

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Teinacher Mineralwasser
classic / medium / still
0,25l 2,60€
0,7l 4,90€
1,0l 5,90€

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Spezi
0,2l 2,40€
0,4l 3,50€

Saft-Schorle
0,2l 2,40€
0,4l 3,50€

Säfte
Apfel / Orange / Traube / Johannisbeere
0,2l 2,50€
0,4l 3,80€

Bitter Lemon / Ginger Ale
0,2l 2,60€

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Himbeer-Vanille
Himbeer, Vanille, Mineralwasser
0,3l 4,20€

Pink-Grapefruit
Grapefruit, Himbeer, Orange, Mineralwasser
0,3l 4,20€

Melone-Minze
Melone, Minze, Mineralwasser
0,3l 4,20€

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema
2,80€

Espresso
2,60€

Doppelter Espresso
4,20€

Cappuccino
3,00€

Milchkaffee
3,00€

Latte Macchiato
3,60€

Heiße Schokolade
3,00€

Glas Tee
2,60€

Tea Buddy
4,20€

APERITIFS

Hugo
Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze
0,25l 5,20€

Aperol-Spritz
Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe
0,25l 5,20€

Lillet
Lillet blanc, Wild-Berry, Mineralwasser, Früchte
0,25l 5,20€

ERLESENES VON DER BAR

Berry-Vanilla
Weißer Rum, Himbeer, Vanille, Mineralwasser
0,3l 5,20€

Pinki-Splash
Gin, Grapefruit, Himbeer, Orange, Mineralwasser
0,3l 5,20€

Mojito
Weißer Rum, brauner Zucker, Limetten, Mineralwasser, Minze
0,3l 5,80€

Himbeer-Mojito
Weißer Rum, brauner Zucker, Himbeeren, Limetten, Mineralwasser, Minze
0,3l 5,80€

Caipirinha
Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Limetten, Minze
0,3l 5,80€

Brockmans-Gin-Tonic-Wild Berry
Brockmans, Heidelbeeren, Wild-Berry
0,3l 6,20€

Brockmans-Gin-Tonic
Brockmans, Tonic Water
0,3l 6,20€

BIERE VOM FASS

Radeberger Pilsner
0,3l 3,10€
0,4l 3,90€

Radler süß / sauer
0,3l 2,70€
0,4l 3,00€

Köstritzer Schwarzbier
0,3l 3,20€
0,4l 4,00€

Schöfferhofer Hefeweizen
Hell
0,5l 4,10€

BIERE AUS DER FLASCHE

Schöfferhofer Hefeweizen
Dunkel / Kristall / alkoholfrei
0,5l 4,10€

Hacker Pschorr Export
0,5l 3,60€

Alkoholfreies Bier
0,33l 2,70€

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 21,90€

DIGESTIFS

Baileys Irish Cream
4cl 3,80€

Jägermeister
2cl 2,70€

Ramazotti
4cl 3,80€

Williams Christ
2cl 2,70€

Obstler
2cl 2,70€

Wodka Absolut
2cl 2,90€

Ouzo
2cl 2,70€

Tequila weiß / braun
2cl 2,90€

Grappa
2cl 2,90€

Calvados
2cl 2,90€

COGNAC & BRANDY

Asbach Uralt
2cl 2,80€

Remy Martin V.S.O.P
2cl 4,10€

WHISKY

Johnnie Walker Red Label
4cl 4,40€

Jack Daniels
4cl 4,90€

The Glenlivet
4cl 5,60€

WEISSWEINE

Müller-Thurgau halbtrocken
Heidelberger Dachs buckel, Winzerkeller Wiesloch, Baden 2020
0,25l 4,60€
1,0l 17,90€

Riesling trocken
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020
0,25l 5,20€
1,0l 20,40€

Elbling trocken
Nitteler Leiterchen, Weingut Matthias Dostert, Mosel 2019
0,25l 4,90€
1,0l 19,00€

Weißer Burgunder trocken
Kirchheimer Römerstraße, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020
0,25l 5,80€
0,75l 17,20€

Grauer Burgunder trocken
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020
0,25l 5,80€
0,75l 17,20€

Sauvignon Blanc trocken
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020
0,25l 6,20€
0,75l 18,20€

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé trocken
Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020
0,25l 5,60€
0,75l 16,50€

ROTWEINE

Trollinger-Lemberger halbtrocken
Wieslocher Mannaberg, Winzerkeller Wiesloch, Baden 2019
0,25l 4,90€
1,0l 18,50€

Dornfelder trocken
Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020
0,25l 5,20€
0,75l 15,20€

Tempranillo trocken
Bodegas Valdemar, Camino Viejo, Spanien 2020
0,25l 5,20€
0,75l 15,20€

Spätburgunder trocken
Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2019
0,25l 5,80€
0,75l 17,20€

Dadá No. 1 Vintage, trocken
Finca Las Moras, San Juan, Argentinien 2020
0,25l 5,80€
0,75l 17,20€

WEINSCHORLE

Weißweinschorle süß / sauer
0,25l 3,40€

Rotweinschorle süß / sauer
0,25l 3,60€

Liebe Gäste,

das Hotel ISG bietet Ihnen neben schönen Hotelzimmern mit Blick in die Rheinebene auch einen gemütlichen Biergarten, der zum Verweilen im Grünen bei gutem Essen und frischen Getränken einlädt. Das Restaurant mit Bar ermöglicht Ihnen den Abend auch an regnerischen Tagen in angenehmer Atmosphäre ausklingen zu lassen.

Unser reichhaltiges Frühstücksbüffet servieren wir für interne als auch 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 Rezeptionsteam ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Unser Anliegen ist es, Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt zu ermöglichen, selbstverständlich unter Einhaltung der aktuellen Hygiene-Vorgaben.

Für Sie als unsere Gäste besteht gemäß der neuen Corona-Verordnung keine Pflicht mehr zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes. Ebenso sind der 3G-Nachweis und die Datenerhebung nicht mehr erforderlich.

Unser Personal wird jedoch weiterhin einen Mund-Nasen-Schutz tragen, wie es in der Corona-Arbeitsschutz-Verordnung verankert ist.

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

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

Ihr Hotel ISG – Team



KLEINIGKEITEN

Lauch-Käse Suppe mit oder ohne Speck ●● 5,90€

Hausgemachte Maultasche in Rinderbrühe ● 6,90€

Portion hausgemachter Obazda mit dunklem Baguette ● 4,90€

Radibrot dunkles Baguette mit Rettich ● 4,50€

GRÜNER GARTEN

Beilagensalat Blatt-, Rohkostsalate ●● 5,90€

Salat „Klassik“ Blatt-, Rohkostsalate, Tomate, Gurke und Hausdressing ●● 10,90€

Salat „Ziegenkäse“ Blatt-, Rohkostsalate, Tomate, Gurke, Birnen und Walnüssen mit gratiniertem Ziegenkäse ●● 13,90€

VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit Schmorzwiebeln ● 12,90€

Krautschupfnudeln Schupfnudeln mit Sauerkraut an kleinem Salat ●● 13,90€

Gnocci in Weißweinsauce mit Hokkaidokürbis ● 12,90€

AUS DEM OFEN

Elsässer Flammkuchen „klassisch“ mit Speck und Zwiebeln 10,90€

Elsässer Flammkuchen „dreierlei Käse“ mit Brie, Reblochon, Blaukäse, Rahm und Zwiebeln ● 10,90€

Elsässer Flammkuchen „vegetarisch“ mit Peperoni und Schafskäse ● 10,90€

Flammkuchen „Braumeister“ mit Roggenteig, Schwarzwälder Schinken, Lauch und Zwiebeln 10,90€

FLEISCHGERICHTE

Zwei gebratene, hausgemachte Maultaschen an kleinem Salat ● 14,90€

Wildgulasch mit Spätzle ● 17,90€

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Pommes Frites und kleinem Salat 16,90€

Gebratene Maispoularde Supreme Senf Jus mit Kartoffelpüree und glasierten Möhren ● 17,90€

Original Thüringer Bratwurst mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Senf Jus ● 14,90€

FISCH

Hausgemachter Heringssalat mit Zwiebeln, Apfel und Salzkartoffeln ● 14,90€

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Gemischtes Eis drei Kugeln nach Wahl mit Sahne ●● 4,90€

Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ● 5,90€

Crème Brûlée mit Waldbeeren ● 4,50€

Käsevariation Brie, Hartkäse, Blauschimmelkäse und Weichkäse dazu Baguette 11,90€

● Vegetarisch ● Vegan ● Glutenfrei ● Laktosefrei

Jeden Donnerstag ist **Flammkuchentag**

Ein Flammkuchen nach Wahl inklusive einem Getränk zum Preis von 10,90€

Alle Preise beinhalten 7% MwSt. auf Speisen und 19% auf Getränke. Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Angebote auf der Tageskarte. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gern von unseren Servicemitarbeitern.