



RESTAURANT
MERKURSTÜBLE

SUPPEN SOUPS

1. Badische Kartoffelsuppe mit Kracherle^{2,3,4,a,g} 7,20 €
Potato soup
2. Gulaschsuppe „Chef“^{3,4,a,i} 9,40 €
Goulash soup "Chef"
3. Rinderkraftbrühe mit Maultascheneinlage^{3,4,a,c} 7,20 €
Beef bouillon with Maultaschen

SALATE SALADS

4. Beilagensalat^j 7,10 €
Side salad
5. Großer gemischter Salat^j 10,80 €
Mixed salad
6. Salatteller „Merkur“ mit gegrillten Putenstreifen^j 15,80 €
Fresh salad with grilled strips of turkey
7. Feinschmeckersalat mit gebratenen pikanten Rinderstreifen^j 17,60 €
Gourmet salad with roasted strips of beef
8. Salat Nizza mit Thunfisch, Zwiebeln, gekochtem Ei und Oliven^{c,d,j} 12,80 €
Salad Nizza with tuna, onions, boiled egg and olives
9. Salatteller mit gebratenen Maultaschen^{3,c,g,j} 15,80 €
Salad with fried Maultaschen
10. Salat à la Chef mit Kochschinken, Käse und gekochtem Ei^{5,c,g,o} 13,80 €
Salad à la Chef with cooked ham, cheese and boiled egg

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9: koffeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 13: gewachst

a: Glutenhaltiges Getreide, b: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f: Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h: Schalenfrüchte, i: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l: Schwefeldioxid und Sulphite, m: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, o: mit Nitrinpökelsalz und Nitrat

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unter Personal an.

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

- | | |
|--|---------|
| 11. Semmelknödel mit Champignons in Rahmsoße und buntem Salat ^{a,c,f,g,i,j} | 16,20 € |
| <i>Bread dumpling with mushrooms, cream sauce and mixed salad</i> | |
| 12. Elsässer Rinderragout mit hausgemachten Spätzle ^{4,a,c,g,i,j} | 20,80 € |
| <i>Alsace beef ragout with homemade spaetzle</i> | |
| 13. Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und würziger Bratensoße ^{a,c,f,g,i,j} | 18,80 € |
| <i>Schnitzel (pork) with French fries and spicy sauce</i> | |
| 14. Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites ^g | 17,60 € |
| <i>Grilled turkey steak with homemade herb butter and French fries</i> | |
| 15. Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites ^g | 25,90 € |
| <i>Argentinian rump steak with herb butter and French fries</i> | |
| 16. Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln ^{5,f,g,i,j} | 26,90 € |
| <i>Argentinian rump steak with onions, fried potatoes</i> | |
| 17. Gegrilltes Filet vom Lachs mit Limonensoße und Nudeln ^{a,c,d,g} | 26,80 € |
| <i>Salmon Filet with homemade lemon sauce and pasta</i> | |
| 18. Linseneintopf mit Wienerle und hausgemachten Spätzle ^{2,5,a,c,f,g,i,j,o} | 15,90 € |
| <i>Lentil stew with sausage and homemade spaetzle</i> | |
| 19. Deftige Käsespätzle und bunter Salat ^{a,g,j} | 15,20 € |
| <i>Cheese spaetzle with mixed salad</i> | |
| 20. Sauerbraten in Rotweinssoße, Semmelknödel und Beilagensalat ^{a,c,f,g,i,j} | 19,80 € |
| <i>Sauerbraten (braised beef, marinated in vinegar) with red wine sauce, bread dumpling and side salad</i> | |

BEILAGEN SIDE DISHES

- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| 21. Portion Pommes frites | 4,80 € | 23. Portion Gemüse | 4,80 € |
| <i>French fries</i> | | <i>Mixed vegetables</i> | |
| 22. Portion Bratkartoffeln ⁵ | 4,80 € | 24. Portion Spätzle ^{a,c} | 4,80 € |
| <i>Fried potatoes</i> | | <i>Swabian spaetzle</i> | |

VESPER VESPERS

25. Heiße Ofenkartoffeln mit Kräuterquark^g 7,90 €
Baked potatoes with herb curd
26. Geräuchertes Forellenfilet von der „Forellenzucht Baden-Baden“
mit Sahne-Meerrettich und Salatgarnitur^{g,j} 11,90 €
Smoked trout fillet from the „Forellenzucht Baden-Baden“ with cream horseradish and salad garnish
27. Eingelegter Schafskäse mit Oliven und Bauernbrot^{a,g} 10,80 €
Pickled sheep cheese with olives and bread
28. Straßburger Wurstsalat, Bauernbrot^{2,5,a,g,j,o} 13,80 €
Straßburger Wurstsalat (sausage salad and cheese) with bread
29. Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln^{2,5,a,g,j,o} 16,50 €
Badischer Wurstsalat (sausage salad) with fried potatoes
30. Vesperteller Merkur mit Bergsteigerbrot^{2,5,a,g,j,o} 16,80 €
Vesperteller Merkur (ham and cheese) with mountain climber bread
31. Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln^{2,3,i} 13,80 €
Ox muzzle salad with fried potatoes

KIDS

32. Kleines Schnitzel von der Pute mit Pommes frites, Salatgarnitur^{a,c,j} 10,90 €
Kids Schnitzel from turkey with french fries
33. Kleines Lachssteak mit Butternudeln und Soße^{a,c,d,g} 10,90 €
Kids salmon steak with buttered pasta and sauce
34. Portion Pommes frites mit Ketchup 4,80 €
French fries with tomato ketchup
35. Spätzle mit Rahmsoße^{a,c,f,g,i} 5,80 €
Spätzle with sauce

DESSERTS

36. Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesoße und Schlagsahne^{1,a,c,g,h} 8,90 €
Apfelstrudel (apple cake) with vanilla ice cream, vanilla sauce and whipped cream
37. Gemischtes Eis mit Sahne^{1,a,g,h} 6,80 €
Mixed ice cream with whipped cream
38. Schwarzwälder Beeren-Grütze mit Vanilleeis und Sahne^{1,a,g,h} 7,90 €
Black forest berry jelly with vanilla ice cream and creme

KUCHEN CAKES

39. Käsekuchen^{2,a,c,g} 3,90 €
Cheesecake
40. Apfelkuchen^{2,a,c,g} 3,90 €
Apple Pie
41. Schwarzwälder Kirschtorte^{1,2,a,c,g} 4,30 €
Black Forest Cake
42. Schokoladenkuchen (enthält Alkohol)^{1,a,c,g} 4,30 €
Chocolate cake (contains alcohol)
43. Himbeertorte^{1,a,c,g} 4,30 €
Raspberry cake

Weitere auf Anfrage
Additional on request

- Zusätzlich Sahne^g 0,90 €
Whipped cream

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9: koffeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 13: gewachst

a: Glutenhaltiges Getreide, b: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f: Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h: Schalenfrüchte, i: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l: Schwefeldioxid und Sulphite, m: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, o: mit Nitrinpökelsalz und Nitrat

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unter Personal an.

SEGAFREDO CAFÉ

Café Crema ⁹	2,90 €
Café Crema groß ⁹	3,90 €
Espresso ⁹	2,20 €
Espresso doppio ⁹	3,80 €
Espresso macchiato ^{9,g}	2,40 €
Cappuccino ^{9,g}	3,90 €
Milchkaffee ^{9,g}	3,90 €
Latte macchiato ^{9,g}	3,90 €
Café corretto ⁹	
Espresso mit Grappa oder Amaretto ⁹	5,80 €
Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne ⁹	3,90 €
Eiskaffee ^{9,g}	5,80 €
Eisschokolade ⁹	5,80 €

ALTHAUS TEE

Earl Grey Classic	3,90 €
English Superior	3,90 €
Fruit Berry	3,90 €
Milde Minze	3,90 €
Jasmine Deluxe	3,90 €
Grüner Tee	3,90 €

ALKOHOLFREI

Tafelwasser mit Gas (Glas)	0,20 l	3,00 €
Tafelwasser mit Gas (Flasche)	0,50 l	4,00 €
Tafelwasser mit Gas (Flasche)	1,00 l	5,60 €
Tafelwasser still (Flasche)	0,50 l	4,00 €
Tafelwasser still (Flasche)	1,00 l	5,60 €
Sinalco Cola, klein ^{1,9}	0,20 l	3,00 €
Sinalco Cola, groß ^{1,9}	0,40 l	4,50 €
Coca Cola Light, klein ^{1,9}	0,20 l	3,00 €
Sinalco Cola Light, groß ¹	0,40 l	4,50 €
Sinalco Orange, klein ¹	0,20 l	3,00 €
Sinalco Orange, groß ¹	0,40 l	4,50 €
Sinalco Zitrone, klein ¹	0,20 l	3,00 €
Sinalco Zitrone, groß ¹	0,40 l	4,50 €
Sinalco Cola Mix, klein ¹	0,20 l	3,00 €

Sinalco Cola Mix groß ^{1,9}	0,40 l	4,50 €
Kombucha	0,30 l	4,60 €
Red Bull ^{1,9}	0,20 l	4,50 €
Schweppes Lemon ^{1,9,10}	0,20 l	3,30 €
Schweppes Tonic ^{1,10}	0,20 l	3,30 €
Schweppes Ginger ^{1,10}	0,20 l	3,30 €
Orangensaft	0,20 l	3,30 €
Apfelsaft	0,20 l	3,30 €
Kirschsft	0,20 l	3,30 €
Apfelschorle klein	0,20 l	2,80 €
Apfelschorle groß	0,40 l	3,80 €
Johannisbeerschorle, klein	0,20 l	3,30 €
Johannisbeerschorle, groß	0,40 l	4,80 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,90 €

BIER

ALPIRSBACHER VOM FASS

Pils ⁵	0,30 l	3,40 €
Pils im Krug ⁵	0,40 l	4,30 €
Radler ⁵	0,30 l	3,20 €
Radler im Krug ⁵	0,40 l	4,10 €
Klosterzwinkel ⁵	0,40 l	4,30 €
Hefeweizen ⁵	0,50 l	5,20 €

Hefe alkoholfrei ⁵	0,50 l	5,20 €
-------------------------------------	--------	--------

ALPIRSBACHER AUS DER FLASCHE

Kristallweizen ⁵	0,50 l	5,20 €
Pils alkoholfrei ⁵	0,33 l	3,60 €

SEKT

Prosecco extra dry ⁵	0,10 l	5,20 €
Prosecco auf Eis ⁵	ca. 0,15 l	6,20 €
Prosecco Aperol ^{1,5,10}	ca. 0,15 l	6,20 €
Hugo mit Holunder und Minze	ca. 0,15 l	6,70 €
Sommerschorle ^{5,1}	ca. 0,15 l	6,70 €
Crémant (Flasche) ⁵	0,75 l	36,00 €
Prosecco (Flasche) ⁵	0,75 l	36,00 €

CHAMPAGNER

Moët & Chandon – Impérial brut ^{5,l}	0,75l	115,00 €
Moët & Chandon – Impérial rosé ^{5,l}	0,75l	125,00 €
Dom Perignon Vintage ^{5,l}	0,75l	348,00 €

WEIN

Varnhalter Sonnenberg		
Riesling trocken ^{5,l}	0,20 l	5,90 €
Riesling – Neuweierer Altenberg ^{5,l}	0,20 l	5,90 €
Spätburgunder		
Weissherbst – Yburg ^{5,l}	0,20 l	5,90 €
Spätburgunder – Yburg ^{5,l}	0,20 l	5,90 €
Grauburgunder QbA trocken ^{5,l}	0,20 l	5,90 €

Alle Weine auch als 1/8	0,10 l	3,90 €
Weinschorle weiß, rosé, rot ^{5,l}	0,20 l	5,20 €

BADISCHE FLASCHENWEINE

Sauvignon Blanc ^{5,l}	0,75 l	36,00 €
Rosé trocken –		
Baden-Baden Neuweier ^{5,l}	0,75 l	32,00 €
Spätburgunder Rotwein ^{5,l}	0,75 l	32,00 €

ITALIENISCHE FLASCHENWEINE

Rotwein – Primitivo ^{5,l}	0,75 l	38,00 €
Weißwein – Lugana ^{5,l}	0,75 l	35,00 €
Italienischer Rosé ^{5,l}	0,75 l	34,00 €

LONGDRINKS

Wodka Lemon ^{3,10}	8,50 €
Wodka Tonic ¹⁰	8,50 €
Wodka Orange	8,50 €
Whisky Cola ^{1,9}	8,50 €
Campari Soda ¹	8,50 €
Campari Orange ^{1,3}	8,50 €
Gin Tonic ¹⁰	8,50 €
Gin Lemon ^{1,9,10}	8,50 €

SPIRITUOSEN

Blutwurz ¹	2 cl	3,80 €
Topinambur	2 cl	2,80 €
Obstbrand	2 cl	2,80 €
Kirschwasser	2 cl	3,80 €
Mirabellenwasser	2 cl	3,80 €
Williamsbirne	2 cl	3,80 €
Jägermeister ¹	2 cl	3,80 €
Fernet Branka ¹	2 cl	3,80 €
Tullamore Drew Irish Whiskey	2 cl	4,80 €
Asbach Uralt Weinbrand ¹	2 cl	3,80 €
Sambuca	2 cl	3,80 €
Martini Bianco, Rosé, Extra Dry ¹	5 cl	4,70 €
Hennessy V.S.O.P ¹	2 cl	5,60 €
Grappa	2 cl	3,80 €
Ramazotti ¹	2 cl	3,80 €
Averna ¹	2 cl	3,80 €
Campari ¹	2 cl	3,80 €
Jack Daniel's ¹	2 cl	4,00 €
Jim Beam ¹	2 cl	4,00 €
Johnny Walker Black oder Red ¹	2 cl	4,00 €
J&B ¹	2 cl	4,00 €
Absolut	2 cl	4,00 €

Flaschen auf Anfrage

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9: koffeinhaltig, 10: chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 13: gewachst

a: Glutenhaltiges Getreide, b: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f: Sojabohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h: Schalenfrüchte, i: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l: Schwefeldioxid und Sulphite, m: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, o: mit Nitrinpökelsalz und Nitrat

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unter Personal an.



Online-Karte



Restaurant Merkurstüble · Mercuriusberg 5 · 76530 Baden-Baden
Telefon +49 7221 9709842 · info@merkurstueble-baden-baden.de · www.merkurstueble-baden-baden.de