



RESTAURANT
MERKURSTÜBLE



SUPPEN SOUPS

1. Badische Kartoffelsuppe mit Kracherle^{2,3,4,a,g} 8,80 €
Potato soup
2. Gulaschsuppe „Chef“^{3,4,a,i} 10,80 €
Goulash soup "Chef"
3. Rinderkraftbrühe mit Maultascheneinlage^{3,4,a,c} 8,30 €
Beef bouillon with Maultaschen

SALATE SALADS

4. Beilagensalat^j 7,10 €
Side salad
5. Großer gemischter Salat^j 11,80 €
Mixed salad
6. Salatteller „Merkur“ mit gegrillten Putenstreifen^j 16,80 €
Fresh salad with grilled strips of turkey
7. Feinschmeckersalat mit gebratenen pikanten Rinderstreifen^j 18,50 €
Gourmet salad with roasted strips of beef
8. Salat Nizza mit Thunfisch, Zwiebeln, gekochtem Ei und Oliven^{c,d,j} 14,80 €
Salad Nizza with tuna, onions, boiled egg and olives
9. Salatteller mit gebratenen Maultaschen^{3,c,g,j} 16,80 €
Salad with fried Maultaschen
10. Salat à la Chef mit frisch gebratenem Lachsfilet^{a,d,j} 18,90 €
Salad à la Chef with freshly fried salmon fillet

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} | 17,80 € |
| <i>Bread dumpling with mushrooms, cream sauce and mixed salad</i> | |
| 12. Elsässer Rinderragout mit hausgemachten Spätzle ^{4,a,c,g,i,j} | 22,90 € |
| <i>Alsace beef ragout with homemade spaetzle</i> | |
| 13. Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und würziger Bratensoße ^{a,c,f,g,i,j} | 19,80 € |
| <i>Schnitzel (pork) with French fries and spicy sauce</i> | |
| 14. Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites ^g | 19,70 € |
| <i>Grilled turkey steak with homemade herb butter and French fries</i> | |
| 15. Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites ^g | 28,00 € |
| <i>Argentinian rump steak with herb butter and French fries</i> | |
| 16. Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln ^{5,f,g,i,j} | 28,90 € |
| <i>Argentinian rump steak with onions, fried potatoes</i> | |
| 17. Gegrilltes Filet vom Lachs mit Limonensoße und Nudeln ^{a,c,d,g} | 28,80 € |
| <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} | 17,50 € |
| <i>Lentil stew with sausage and homemade spaetzle</i> | |
| 19. Deftige Käsespätzle und bunter Salat ^{a,g,j} | 16,50 € |
| <i>Cheese spaetzle with mixed salad</i> | |
| 20. Sauerbraten in Rotweinssoße, Semmelknödel und Beilagensalat ^{a,c,f,g,i,j} | 23,50 € |
| <i>Sauerbraten (braised beef, marinated in vinegar) with red wine sauce, bread dumpling and side salad</i> | |

BEILAGEN SIDE DISHES

- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| 21. Portion Pommes frites | 5,80 € | 23. Portion Gemüse | 5,80 € |
| <i>French fries</i> | | <i>Mixed vegetables</i> | |
| 22. Portion Bratkartoffeln ⁵ | 5,80 € | 24. Portion Spätzle ^{a,c} | 5,80 € |
| <i>Fried potatoes</i> | | <i>Swabian spaetzle</i> | |
| Extra Sauce | | 4,00 € | |

VESPER VESPERS

25. Heiße Ofenkartoffeln mit Kräuterquark^g 10,80 €
Baked potatoes with herb curd
27. Eingelegter Schafskäse mit Oliven und Brot^{a, g} 12,80 €
Pickled sheep cheese with olives and bread
28. Straßburger Wurstsalat, Brot^{2, 5, a, g, j, o} 14,80 €
Straßburger Wurstsalat (sausage salad and cheese) with bread
29. Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln^{2, 5, a, g, j, o} 17,50 €
Badischer Wurstsalat (sausage salad) with fried potatoes
30. Vesperteller Merkur mit Brot^{2, 5, a, g, j, o} 18,80 €
Vesperteller Merkur (ham and cheese) with mountain climber bread
31. Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln^{2, 3, i} 16,80 €
Ox muzzle salad with fried potatoes

KIDS

32. Kleines Schnitzel von der Pute mit Pommes frites, Salatgarnitur^{a, c, j} 12,90 €
Kids Schnitzel from turkey with french fries
33. Kleines Lachssteak mit Butternudeln und Soße^{a, c, d, g} 13,90 €
Kids salmon steak with buttered pasta and sauce
34. Portion Pommes frites mit Ketchup 6,80 €
French fries with tomato ketchup
35. Spätzle mit Rahmsoße^{a, c, f, g, i} 8,80 €
Spätzle with sauce
- Ketchup oder Mayo 1,50 € extra

DESSERTS

36. Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesoße und Schlagsahne^{1,a,c,g,h} 9,90 €
Apfelstrudel (apple cake) with vanilla ice cream, vanilla sauce and whipped cream
37. Gemischtes Eis mit Sahne^{1,a,g,h} 7,80 €
Mixed ice cream with whipped cream
38. Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne^{2,8,a} 9,50 €
Apfelküchle (apple cakes) with vanilla ice cream and whipped cream

KUCHEN CAKES

39. Käsekuchen^{2,a,c,g} 4,90 €
Cheesecake
40. Apfelkuchen^{2,a,c,g} 4,90 €
Apple Pie
41. Schwarzwälder Kirschtorte^{1,2,a,c,g} 5,80 €
Black Forest Cake
42. Schokoladenkuchen (enthält Alkohol)^{1,a,c,g} 5,80 €
Chocolate cake (contains alcohol)
43. Himbeertorte^{1,a,c,g} 5,80 €
Raspberry cake

Weitere auf Anfrage
Additional on request

- Zusätzlich Sahne^g 1,50 €
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	3,20 €
Café Crema groß ⁹	4,90 €
Espresso ⁹	2,50 €
Espresso doppio ⁹	4,20 €
Espresso macchiato ^{9,g}	3,20 €
Cappuccino ^{9,g}	4,20 €
Milchkaffee ^{9,g}	4,20 €
Latte macchiato ^{9,g}	4,20 €
Café corretto ⁹	
Espresso mit Grappa oder Amaretto ⁹	7,80 €
Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne ⁹	4,30 €
Eiskaffee ^{9,g}	6,80 €
Eisschokolade ⁹	6,80 €

ALTHAUS TEE

Earl Grey Classic	4,20 €
English Superior	4,20 €
Fruit Berry	4,20 €
Milde Minze	4,20 €
Jasmine Deluxe	4,20 €
Grüner Tee	4,20 €

ALKOHOLFREI

Tafelwasser mit Gas (Glas)	0,20 l	3,50 €
Tafelwasser mit Gas (Flasche)	0,50 l	4,50 €
Tafelwasser mit Gas (Flasche)	1,00 l	6,50 €
Tafelwasser still (Flasche)	0,50 l	4,50 €
Tafelwasser still (Flasche)	1,00 l	6,50 €
Sinalco Cola, klein ^{1,9}	0,20 l	3,50 €
Sinalco Cola, groß ^{1,9}	0,40 l	4,90 €
Coca Cola Light, klein ^{1,9}	0,20 l	3,50 €
Sinalco Cola Light, groß ¹	0,40 l	4,90 €
Sinalco Orange, klein ¹	0,20 l	3,50 €
Sinalco Orange, groß ¹	0,40 l	4,90 €
Sinalco Zitrone, klein ¹	0,20 l	3,50 €
Sinalco Zitrone, groß ¹	0,40 l	4,90 €
Sinalco Cola Mix, klein ¹	0,20 l	3,50 €

Sinalco Cola Mix groß ^{1,9}	0,40 l	4,90 €
Kombucha	0,30 l	5,90 €
Red Bull ^{1,9}	0,20 l	5,50 €
Schweppes Lemon ^{1,9,10}	0,20 l	4,80 €
Schweppes Tonic ^{1,10}	0,20 l	4,20 €
Schweppes Ginger ^{1,10}	0,20 l	4,20 €
Orangensaft	0,20 l	4,20 €
Apfelsaft	0,20 l	4,20 €
Kirschsaft	0,20 l	4,20 €
Apfelschorle klein	0,20 l	3,80 €
Apfelschorle groß	0,40 l	4,30 €
Johannisbeerschorle, klein	0,20 l	4,30 €
Johannisbeerschorle, groß	0,40 l	5,80 €
Bionade Holunder	0,33 l	4,40 €

BIER

ALPIRSBACHER VOM FASS

Pils ⁵	0,30 l	4,10 €
Pils im Krug ⁵	0,40 l	4,90 €
Radler ⁵	0,30 l	3,90 €
Radler im Krug ⁵	0,40 l	4,90 €
Klosterzwinkel ⁵	0,40 l	4,90 €
Hefeweizen ⁵	0,50 l	5,50 €

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

ALPIRSBACHER AUS DER FLASCHE

Kristallweizen ⁵	0,50 l	5,50 €
Pils alkoholfrei ⁵	0,33 l	4,10 €

SEKT

Prosecco extra dry ⁵	0,10 l	7,30 €
Prosecco auf Eis ⁵	ca. 0,15 l	8,20 €
Prosecco Aperol ^{1,5,10}	ca. 0,15 l	8,20 €
Hugo mit Holunder und Minze	ca. 0,15 l	8,70 €
Sommerschorle ^{5,1}	ca. 0,15 l	8,70 €
Crémant (Flasche) ⁵	0,75 l	44,00 €
Prosecco (Flasche) ⁵	0,75 l	44,00 €

CHAMPAGNER

Moët & Chandon – Impérial brut ^{5,l}	0,75l	120,00 €
Moët & Chandon – Impérial rosé ^{5,l}	0,75l	130,00 €
Dom Perignon Vintage ^{5,l}	0,75l	368,00 €

WEIN

Varnhalter Sonnenberg		
Riesling trocken ^{5,l}	0,20 l	6,90 €
Riesling – Neuweierer Altenberg ^{5,l}	0,20 l	6,90 €
Spätburgunder		
Weissherbst – Yburg ^{5,l}	0,20 l	6,90 €
Spätburgunder – Yburg ^{5,l}	0,20 l	6,90 €
Grauburgunder QbA trocken ^{5,l}	0,20 l	6,90 €

Alle Weine auch als 1/8	0,10 l	4,90 €
Weinschorle weiß, rosé, rot ^{5,l}	0,20 l	6,20 €

BADISCHE FLASCHENWEINE

Sauvignon Blanc ^{5,l}	0,75 l	42,00 €
Rosé trocken –		
Baden-Baden Neuweier ^{5,l}	0,75 l	39,00 €
Spätburgunder Rotwein ^{5,l}	0,75 l	39,00 €

ITALIENISCHE FLASCHENWEINE

Rotwein – Primitivo ^{5,l}	0,75 l	46,00 €
Weißwein – Lugana ^{5,l}	0,75 l	44,00 €
Italienischer Rosé ^{5,l}	0,75 l	43,00 €

LONGDRINKS

Wodka Lemon ^{3,10}	9,90 €
Wodka Tonic ¹⁰	9,90 €
Wodka Orange	9,90 €
Whisky Cola ^{1,9}	9,90 €
Campari Soda ¹	9,90 €
Campari Orange ^{1,3}	9,90 €
Gin Tonic ¹⁰	9,90 €
Gin Lemon ^{1,9,10}	9,90 €

SPIRITUOSEN

Blutwurz ¹	2 cl	3,90 €
Topinambur	2 cl	2,90 €
Obstbrand	2 cl	2,90 €
Kirschwasser	2 cl	3,90 €
Mirabellenwasser	2 cl	3,90 €
Williamsbirne	2 cl	3,90 €
Jägermeister ¹	2 cl	3,90 €
Fernet Branka ¹	2 cl	3,90 €
Tullamore Drew Irish Whiskey	2 cl	4,90 €
Asbach Uralt Weinbrand ¹	2 cl	3,90 €
Sambuca	2 cl	3,90 €
Martini Bianco, Rosé, Extra Dry ¹	5 cl	4,80 €
Hennessy V.S.O.P ¹	2 cl	5,70 €
Grappa	2 cl	3,90 €
Ramazotti ¹	2 cl	3,90 €
Averna ¹	2 cl	3,90 €
Campari ¹	2 cl	3,90 €
Jack Daniel's ¹	2 cl	4,10 €
Jim Beam ¹	2 cl	4,10 €
Johnny Walker Black oder Red ¹	2 cl	4,10 €
J&B ¹	2 cl	4,10 €
Absolut	2 cl	4,10 €

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 Nitripökelsalz 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