



Essen. **Trinken.** Sein.

Viel Spaß im Backhaus!

Getränke alkoholfrei

Coca Cola ^{2,8} , Coca Cola light ^{2,4,8} , Fanta ^{2,3} , Mezzo Mix ^{2,3,8} , Apfelschorle, Apfelschorle naturtrüb, Sprudel süß	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,90
fritz-kola ^{2,8}	0,3 l	€ 3,20
fritz-limo zitrone ³	0,3 l	€ 3,20
fritz-spritz bio-rhabarberschorle, fritz-spritz bio-traubenschorle	0,3 l	€ 3,20
Flasche Schwarzwälder Mineralwasser "Still", "Medium" oder "Klassisch"	0,7 l	€ 4,90
Sallenbuscher Tafelwasser im Backhaus-Glas	still 0,3 l	€ 1,20
<i>(Leitungswasser, durch unsere Tafelwasseranlage gefiltert, gekühlt und bei Bedarf mit Kohlensäure versetzt - schmeckt lecker und vermeidet Transportwege!)</i>	still 0,5 l	€ 2,00
	spritzig 0,3 l	€ 1,80
	spritzig 0,5 l	€ 2,80
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	€ 2,80
Schweppes Bitter Lemon ^{3,7}	0,2 l	€ 2,80
Thomas Henry Tonic Water ^{3,7}	0,2 l	€ 2,80
Kumpf Orangensaft, Grapefruitsaft, Johannisbeer-Nektar, Kirsch-Nektar, Maracuja-Nektar, Bananen-Nektar, Multivitamin-Saft	0,2 l	€ 2,90
<i>alle Säfte auch als "Schorle" 0,4 l (+ € 1,00) oder "Schorle dünn" 0,5 l (+ € 1,30)</i>		
Kumpf Fruchtsaftschorle "Apfel-Johannisbeer"	0,5 l	€ 3,90
Dreckbrüh´ (Mezzo Mix ^{2,3,8} mit Orangensaft)	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,20
Marmor (Kirsch- und Bananen-Nektar)	0,4 l	€ 4,80

Biere vom Fass

Wir schenken Biere der Brauerei Hoepfner, dem Hofbräuhaus Traunstein und der Privatbrauerei Waldhaus aus. Unser aktuelles Bier-Angebot finden Sie auf den aushängenden Tafeln und der Tageskarte.

Alle offenen Biere mischen wir gerne zum Radler süß oder Radler sauer.

Giniwheat ² (Hefe-Weizen mit Ginger Ale)	0,5 l	€ 4,40
Saft-Weizen (mit jedem beliebigen Saft oder Nektar aus unserer "Saft-Bar")	0,5 l	€ 4,40

Biere aus der Flasche

Hoepfner Edelweizen	0,5 l	€ 3,80
Hoepfner Kellerweizen	0,5 l	€ 3,80
Hoepfner Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 2,90
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80
Hoepfner Grape Free ⁴ (alkoholfrei)	0,33 l	€ 2,90

Deutsche Qualitätsweine

Wir haben uns verliebt...in die Weine der "Weingärtner Cleebronn & Güglingen e.G.". Nicht weit von uns entfernt, im Herzen des Zabergäus, befindet sich eine Kellerei, die sich nicht nur bei uns wachsender Beliebtheit erfreut: Im "Gault & Millau" 2020 gehören die Weingärtner aus Cleebronn und Güglingen zu den am höchsten bewerteten Erzeugergemeinschaften Deutschlands.

Weine im Offenausschank

Riesling "Cleebronner Michaelsberg"¹⁶, halbtrocken 0,25 l € 4,60
duftiges Bukett, dezente Ananas, balancierte Fruchtsüße

Spätburgunder Weissherbst "Cleebronner Heuchelberg"¹⁶, halbtrocken 0,25 l € 4,80
spritzig-aromatische Frucht, feine Süße

Cleebronner Rotwein⁶, halbtrocken 0,25 l € 4,20
kräutrige Frucht, milder Körper

Weitere offene Weine finden Sie auf unseren Angebotstafeln.

In der Viertelliterflasche

Riesling „Sankt M“¹⁶, trocken Flasche 0,25 l € 5,90
knackiger Pfirsich, feines Frucht-Säure-Spiel, mineralischer Zug

Lemberger Weissherbst "Sankt M"¹⁶, trocken Flasche 0,25 l € 5,90
frische Wassermelone, Himbeere, verspielte Länge

Lemberger "Sankt M"¹⁶, trocken Flasche 0,25 l € 5,90
reife Schwarzkirsche, Wacholderbeeren, geschliffene Tannine

Trollinger mit Lemberger "Sankt M", trocken Flasche 0,25 l € 5,90
rote Johannisbeere, saftiges Naturell, ausgewogene Art

Flaschenweine 0,75 Liter

Weiss

Riesling „Sankt M“ ⁶ , trocken <i>knackiger Pfirsich, feines Frucht-Säure-Spiel, mineralischer Zug</i>	0,75 l	€ 17,40
Weißburgunder "Sankt M" ⁶ , trocken <i>heimische Früchte, reife Birne, Apfel, zartcremige Struktur</i>	0,75 l	€ 18,20
Grauburgunder „Sankt M“ ⁶ , trocken <i>gereifte Walnuss, Honigmelone, betont cremig</i>	0,75 l	€ 18,20
Sauvignon blanc "Herzog C", trocken <i>reife Stachelbeere, Kiwi und Granatapfel in der Nase, feine Kräuterwürze am Gaumen, schwankt zwischen Eleganz und souveräner Klasse</i>	0,75 l	€ 26,90

Weissherbst / Blanc de Noir

Lemberger Weissherbst "Sankt M", trocken <i>frische Wassermelone, Himbeere, verspielte Länge</i>	0,75 l	€ 16,90
Pinot Menieur Blanc de Noir "Sankt M", trocken <i>würziges Apfelmus, Bananensorbet, cremiger Schmelz</i>	0,75 l	€ 16,90

Rot

Feinherb Rouge <i>reife Pflaume, Sauerkirschkompott, sanfte Struktur, feinherbe Rotweincuvée</i>	0,75 l	€ 16,40
Acolon "Sankt M", trocken <i>dunkle Waldbeeren, kräftiger Körper, herbfruchtiger Ausdruck</i>	0,75 l	€ 17,40
Lemberger & Cabernet franc "Sankt M", trocken <i>würzige Wald- & Kirschfrucht, außergewöhnlich und sehr gelungen</i>	0,75 l	€ 18,20
Spätburgunder "Herzog C", trocken <i>subtile wie verführerische Nase nach Sauerkirschen und frischem Waldboden, verspielte, kühle und burgundische Finesse; mehr als ein Geheimtipp</i>	0,75 l	€ 26,40

Sekt & Secco

Schloß Wachenheim Sekt, <i>trocken</i> ⁶	0,20 l (Piccolo)	€ 4,40
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen Riesling Sekt b.A., <i>trocken</i>	0,75 l (Flasche)	€ 24,60
Müller - Dr. Becker Vivante-Secco, <i>trocken</i> ⁶	0,75 l (Flasche)	€ 15,40
Pecco alkoholfrei, edel perlendes Traubenmixgetränk	0,75l (Flasche)	€ 12,90

Schnäpse und Liköre

Unsere Schnäpse und Liköre stammen von der Feinbrennerei Prinz in Hörbranz.

Die "Klaren":

Williams-Birnen-Schnaps 40% Vol.	2 cl	€ 3,00
Marillen-Schnaps 40% Vol.	2 cl	€ 3,00
Haselnuss-Schnaps 40% Vol.	2 cl	€ 3,00

Die "Alten" (mehrmonatig im Holzfass gereift):

Alte Williams-Christ-Birne 41% Vol.	2 cl	€ 3,80
Alte Marille 41% Vol.	2 cl	€ 3,80
Alte Wald-Himbeere 41% Vol.	2 cl	€ 3,80
Alter Bodensee-Apfel 41% Vol.	2 cl	€ 3,80

Die "Weniger-Prozentigen":

Champagner-Trüffel-Likör 15% Vol.	2 cl	€ 2,80
-----------------------------------	------	--------

Dauerbrenner (Nicht aus unserer Region, aber trotzdem gut!)

Ramazzotti 30% Vol.	2 cl	€ 2,90
Sambuca 40% Vol.	2 cl	€ 2,90
Baileys 17% Vol.	2 cl	€ 2,90

Longdrinks mit & ohne Alkohol



Campari Soda (4 cl Campari ² , Mineralwasser)	0,2 l	€ 3,90
Campari Orange (4 cl Campari ² , Orangensaft)	0,2 l	€ 4,60
Lillet Lemon (5 cl Lillet, Bitter Lemon ^{3,7} , Limettenscheibe)	0,2 l	€ 4,90
Lillet Berry (5 cl Lillet, Russian Wild Berry ³ , Himbeeren)	0,2 l	€ 4,90
Secco Crodino (Crodino, Vivante Secco)	0,2 l	€ 4,40
Crodino Soda (alkoholfrei; Crodino, Mineralwasser)	0,2 l	€ 4,40
Aperol Spritz (4 cl Aperol, Secco, Soda, Orangenscheibe)	0,2 l	€ 5,90
Caipirinha (zerdepperte Limette, brauner Zucker, 5 cl Cachaça 51)	0,2 l	€ 6,90
Caipirinha alkoholfrei (zerdepperte Limette, brauner Zucker, Ginger Ale ²)	0,2 l	€ 6,90
4 cl Bombay Sapphire Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Gurkenscheibe ^{3,7}	0,2 l	€ 6,40
4 cl Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Gurkenscheibe ^{3,7}	0,2 l	€ 8,20
Rotkehlchen (alkoholfrei; Grenadine ^{1,2} , Orangensaft)	0,2 l	€ 3,90
Grashüpfer (alkoholfrei; Blue Curacao ^{1,2} , Orangensaft)	0,2 l	€ 3,90

Whiskey (Single Malt)

Cask Islay warm & feurig, Zitrusnoten, ölig mit gebranntem Karamell, reicher Torfrauch	2cl	€ 5,20
Laphroaig Quarter Cask Fasstyp: Ex-Bourbon, nachgereift in kleinen Quarter Casks; Kokos- und Bananenaromen, komplex, vollmundig und viel Torfrauch, überrascht mit einer leichten Süße	2cl	€ 5,60
Auchentoshan Three Wood Reifung in Ex-Bourbon-Fässern und Finish in Oloroso- und Pedro Ximenez-Sherryfässern dunkle Früchte, Orangen und Rosinen, süßer Sirup in Kombination mit Haselnüssen	2cl	€ 6,20

Für Teekennen und Geniesser

Nach ausgiebigen Verkostungen haben wir uns für die leckeren Bio-Tees der Chiemgauer Tee-Manufaktur "BIOTEAQUE" entschieden. Unsere Tees servieren wir in groooooßen Tassen!



Bio-Kräutertee "Heimatmischung" (Ziehzeit 5 min.) <i>Apfelstücke, Hibiscusblüten, Brombeerblätter, Hagebutte, Brennnessel, Zitronengras, Grüne Minze, Kamillenblüten, natürliche Aromen</i>	€ 3,90
Bio-Kräutertee Süßer Ingwer (Ziehzeit 5-7 min.) <i>Zitronengras, Süßholz, Ingwer, Pfefferminze, Zitronenschalen, Pfeffer</i>	€ 3,90
Bio-Schwarztee Darjeeling (Ziehzeit 3-4 min.) <i>2nd Flush Pussimbing (zweite Tee-Ernte einer Vegetationsperiode)</i>	€ 3,90
Bio-Pfefferminze (Ziehzeit 5 min.)	€ 3,90
Bio-Rooibos Limone-Vanille (Ziehzeit 3-4 min.) <i>Rooibostee, Zitronenschalen, Ringelblumenblüten, Kornblumenblüten, natürliches Aroma</i>	€ 3,90
Bio-Grüntee Mango-Bergamotte (Ziehzeit 2-3 min.) <i>Grüner Tee, Pai Mu Tan, Rosenblütenblätter, natürliches Aroma, Ringelblumenblüten, Kornblumenblüten</i>	€ 3,90

Kaffees

(fast) Alle unsere Kaffees bekommen Sie auf Wunsch auch entkoffeiniert.



Tasse Kaffee	€ 2,90
Mammut-Kaffee (großer Kaffee)	€ 3,60
Espresso	€ 2,00
Espresso Macchiato	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Mammut-Cappuccino (großer Cappuccino)	€ 3,60
Milchkaffee	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,40
Yeti-Macchiato (kühle Milch, softig-frostiger Milchschaum, Espresso)	€ 3,50
Sirup-Macchiato (Vanille oder Karamell)	€ 3,70
Schoko-Macchiato weiß	€ 3,70
Schoko-Macchiato dunkel	€ 3,70
Bailey's ² -Macchiato	€ 4,60
Bailey's ² -Schoko-Macchiato weiß oder dunkel	€ 4,60

Schokoladen

Unsere Schokoladen werden mit Milch zubereitet!

Dunkle heiße Schokolade	€ 3,40
Dunkle heiße Schokolade mit Sahne oder softig-frostigem Milchschaum	€ 3,60
Weißer heiße Schokolade	€ 3,40
Weißer heiße Schokolade mit Sahne oder softig-frostigem Milchschaum	€ 3,60

Natürlich!

DEN GRÖßTEN TEIL UNSERER SPEISEN PRODUZIEREN WIR SELBST. Wir haben dabei sehr hohe Anforderungen an Qualität und Zubereitung und verzichten deshalb komplett auf Glutamat oder andere Geschmacksverstärker.

GRUNDSÄTZLICH SIND WIR BEMÜHT, DIE TRANSPORTWEGE SO KURZ WIE MÖGLICH ZU HALTEN UND ERZEUGERNAH EINZUKAUFEN. So beziehen wir z.B. unsere Blattsalate vom Gemüsehof "Doris Link" aus Durlach-Aue. Unsere Fleisch- und Wurstwaren bekommen wir vom ortsansässigen Metzger Hans Aulenbach geliefert: Rind- und Schweinefleisch bezieht er für uns ausschließlich aus Deutschland, seine Wurstwaren produziert er alle mit viel Liebe selbst. Fleisch ist und bleibt ein Naturprodukt, und deshalb gilt: Sollte z.B. das für die Rindersteaks erhältliche Fleisch nicht den strengen Qualitätskriterien von Hans Aulenbach und dem Backhaus-Team entsprechen, bieten wir vorübergehend keine Rindersteaks an. Hinweise darauf lesen Sie dann auf den Angebotstafeln.

Unser Vertrauen setzen wir u.a. in:

- Fleisch und Wurstwaren von der Metzgerei Aulenbach in Weingarten
- Mehl und Eier von der Störmühle Dobler in Knittlingen und vom Hofgut Werrabronn in Weingarten
- Blattsalate vom Gemüsehof Doris Link aus Durlach-Aue
- Kola und Limonaden von der fritz-kulturgüter gmbh
- Biere von der Brauerei Hoepfner, dem Hofbräuhaus Traunstein und der Privatbrauerei Waldhaus
- Spirituosen von K&L Feinspirituosen in Weingarten
- Kaffees von der Fa. Seeberger in Ulm
- Tees von der Chiemgauer Teemanufaktur BIOTEAQUE
- Mineralwasser von "Schwarzwald Sprudel" in Bad Griesbach
- Weine von der Weingärtner Cleebronn & Güglingen e.G.
- Kartoffeln von Uwe Lengert, Lindenhof beim Schloß in Stutensee
- echten Ökostrom aus Deutschland und Österreich

Unsere Allergen-Dokumentation können Sie auf Wunsch jederzeit gerne an der Theke einsehen.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe:	1: „mit Konservierungsstoff“	7: „chininhaltig“
	2: „mit Farbstoff“	8: „coffeinhaltig“
	3: „mit Antioxidationsmittel“	9: „mit Geschmacksverstärker“
	4: „mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle“	10: „mit Beta-Carotin“
	5: „mit Phosphat“	11: geschwärzt
	6: „enthält Sulfite“	

*Essen und trinken
auf eigene Gefahr...!*

Unsere Speisen...

...finden Sie auf unserer aktuellen Karte, die Ihnen unser Servicepersonal an den Tisch bringt.

Alternativ finden Sie die Karte hier zum Download:



Diese Karte ist mit einem antimikrobiellen Lack beschichtet, der Viren, Bakterien und Keime auf der Oberfläche bis zu 99,99% reduziert.

Website:



Facebook:



Instagram:



backhaus-sallenbusch.de
facebook.com/BackhausSallenbusch
instagram.com/BackhausSallenbusch