

# Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse



## Öffnungszeiten im Restaurant

Freitag bis Dienstag:

11.30 bis 14.00 Uhr, ab 18.00 Uhr

Ruhetag:

Mittwoch ganztags und Donnerstag bis 18.00 Uhr

## Öffnungszeiten der Eismanufaktur

Mittwoch: 14.00 bis 18.00 Uhr

Donnerstag bis Dienstag: 11.00 bis 22.00 Uhr

Bei schlechtem Wetter behalten wir uns vor, die Eismanufaktur gegen 20.00 Uhr zu schließen.



Untere Guldenstraße 10

79346 Königschaffhausen

Tel.: 07642/3377

[www.kaiserstuehlerlandeis.de](http://www.kaiserstuehlerlandeis.de) [info@kaiserstuehlerlandeis.de](mailto:info@kaiserstuehlerlandeis.de) [www.stube-bury.de](http://www.stube-bury.de) [Gasthaus@stube-bury.de](mailto:Gasthaus@stube-bury.de)



## Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse



**Kindereisbecher**

2,80€

**Gemischtes Eis**

3,00€

**Gemischtes Eis**  
mit Sahne

3,60€

**Milchshake**

Fruchtshakes auch Lactose frei möglich

3,80€

**Sanfter Engel**

Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne

4,00€

**Eisschokolade**

4,00€

**Eiskaffee**

4,00€

**Kaffee Zermatt**

Vanilleeis mit heißem Espresso und Sahne

4,00€

**Coup Dänemark**

Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokosauce

4,80€

**Kaffee Zermatt mit Amaretto**

4,80€

**Vanilleeis**

mit heißen Himbeeren und Sahne

5,00€

**Spaghettieis**

Vanilleeis, Sahne, Erdbeersauce  
und Schokostreusel

5,00€

**Schokospaghettieis**

Schokoeis, Sahne, Vanillesauce  
und Schokostreusel

5,00€

**Bananensplit**

Schokoeis, Vanilleeis, Banane,  
Sahne und Schokosauce

5,80€

---

# Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse

---



<b>Eismeringe</b> Vanille-, Schoko- und Fruchteis und Sahne	<b>5,80€</b>	<b>Schoko-Bananenbecher</b> Schokoeis, Bananen, Eierlikör und Sahne	<b>6,00€</b>
<b>Früchtebecher</b> Fruchteis, Vanilleeis, frische Früchte und Sahne	<b>5,80€</b>	<b>Walnussbecher</b> Walnusseis, Schokoeis, karamellierte Walnüsse, Eierlikör und Sahne	<b>6,00€</b>
<b>Joghurtbecher</b> Fruchteis, Vanilleeis, Joghurteis, frische Früchte, Naturjoghurt und Sahne	<b>5,80€</b>	<b>Schwarzwaldbecher</b> Vanille-, Schokoladen- und Kirschwassereis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	<b>6,00€</b>
<b>Müslibecher</b> Fruchteis, Joghurteis, Vanilleeis, Naturjoghurt, Müsli und Sahne	<b>5,80€</b>	<b>Eiswindbeutel</b> Vanille-, Schoko- und Walnusseis mit Eierlikör und Schokosoße und Sahne	<b>6,00€</b>



# Highlights der Erdbeersaison 6,80€

## **Der Klassiker**

Vanille- und Erdbeereis, frische Erdbeeren  
und Sahne

## **Der Sportliche**

Joghurt- und Erdbeereis, Müsli, Naturjoghurt,  
frische Erdbeeren und Sahne

## **Der Beschwipste**

Rhabarber- und Erdbeereis, frische Erdbeeren  
Kösecco und Sahne

## **Der Schokoladige**

Schokoladen- und Erdbeereis, Schokosoße,  
frische Erdbeeren und Sahne

## **Der Andere**

Vanille- und Erdbeereis, frische Erdbeeren  
Eierlikör und Sahne

## **Der Italienische**

Spaghettieis, Erdbeersöße, weiße Schokoraseln,  
frische Erdbeeren und Sahne

## **Der Bunte**

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis,  
frische Erdbeeren, Vanillesoße und Sahne

*Die Natürlichste Eiskultur aus der Region*

---

# Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse

---



Du hast keine Zeit in die Eismanufaktur zu kommen?

Nimm doch einfach ein bisschen Eis mit nach Hause!

Wir haben verschiedene Sorten in den Größen

125 ml 2,50 €

500 ml 4,50 €

1000 ml 8,00 €

Die Sorten kannst du beim  
Personal nachfragen.



---

# Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse

---



## Suppen

Badische Flädlesuppe	4,00€
Klare Tomatenconsommé mit Basilikumtortelini	9,00€
Buttermilch Currysuppe mit Mango und Seeteufel	9,00€

## Vorspeisen

Gemischter Salat	4,00€
Rindercarpaccio mit Parmesanspänen, Olivenöl und Balsamico	13,00€
Gebratene Jakobsmuschel mit Rotweinschinken, Kräutersaitlingen und Mango-Radieschenvinaigrette	14,00€

## Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel mit Pommes und Salat	13,00€
Puten Cordon Bleu mit Pommes und Salat	16,00€
Geschnetzelte Kalbsleber geröstet oder sauer mit Brägele und Salat	18,00€
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, Pommes und Salat	21,00€
Bandnudeln in fruchtiger Currysoße mit gebratenem Maishuhn, gebackener Banane und Salat	21,00€
Bandnudeln mit Garnelen und Jakobsmuscheln, Sommergemüse, Cocosfischsoße und Salat	23,00€
Bandnudeln mit frischen Tomaten, Basilikum, gebratenem Seeteufel und Salat	24,00€

---

# Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse

---



Gebratenes Rinderfilet unter der Basilikumkruste  
Balsamicojus, Tomatenragout,  
Parmesanrisotto und Salat **28,00€**

## Vegetarische Gerichte

Parmesanrisotto mit Sommergemüse,  
Kräutersaitlingen und Salat **14,00€**

Bandnudeln mit Basilikumpesto,  
gratiniertem Ziegenfrischkäse und Salat **18,00€**

## Sommertipps

Wurstsalat mit Brot/ Brägele **7,00€ / 10,00€**  
Brägele mit Bibiliskäs **7,00€**  
Panierte Schnitzel mit Brot **8,00€**  
Elsässer Wurstsalat mit Brot/Brägele **8,00€/11,00€**  
Rindfleischsalat mit Brot / Brägele **9,00€/12,00€**

Toast „Hawaii“, Schinken, frische Ananas und  
Camembert überbacken **11,00€**

„Trio“ Wurstsalat, Brägele und Bibiliskäs **12,00€**

Geschnetzelte Kalbsleber  
geröstet oder sauer mit Brot **13,00€**

Rumpsteak mit Kräuterbutter  
oder Zwiebeln und Brot **16,00€**

## Salate

Bunte Salatplatte mit Balsamico-Senfdressing:

- Putenstreifen **12,00€**  
- Streifen von paniertem Schnitzel **12,00€**  
- Gebratenen Kräutersaitlingen **12,00€**  
- Rotweinschinken und Parmesan **14,00€**  
- Gebratenem Lachsfilet Senf-Honig **16,00€**  
- Jakobsmuschel, Garnelen mit rotem Curry **17,00€**  
- Ryb Eye Steak und Knoblauchbutter **21,00€**

---

# Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse

---



## Spargelgerichte

Spargelcremesuppe  
mit Ravioli von grünem Spargel 8,00€

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Passionsfrucht vinaigrette  
und Ziegenfrischkäse 15,00€

Spargeltoast 15,00€

### Jeweils mit Krazele oder neuen Kartoffeln:

Portion weißer Spargel mit zerlassener Butter  
oder Sauce Hollandaise 19,00€

Shitakepilze  
mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise 20,00€

Kaiserstühler Landschinken  
mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise 20,00€

Wiener Schnitzel  
mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise 24,00€

Gebratene Garnelen in rotem Curry  
mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise 25,00€

Gebratenes Kalbsrückensteak  
mit grünem und weißem Spargel  
und Sauce Hollandaise 26,00€

Gebratener Seeteufel  
mit grünem und weißem Spargel  
und Hummerhollandaise 27,00€

Rinderfilet unter der Bärlauchkruste  
auf grünweißem Spargelragout  
und Sauce Hollandaise 28,00€



---

# Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse

---



## Alkoholfreies

### Mineralwasser

Peterstaler - still	0,25 l	1,60€
Peterstaler - classic	0,25 l	1,60€
Peterstaler - classic	0,50 l	2,50€
Peterstaler - medium	0,50 l	2,50€
Peterstaler - still	0,50 l	2,50€

Johannisbeerschorle	0,30 l	2,30€
Apfelsaft	0,30 l	2,30€
Apfelsaftschorle	0,30 l	2,30€
Orangensaft	0,30 l	2,30€
Cola (2,11)	0,30 l	2,30€
Fanta	0,30 l	2,30€
Spezi (2,11)	0,30 l	2,30€
Cola ligh (2,5,6,7,11)	0,30 l	2,30€
<b>für größeren Durst auch als 0,4 l</b>		<b>3,00€</b>

Bionade Holunder	0,33 l	2,40€
Orangina rot/gelb (2)	0,25 l	2,40€
Eistee Pfirsich (11)	0,30 l	1,60€
Bitter-Lemon (3,10)	0,20 l	2,30€

### Heißes

Tasse Kaffee		2,10€
Espresso		1,90€
doppelter Espresso		3,50€
Milchkaffee (2)		2,20€
Cappuccino (2)		2,20€
Latte Macchiato(2)		2,20€
Schoki (2)		2,10€
Tasse Tee		2,00€

---

# Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse

---



## Heimische Schnäpse

Weinhefe	2 cl	1,60€
Obstler	2 cl	1,60€
Zwetschgenwasser	2 cl	2,50€
Kirschwasser	2 cl	2,50€
Mirabellenschnaps	2 cl	2,50€
Williams Christ	2 cl	2,50€

## Bier

Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	3,30€
Fürstenberg Alkoholfrei	0,33l	2,20€

## vom Fass

Riegeler Landbier	0,3 l	2,20€
Riegeler Landbier	0,5 l	3,30€
Radler	0,3 l	2,20€
Radler	0,5 l	3,30€
Fürstenberg Hefeweizen	0,3 l	2,20€
Fürstenberg Hefeweizen	0,5 l	3,30€

## Weine

<b>Harmonisch</b>	0,1 l / 0,25 l
Müller Thurgau	1,70€ / 3,20€
Spätburgunder Weißherbst	2,20€ / 4,20€
Spätburgunder Rotwein	2,30€ / 4,40€
Gewürztraminer	2,20€ / 4,20€

## Trocken

Müller Thurgau	1,70€ / 3,20€
Weißer Burgunder	2,20€ / 4,20€
Grauer Burgunder	2,20€ / 4,20€
Spätburgunder Rose	2,20€ / 4,20€
Spätburgunder Rotwein	2,30€ / 4,40€

Rivaner trocken	2,30€ / 4,40€
Flaneur weiß	2,30€ / 4,40€
Schorle weiß	2,20€
Schorle rot	2,70€

---

# Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse

---



ORIGINALE DE MARTIN  
**SPRIZZEROL®**  
IL VERO APERITIVO ITALIANO

oder

**Hugo**  
mit Limette und Minze

**je 4,20 €**



---

# Hotel Gasthaus Eismanufaktur Bistro Terrasse

---



Lieber Gast,

Wir verwenden Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft. Zudem jodiertes Speisesalz.

Es gibt Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind,

In allen Salaten ist der Essig mit Farbstoff

In Lyoner, gekochtem Hinterschinken und Rotweinschinken ist Phosphat und Antioxidationsmittel.

Diese Ziffern der gesetzlich vorgeschriebenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Süßungsmittel Saccharin
- (5) mit Süßungsmittel Cyclamat
- (6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- (7) mit Süßungsmittel Acelsulfam
- (8) mit Phosphat
- (9) geschwefelt
- (10) chininhaltig
- (11) coffeinhaltig
- (12) mit Geschmacksverstärker
- (13) geschwärzt

Haben Sie Fragen zu den Zusatzstoffen oder Allergenen, fragen Sie unser Personal.

- Glutenhaltiges Getreide
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen
- Weichtiere