

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Teinacher Gourmet Mineralwasser
medium / naturell
0,25l 2,90€
0,75l 5,90€

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Spezi
0,2l 2,70€
0,4l 4,00€

Säfte
Apfel / Orange / Traube rot / Johannisbeere / Maracuja
0,25l 3,20€
0,5l 5,20€

Saft-Schorle
0,25l 3,20€
0,5l 5,20€

Bitter Lemon / Ginger Ale
0,2l 3,20€

LIMONADEN & EISTEE

Teinacher Genuss – Limonade
Mango-Maracuja-Orange
0,33l 3,90€

Teinacher Genuss – Limonade
Johannisbeer - Holunder
0,33l 3,90€

Teinacher Eis - Tee
Pfirsich
0,33l 3,90€

Elephant Eis - Tee
Lemon
0,33l 3,90€

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema
3,00€

Espresso
2,70€

Doppelter Espresso
3,90€

Cappuccino
3,50€

Milchkaffee
3,50€

Latte Macchiato
4,10€

Heiße Schokolade
3,50€

Glas Tee
(Pyramiden in Tea-Bags)
3,00€

APERITIFS

Hugo
Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze
0,25l 6,90€

Aperol-Spritz
Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe
0,25l 6,90€

Lillet
Lillet blanc, Wild-Berry, Mineralwasser, Früchte
0,25l 6,90€

ERLESENES VON DER BAR

Mojito
Weißer Rum, brauner Zucker, Limetten, Mineralwasser, Minze
0,3l 6,90€

Himbeer-Mojito
Weißer Rum, brauner Zucker, Himbeeren, Limetten, Mineralwasser, Minze
0,3l 6,90€

Caipirinha
Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Limetten
0,3l 6,90€

Gin-Tonic
Bombay - Gin, Tonic Water, Limette
0,3l 6,90€

BIERE VOM FASS

Bayreuther Hell
0,3l 3,60€
0,5l 4,80€

Landbier Fränkisch - Dunkel
0,3l 3,60€
0,5l 4,80€

Maisel's Hefeweizen
Hell
0,5l 4,80€

Radler süß / sauer
0,3l 3,20€
0,5l 4,50€

Weizen-Radler
Zitronenlimonade / Cola / Maracuja
0,5l 4,80€

BIERE AUS DER FLASCHE

Maisel's Hefeweizen
Dunkel / Kristall / alkoholfrei
0,5l 4,80€

Hacker Pschorr Export
0,5l 3,90€

Tannenzäpfle / Rothaus
0,33l 3,60€

Waldhaus – Schwarzwald
alkoholfrei
0,33l 3,60€

SEKT

Glas Sekt trocken
Hausmarke, Riesling, Weingut Adam Müller, Baden
0,1l 3,90€

Flasche Sekt trocken
Hausmarke, Riesling, Weingut Adam Müller, Baden
0,75l 25,20€

DIGESTIFS

Baileys Irish Cream
4cl 4,10€

Jägermeister
2cl 2,90€

Ramazotti
4cl 4,20€

Williams Christ
2cl 3,00€

Obstler
2cl 2,70€

Wodka Absolut
2cl 3,00€

Ouzo
2cl 3,00€

Tequila weiß / braun
2cl 3,00€

Grappa
2cl 3,30€

Calvados
2cl 3,30€

COGNAC & BRANDY

Asbach Uralt
2cl 3,00€

Remy Martin V.S.O.P
2cl 4,50€

WHISKY

Jack Daniels
4cl 4,90€

The Glenlivet
Single Malt Scotch
3cl 6,20€

The Glenrothes
Single Malt Scotch
3cl 6,20€

WEISSWEINE

Müller-Thurgau halbtrocken
Heidelberger Dachs buckel, Winzerkeller Wiesloch, Baden 2021
0,25l 5,40€
1,0l 21,00€

Riesling trocken
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2022
0,25l 6,10€
1,0l 23,50€

Elbling trocken
Nitteler Leiterchen, Weingut Matthias Dostert, Mosel 2021
0,25l 6,10€
1,0l 23,50€

Weißer Burgunder trocken
Kirchheimer Römerstraße, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2021
0,25l 6,10€
0,75l 18,00€

Grauer Burgunder trocken
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2022
0,25l 6,10€
0,75l 18,00€

Sauvignon Blanc trocken
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2021
0,25l 6,80€
0,75l 20,00€

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé trocken
Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2021
0,25l 6,10€
0,75l 18,00€

ROTWEINE

Trollinger-Lemberger halbtrocken
Wieslocher Mannaberg, Winzerkeller Wiesloch, Baden 2021
0,25l 5,40€
1,0l 21,00€

Dornfelder trocken
Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020
0,25l 5,80€
0,75l 17,00€

Tempranillo trocken
Bodegas Valdemar, Camino Viejo, Spanien 2021
0,25l 6,20€
0,75l 18,00€

Spätburgunder trocken
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2021
0,25l 6,00€
0,75l 17,50€

Dadá No. 1 Vintage, trocken
Finca Las Moras, San Juan, Argentinien 2020
0,25l 6,20€
0,75l 18,00€

WEINSCHORLE

Weinschorle süß / sauer/ rot/ weiß
0,25l 3,90€
0,5l 5,90€

Liebe Gäste,

das Hotel ISG bietet Ihnen neben komfortablen Hotelzimmern mit Blick in die Rheinebene auch einen gemütlichen Biergarten, der zum Verweilen im Grünen bei gutem Essen und frischen Getränken einlädt.

Unser Restaurant mit Bar ermöglicht Ihnen, den Tag auch an regnerischen Tagen in angenehmer Atmosphäre ausklingen zu lassen.

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet servieren wir für Haus - und externe Gäste von Montag bis Samstag von 06.30 bis 10.00 Uhr, Sonntag und an Feiertagen von 7.00 bis 11.00 Uhr.

Sie planen eine Veranstaltung? Ob groß oder klein, Geburtstag, Jubiläum oder Tagung - gern unterbreitet Ihnen unser Hotelteam ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Unser Anliegen ist es, Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt zu ermöglichen

Sie haben Fragen oder Anregungen? Dann zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen in die neue Sommersaison zu starten und wünschen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Hotel ISG - Team



KLEINIGKEITEN

Portion Oliven
Kalamates / Gigantes ●●●●

Gegrillte Artischocken ●●

Gegrillte Pepperoni
mit Knoblauch ●●

Portion Grillgemüse
Aubergine, Zucchini, Tomate und Paprika ●●●●●

Patatas Bravas
mit Dip

Portion Pimentos
Bratpaprika mit Meersalz ●●●●●

Portion Manchegokäse
mit Feigensenf ●●●

Chorizo mild
in Cidresoße ●

Albondigas
Fleischbällchen in Tomatensoße ●●

Portion Serranoschinken ●●

Frittierte Calamares ●
mit Aioli

Gegrillter Oktopus ●
mit Aioli

GRÜNER GARTEN

Beilagensalat
Blatt- und Rohkostsalate ●●

Salat „Klassik“
Blatt-, Rohkostsalate, Tomate, Gurke und Hausdressing ●●

Salat „Italian“
Blatt-, Rohkostsalate, Rucola, getrocknete Tomaten, Oliven, Mozzarella, Essig und Öl ●●

Salat „Caesar-Supreme“
Blatt-, Rohkostsalate, Tomaten, Gurken, Croutons, Anchovis, Parmesan, Hausdressing und gebratene Maishähnchenbrust ●

LEICHTE GERICHTE

Gebackener Schafskäse im Pfännchen
mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven ●●

Pasta Penne
mit Calabrese-Pesto, Rucola und Parmesan ●

Pasta Penne
mit Tomatensoße, Frutti di Mare, Rucola und Parmesan ●

AUS DEM OFEN

Elsässer Flammkuchen „klassisch“
mit Speck und Zwiebeln

Elsässer Flammkuchen „dreierlei Käse“
mit Brie, Reblochon, Blaukäse, Rahm und Zwiebeln ●

Elsässer Flammkuchen „vegetarisch“
mit Peperoni und Schafskäse ●

Flammkuchen „Braumeister“
mit Roggenteig, Schwarzwälder Schinken, Lauch und Zwiebeln

TAJINE

nordafrikanisches Schmorgericht serviert im traditionellen Tontopf mit Gemüsebrühe, dazu Harissa und Zitrone

Tajine „Solimar“
Grillgemüse und Couscous ●●●

Tajine „Merguez“
Zwei Grillwürste aus Lamm und Rind mit Grillgemüse und Couscous ●

Tajine „Kefta“
Fleischbällchen vom Rind in Tomatensoße mit Koriander, pochierem Ei, Grillgemüse und Couscous ●

Tajine „Maghreb“
mit Maishähnchenbrust, Grillgemüse und Couscous ●

BIERGARTENGERICHTE

Wurstsalat
mit Zwiebeln und Brot ●●

Ofenkartoffel
überbacken mit Käse, dazu Kräuterquark an kleinem Salat ●●

Original Thüringer Bratwurst
mit Kartoffelsalat und Bautzner Senf ●●

Schnitzel „Wiener Art“
mit Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren und Beilagensalat

„Holzfällersteak“ in Dunkelbiersoße
mit Schmorzwiebeln, Butterspätzle und Beilagensalat

Spare Ribs
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark ●

Aufpreis für pommes frites 1,00 Euro

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Gemischtes Eis
drei Kugeln nach Wahl mit Sahne ●●

Coupe Dänemark
drei Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne ●●

Schokoladentraum
drei Kugeln Schokoladeneis, Schokoladensoße, Schokoladensplitter, Kekse und Sahne ●

Nussknacker
drei Kugeln Walnusseis, Schokoladensoße, Krokant, Walnüsse und Sahne ●

Eiskaffee / Eisschokolade

Eiskugeln nach Wahl

1 Kugel 2,00€ / 2 Kugeln 3,00€ / 3 Kugeln 5,00€

● Vegetarisch ● Vegan ● Glutenfrei ● Laktosefrei