95 €
<i>Schokolade, frische Orange und Karamell</i>		
CONTENARIO SOLERA 20 JAHRE	4 CL	11,95 €
<i>Vanille, Zimt, Sherry und tropische Früchte</i>		
DIKTADOR 20 JAHRE	4 CL	13,95 €
<i>Sanfte Kaffeenoten, Toffee und Vanille</i>		
APPLETON SIGNATURE	4 CL	4,95 €
<i>Schwere Noten verknüpft mit vielen fruchtigen Noten wie Aprikose, Pfirsich und Orange</i>		
APPLETON 21 JAHRE	4 CL	26,95 €
<i>Nussige Noten kombiniert mit Vanille, Kakao, Rosinen, eleganten Früchten und sanften Pfeffertönen</i>		
METHUSALEM GRAND RESERVA 23 SOLERA	4 CL	13,95 €
<i>Süße Noten von Melasse, Karamell und Vanille</i>		
J.M XO RHUM AGRICOLE	4 CL	19,95 €
<i>Exotische Früchte, Limetten und würzige Noten wie Pfeffer und Zimt</i>		
HSE RHUM AGRICOLE BLANC	4 CL	5,95 €
<i>Süße und fruchtige Noten, abgerundet von sanfter Vanille</i>		
QUORHUM 30 JAHRE	4 CL	19,95 €
<i>Honig, Röstaromen und edle Holznoten</i>		

Spirituosen

VODKA

ABSOLUT	2 CL	2,95 €
BAVARKA	2 CL	6,95 €
THREE SIXTY BLACK 42	2 CL	2,95 €
MLECHNIJ PUT	2 CL	6,95 €

TEQUILA

JOSE CUERVO BLANCO	2 CL	2,95 €
JOSE CUERVO REPOSADO	2 CL	2,95 €
PATRON BLANCO ANEJO	2 CL	6,95 €

WHISKEY USA

FOUR ROSES	4 CL	4,95 €
JIM BEAM RYE	4 CL	4,95 €
MAKER'S MARK	4 CL	5,95 €
JACK DANIEL'S	4 CL	4,95 €

WHISKEY SCHOTTLAND/IRLAND

BALLANTINE'S	4 CL	4,95 €
BALVENIE Double Wood 12 Jahre	4 CL	12,95 €
BENROMACH 10 Jahre	4 CL	12,95 €
TALISKER STORM	4 CL	9,95 €
ABERLOUR 18	4 CL	19,95 €

Spirituosen

LAPHROAIG QUARTER CASK	4 CL	9,95 €
OLD PULTENEY WHISKY 17 Jahre	4 CL	23,95 €
PADDY	4 CL	4,95 €

WHISKEY DEUTSCHLAND

SCHWÄBISCHER WHISKEY VOM ALBDINKEL	4 CL	8,95 €
---	-------------	---------------

Karamell, Honig und Holz. Süße elegante Frische, lang anhaltender Abgang.

WEINBRÄNDE, OBSTBRÄNDE UND TRESTER

Aromareiche Obstbrände und vollfruchtige Liköre. Mit unserer Auswahl an Weinbränden, Obstbränden, Likören & Co. bieten wir in Zusammenarbeit mit der Spezialitäten-Compagnie Mössingen typische Spezialitäten mit unverwechselbarem Geruch und Geschmack.

COURVOISIER V.S.O.P. EXCLUSIF Cognac	4 CL	6,95 €
CARLOS Brandy	4 CL	5,95 €
MÖSSINGER KIRSCHWASSR	2 CL	2,95 €

*Milder, fruchtaromatischer Kirschbrand.
Der Klassiker aus der Region!*

ALTER WILLIAMS	2 CL	3,95 €
-----------------------------	-------------	---------------

Vollreife Birne. Fruchtige und milde Spirituose. Dieser Likör-schnaps besticht durch seine ausgeprägte Birnennote.

Besonderes Angebot

Spirituosen

HASELNUSSBRAND	2 CL	3,55 €
-----------------------------	-------------	---------------

*Edelobstbrand mit ausgeprägtem Duft und Aroma.
Nussig im Geschmack, nachhaltig.*

MARILLENGEIST	2 CL	3,45 €
----------------------------	-------------	---------------

*Herzhaftes Destillat mit ausgeprägtem Aprikosenaroma.
Harmonisch, samtig, weich.*

GRAPPA DI MOSCATO	2 CL	3,75 €
--------------------------------	-------------	---------------

Auf Rosinen gereift. Edle Spezialität mit herzhaftem Aroma. Sehr weich und duftig. Wundervolles Traubenaroma, zart am Gaumen.

GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO	2 CL	3,75 €
---	-------------	---------------

Dieser Grappa kommt aus der Toskana und wird überwiegend aus der Sangiovese-Rebe des Chiantigebietes gebrannt.

GRAPPA DI MIELE	2 CL	3,85 €
------------------------------	-------------	---------------

*Betörender Honiggrappa als Digestif und als Begleiter zu mürbem Feingebäck. Auch „Grappa der 1000 Blüten“ genannt.
Der Duft nach Honig, Akazie, Pinie und Heide begeistert.
Mit 15% echtem Piemonter Blütenhonig.*

Spirituosen

LIKÖRE & BITTERS

AMARETTO DISARONNO	2 CL	2,95 €
AMARULA ⁸	2 CL	2,95 €
FRANGELICO	2 CL	2,95 €
DOS MAS PINK ¹ / ZIMT ¹	2 CL	2,75 €
SAMBUCA II SANTO	2 CL	2,95 €
PATRON XO CAFE	2 CL	2,95 €
LICOR 43	2 CL	2,95 €
JÄGERMEISTER	2 CL	2,95 €
RAMAZOTTI	2 CL	2,95 €
AMARO MONTENEGRO	2 CL	2,95 €
ROTER WERMUTH	2 CL	2,95 €
MÖSSINGER STEINLACHSCHLAMM ^{1,8}	2 CL	3,15 €

Im Gedenken an die farbigen Zeiten, als die Steinlach am Montag gelb, am Dienstag rot und am Mittwoch blau war. Schmeckt nach Sahne, Rum und Schokolade.





BÄCKEREI
RESTAURANT
EVENTS
HOTEL

Die
Gelegenheit
für jeden Anlass!
Online mehr erfahren:
www.baeck-stage.de



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag 9:00 Uhr – 23:00 Uhr
Freitag – Samstag 9:00 Uhr – 1:00 Uhr
Sonn- und Feiertag 9:00 Uhr – 23:00 Uhr
(Sonntags November – Februar bis 22:00 Uhr)
Vor Feiertagen bis 1:00 Uhr geöffnet.

Share your moments **#bäckstage**

