



**Speisekarte**

---

# Herzlich Willkommen

---

*„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach. Man nehme von allem nur das Beste.“*

OSCAR WILDE



# Inhalt



**FRÜHSTÜCK**  
5 – 6



**KAFFEE-/TEESPEZIALITÄTEN**  
7 – 9



**FROZEN DRINKS**  
10



**FEUER & FLAMME**  
15 – 18



**SALATE & BURGER**  
19 – 21



**KIDS**  
22



**VORSPEISEN & HAUPTSPESIEN**  
23 – 26



**DESSERTS**  
28/29



**GETRÄNKE**  
30 – 60

**Lebensmittelinformation** Nach der Lebensmittelinformationsverordnung gilt die Verpflichtung zur Allergenkezeichnung. All unsere Speisen und Getränke können allergieauslösende Lebensmittel enthalten. Für detailliertere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Gastgeber. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können geringe Spuren von anderen allergenen Stoffen als den aufgeführten enthalten sein.

**Zusatzstoffe** 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. gewachst, 12. mit Taurin, 13. enthält eine Phenylalaninquelle, 14. mit Süßungsmittel



Vegetarische Speisen



Plant based Speisen



Share your moments  
#bäckstage



# bäck stage

## DIE EVENT-GASTRONOMIE DER GANZ BESONDEREN ART

Hier verbinden wir unsere Leidenschaft für Qualität mit der Begeisterung für die besonderen Momente rund um die schönste Nebensache der Welt – dem Genießen. Und Sie sind mittendrin.



**Tisch reservieren**

Die offene Küche bietet einen imposanten Blick auf unseren Pizzaofen und unser Küchenteam. Während Sie einen guten Wein genießen, können Sie uns hier beim Backen zusehen. Schlemmen Sie vormittags von unserem **Frühstücksbuffet** oder genießen Sie Ihre Kaffeepause auf unserer Terrasse. Als Gastgeber für maßgeschneiderte **Firmenveranstaltungen** stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Und ist am Ende eines gelungenen Tages der Weg nach Hause zu weit, dann lassen Sie den Abend ganz entspannt im gemütlichen Ambiente unseres **Hotels** ausklingen. Komfortable Zimmer sorgen für eine erholsame Nacht und mit dem besten Frühstück der Region starten Sie genussvoll in den nächsten Morgen.



**Hotelzimmer buchen**

Herzlich Willkommen und Guten Appetit.  
**Ihre bäck stage Family**





# Frühstück

## MONTAG BIS SAMSTAG – FRÜHSTÜCKSBUFFET (9:00 – 11:30 Uhr)

Brot und Brötchen vom größten Brotbuffet der Region, Obstsalat, Joghurt, hausg. Waldfruchtjoghurt, verschiedene Cerealien, Käse, Wurst, Schinken, Gemüsesticks, Butter, Frischkäse, Marmelade und weitere süße Aufstriche, Rührei, gekochte Eier, Speck, versch. Fruchtsäfte, Filterkaffee

<b>ERWACHSENE</b> .....	<b>12,95 €</b>
<b>KINDER (6 – 12 JAHRE)</b> .....	<b>8,75 €</b>

**bis 11:30 Uhr** **FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK** <sup>3,8</sup> ..... **6,40 €**  
 2 Buttercroissants, hausgemachte Marmelade, Butter

**bis 11:30 Uhr** **KLEINES FRÜHSTÜCK** <sup>1,2,3,8,14</sup> ..... **7,20 €**  
 Brot und Brötchen vom Brotbuffet, süßer Aufstrich, Butter, Fruchtsaft 0,2 l

**bis 11:30 Uhr** **KINDERFRÜHSTÜCK** <sup>1,2,3,8,14</sup> ..... **5,15 €**  
 Brezel, süßer Aufstrich, kleines heißes Kakaotränk oder Fruchtsaft 0,2 l, Ü-Ei

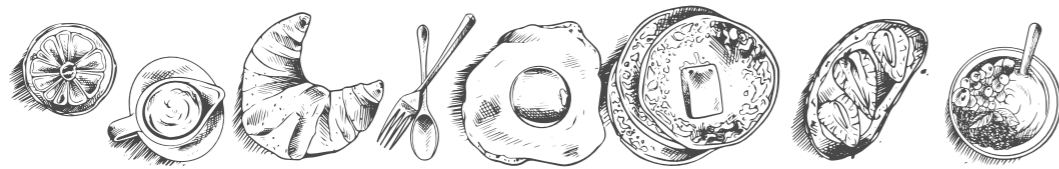
Rührei mit Speck 4,90 €, Rührei Natur 3,90 €, gekochtes Ei 1,90 €, Naturjoghurt 2,70 €, Naturjoghurt mit Obst 4,70 €, hausg. Waldfruchtjoghurt 3,90 €, Obstsalat 4,70 €, Gemüsesticks 1,90 €, Portion hausg. Marmelade 0,90 €, Portion Butter 1,00 €, Portion Frischkäse 1,00 €, Portion Nutella 1,00 €, Portion Honig 1,00 €

# Frühstück

## SONN- & FEIERTAGS - „GEILES FRÜHSTÜCK“ (9:00 – 12:00 Uhr)

Brot und Brötchen vom größten Brotbuffet der Region, verschiedene Süßgebäcke, Croissants, Obstsalat, hausg. Waldfruchtjoghurt, hausg. Birchermüsli, Joghurt, verschiedene Cerealien, Käse, Wurst, Schinken, Fisch, Gemüsesticks, Butter, Frischkäse, hausg. Marmelade u. weitere süße Aufstriche, Spiegeleier, Rührei, gekochte Eier, Speck, Würstchen, Bratkartoffeln, Pancakes, Rösti, frisch gepresster Orangensaft, verschiedene Fruchtsäfte, Filterkaffee

<b>ERWACHSENE</b> .....	<b>24,95 €</b>
<b>KINDER (6 – 12 JAHRE)</b> .....	<b>16,50 €</b>



**Wir bitten  
um telefonische  
Tischreservierung  
07473 9534-20**

# Kaffee-Spezialitäten

<b>ESPRESSO</b> <sup>9</sup> .....	<b>2,65 €</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b> <sup>9</sup> .....	<b>3,95 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sup>8,9</sup> .....	<b>3,10 €</b>
auf Sojabasis .....	3,75 €

<b>TASSE KAFFEE</b> <sup>9</sup> .....	<b>3,10 €</b>
<b>POTT FILTERKAFFEE</b> <sup>9</sup> .....	<b>3,00 €</b>
Wählen Sie Ihre Lieblingsbohne	

<b>CAPPUCCINO</b> <sup>8,9</sup> .....	<b>3,95 €</b>
auf Sojabasis .....	4,80 €

<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>8,9</sup> .....	<b>4,35 €</b>
auf Sojabasis .....	5,10 €

**Besonders  
lecker!**

<b>CARAMEL LATTE</b> <sup>8,9,14</sup> .....	<b>5,10 €</b>
auf Sojabasis .....	5,75 €

<b>VANILLA LATTE</b> <sup>8,9,14</sup> .....	<b>5,10 €</b>
auf Sojabasis .....	5,75 €

<b>HASELNUSS LATTE</b> <sup>8,9,14</sup> .....	<b>5,10 €</b>
auf Sojabasis .....	5,75 €

<b>MILCHKAFFEE</b> <sup>8,9</sup> hell oder dunkel .....	<b>4,35 €</b>
auf Sojabasis .....	5,10 €

<b>HEISSES KAKAOGETRÄNK</b> <sup>8</sup> mit Sahne .....	<b>4,35 €</b>
----------------------------------------------------------	---------------

<b>HEISSE MILCH</b> <sup>8</sup> .....	<b>3,95 €</b>
----------------------------------------	---------------

<b>FÜR GENIESSER: KOMBIANGEBOT</b> .....	<b>6,05 €</b>
Espresso und drei Pralinen aus unserer Pralinentheke	

<b>CAFFÉ LECCESE</b> <sup>2,3,9</sup> .....	<b>3,50 €</b>
geeister Espresso mit Mandelsirup	

Alle unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie natürlich auch koffeinfrei und laktosefrei!

# Tee-Spezialitäten

Die Qual der Wahl – blumiger, aromatischer Darjeeling-Tee oder würziger, malziger Assam-Tee? Egal für welche unserer Teesorten Sie sich entscheiden, in Zusammenarbeit mit unserem Teelieferant versprechen wir Ihnen beste Qualität.

- ASSAM MOKALBARI** ..... **4,35 €**  
*Ein Qualitätsassam aus dem oberen Brahmaputratäl, mit fleischigem Blatt und goldenen Tips. Hocharomatischer, leicht würziger Geschmack mit einer kupferroten, klaren Tasse.*
- DARJEELING ROYAL GARDEN** ..... **4,35 €**  
*Feinster Darjeeling von den Südhängen des Himalaya. Ein blumiger, leicht süßlicher Tee aus der ersten Pflückung. Hocharomatisch im Geschmack und in exzellenter Qualität für Aufgussbeutel.*
- EARL GREY** natürlicher Schwarztee aromatisiert ..... **4,35 €**  
*Dieser beliebte Aromatee erhält durch die richtige Balance von Schwarztees verschiedener Herkünfte und natürlichem Bergamotteöl aus Kalabrien seinen erfrischenden, leicht zitronigen Charakter.*
- EWIGES LEBEN** Grüntee aromatisiert ..... **4,35 €**  
*Grüntee-Mischung mit Kräutern und Fruchtstücken, aromatisiert mit Marille-Jasmin-Geschmack.*
- GLÜCKSBRINGER FRÜCHTETEE** aromatisiert ..... **4,35 €**  
*Aromatischer Früchtetee mit Himbeer-Aprikosen-Geschmack.*

# Tee-Spezialitäten

- OSTFRIESEN GOLDEN AND MALTY TEE** ..... **4,35 €**  
*Nur besonders ausgesuchte Goldblatt-Tees werden für diesen außergewöhnlichen Ostfriesentee verwendet und verleihen ihm seinen einzigartigen Geschmack.*
- PERLE DES NILS ROTBUSCH** aromatisiert ..... **4,35 €**  
*Schwarze Johannisbeere-Himbeer-Geschmack. Der ausgeprägte, würzige Johannisbeergeschmack harmoniert exzellent mit dem fruchtigen Himbeertouch Rotbusch, das koffeinfreie Nationalgetränk Südafrikas, zeichnet sich durch seinen erfrischenden, milden Geschmack aus. Heiß und kalt ein Genuß.*
- SEELENBAUMLER KRÄUTERTEE** aromatisiert ..... **4,35 €**  
*Mit saftigem Lemongeschmack. Sie können ganz gelassen bleiben und das trotz den aktuellen Turbulenzen.*
- TROPENHIMMEL FRÜCHTETEE** aromatisiert ..... **4,35 €**  
*Mit ausgeprägtem Mango-Mandarine-Geschmack auf intensiver Früchteteebasis.*
- TULSI ORANGE-INGWER KRÄUTERTEE** aromatisiert ..... **4,35 €**  
*Mit Orange-Ingwer-Geschmack. Fruchtig-frische Mischung mit feiner Schärfe.*



# Frozen Drinks

<b>SMOOTHIE</b> ..... <i>Ananas, Mango, Erdbeer-Banane</i>	<b>6,95 €</b>
<b>FROZEN CHOCOLATE</b> .....	<b>6,50 €</b>
<b>WHITE FROZEN CHOCOLATE</b> .....	<b>6,55 €</b>
<b>FROZEN HAZELNUT CAPPUCCINO</b> <sup>8,9,14</sup> .....	<b>6,95 €</b>
<b>FROZEN VANILLA CAPPUCCINO</b> <sup>8,9,14</sup> .....	<b>6,95 €</b>
<b>FROZEN CARAMEL CAPPUCCINO</b> <sup>8,9,14</sup> .....	<b>6,95 €</b>
<b>FROZEN COFFEE NUT</b> <sup>8,9</sup> .....	<b>7,20 €</b>
<b>MILCHSHAKE</b> <sup>8</sup> ..... <i>Erdbeer, Vanille, Schoko</i>	<b>6,50 €</b>
<b>EISSCHOKOLADE</b> <sup>8</sup> .....	<b>7,50 €</b>
<b>EISKAFFEE</b> <sup>8,9</sup> .....	<b>6,95 €</b>
<b>CAFFÉ LECCESE</b> <sup>2,3,9</sup> ..... <i>geister Espresso mit Mandelsirup</i>	<b>3,50 €</b>

**Start your  
day right!**

**Eiskalte  
Erfrischung.  
Eiskalt  
genießen.**

# Wir heizen für Dich ein.



Miet Dir  
Deine  
Grillkotta!

Das unvergleichliche Grillerlebnis in einer Grillkotta musst Du unbedingt einmal ausprobieren! Ideal für Deinen besonderen Abend. Wir heizen für Dich an und ein! Du grillst selbst und sitzt gemütlich ums Feuer.

**Schweinenacken, Putensteak und Rote Wurst** ..... pro/Person **31,90 €**  
*Mit Kartoffelsalat, Blattsalat, Brot, verschiedene Grillsoßen und Kräuterbutter.*

**Grillkäse, gefüllte Champignons und Gemüsespieß** 🍷 ..... pro/Person **31,90 €**  
*Mit Kartoffelsalat, Blattsalat, Brot, verschiedene Grillsoßen und Kräuterbutter.*

**Selbstverständlich können alle Getränke auf unserer Getränkekarte bestellt werden und wir servieren sie Dir in der Hütte.**



## Jetzt reservieren

Telefonisch unter 07473 953 42-0.  
Mindestens eine Woche im voraus buchen!  
Min. 4 bis max. 12 Personen pro Hütte.

## Unsere Hüttenzeiten (Oktober – März)

Montag – Sonntag  
11:00 Uhr – 15:00 Uhr und 18:00 Uhr – 22:00 Uhr



#bäckstage





# Feuer & Flamme

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Traditionelle Backatmosphäre direkt vor Ihren Augen. Wer einmal aus einem italienischen Steinbackofen Pizza gegessen hat, wird diesen unverwechselbaren Geschmack so schnell nicht vergessen. Überzeugen Sie sich selbst.

**100% Dinkel** oder **glutenfrei** – wählen Sie Ihren Pizzateig.

**OFENFRISCHES PIZZABROT FORNARINA**  ..... **7,60 €**  
*Olivenöl, Salz, Rosmarin*

**OFENFRISCHES PIZZABROT MARINARA**  ..... **7,95 €**  
*Tomaten, Knoblauch, Oregano*

## ROTE PIZZA

**PIZZA MARGHERITA**  ..... **9,60 €**  
*Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum*

**PIZZA SALAMI** <sup>1, 2, 3, 4, 7, 8</sup> ..... **10,60 €**  
*Tomaten, Mozzarella, Chef-Salami*

**PIZZA FUNGHI** <sup>8</sup>  ..... **10,60 €**  
*Tomaten, Mozzarella, frische Champignons*

**PIZZA NAPOLI** <sup>7, 8</sup> ..... **12,00 €**  
*Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern*

**PIZZA OLIVE** <sup>3, 6</sup> ..... **10,40 €**  
*Tomaten, Mozzarella, Oliven*

# Feuer & Flamme

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

<b>PIZZA BÄCK STAGE</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>16,95 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan</i>	
<b>PIZZA PROSCIUTTO</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>11,70 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
<b>PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>12,70 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons</i>	
<b>PIZZA HAWAII</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>12,00 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	
<b>PIZZA HAWAII SPEZIAL</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>12,90 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Schinken, Ananas</i>	
<b>PIZZA CHEF</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>15,65 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan</i>	
<b>PIZZA TONNO</b> <sup>2,3,4,8</sup> .....	<b>13,20 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel</i>	
<b>PIZZA DIAVOLA</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>13,90 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Peperoni, Chili-Öl</i>	
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> <sup>3,4,8</sup> .....	<b>13,60 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Gouda, Cheddar</i>	
<b>PIZZA GORGONZOLA</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>15,60 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Schinken</i>	

Besonders  
lecker!

Pizza to go!  
Jetzt bestellen  
07473 9534-20

# Feuer & Flamme

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

<b>PIZZA SICULA</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>12,40 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Chef Salami, frische Champignons</i>	
<b>PIZZA MAFIOSA</b> <sup>8</sup> .....	<b>13,20 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Knoblauch, Kirschtomaten, Lauchzwiebel</i>	
<b>PIZZA SALMONE</b> <sup>3,8</sup> .....	<b>15,60 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Spinat, Lauchzwiebel, Dill</i>	
<b>PIZZA VIDA</b> <sup>1,3,8</sup> .....	<b>16,95 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Rinderstreifen, Rucola, Parmesan, Balsamico</i>	
<b>PIZZA MEERESFRÜCHTE</b> <sup>3,8</sup> .....	<b>16,95 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	
<b>PIZZA VEGETARISCH</b> <sup>8</sup> .....	<b>13,60 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Paprika, Kirschtomaten, Rucola, Spinat</i>	
<b>PIZZA VULCANO</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>13,60 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Ei</i>	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> <sup>1,2,3,4,6,7,8</sup> .....	<b>13,60 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, frische Champignons, Artischocken, Schinken</i>	
<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b> <sup>1,2,3,4,6,7,8</sup> .....	<b>13,60 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, frische Champignons, Artischocken, Schinken</i>	
<b>PIZZA SHARON</b> .....	<b>11,50 €</b>
<i>Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites</i>	





Unsere Empfehlung zur Pizza: ein kleiner Blattsalat



# Feuer & Flamme

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

## WEISSE PIZZA

<b>PIZZA DON ALBERT</b> <sup>8</sup> 	14,95 €
<i>Gorgonzola, Birne, Pinienkerne</i>	
<b>PIZZA ORTOLANA</b> <sup>8</sup> 	14,50 €
<i>Mozzarella, gegrillte Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Basilikum, frische Champignons</i>	
<b>PIZZA CAPRESE</b> <sup>8</sup> 	17,75 €
<i>Mozzarella, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum</i>	
<b>PIZZA NOUGATCREME</b> <sup>2,3,4,8</sup> 	8,50 €
<i>bekannte Haselnussnougatcreme, Puderzucker</i>	

Die Pizza als  
Dessert mitten  
auf den Tisch.

Ein ganz  
besonderer  
Tipp als Dessert:  
Die Pizza  
Nougatcreme.

Gerne backen wir Ihnen alle Pizzen auch in klein: -1,50 €

# Salate

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

Besondere Empfehlung  
unseres Küchenchefs

<b>GESUNDE SCHÜSSEL</b> .....	19,95 €
<i>Blattsalate, Tomate, Gurke, gebratener Lachs, Avocado, Pinienkerne</i>	
<b>CHEF SALAT</b> .....	19,95 €
<i>Blattsalate, Tomate, Gurke, Garnelen, Mango, Physalis</i>	
<b>BÄCK STAGE SALAT</b> .....	23,95 €
<i>Blattsalate, Tomate, Gurke, Champignons, Rinderfiletstreifen</i>	
<b>CHICKE'R SALAT</b> .....	19,75 €
<i>Blattsalate, Tomate, Gurke, Maispoularde</i>	
<b>GEMISCHTE SCHÜSSEL</b> .....	11,95 €
<i>Blattsalate, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Karottensalat, Tomate, Gurke</i>	
<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> .....	6,25 €
<i>Bunte Blattsalate, Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat mit Balsamico- oder French-Dressing</i>	
<b>KLEINER BLATTSALAT</b>  .....	5,45 €
<i>mit Balsamico- oder French-Dressing</i>	

Unser Tipp zum Salat:  
Pizzabrot Marinara oder Fornarina



**Burger to go!**  
**Jetzt bestellen**  
**07473 9534-20**

# Burger

Täglich 17:30 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

**100 % Dinkel** oder **glutenfrei** – wählen Sie Ihr Burger-Brötchen.

**CHICKEN BURGER „SALSA“** <sup>8</sup> ..... **17,50 €**

*Paniertes Hühnerbrustfilet, Tomaten-Paprika-Salsa, Eisbergsalat, Sauerrahm, Cheddar-Käse, Mayonnaise*

**BÄCK STAGE BURGER** <sup>1,2,3,4,7,8</sup> ..... **18,60 €**

*100 % Rindfleisch, Tomate, Rucola, Röstzwiebel, Speck, Cheddar-Käse, hausgemachte Burger-Soße, Mayonnaise, Essiggurke*

**CHEF BURGER** <sup>1,2,3,4,7,8</sup> ..... **18,60 €**

*100 % Rindfleisch, Tomate, Röstzwiebel, Spiegelei, Speck, Cheddar-Käse, Honig-Senf-Soße, Eisbergsalat*

**GOLDEN LISSI BURGER** <sup>1,2,3,4,7,8</sup> ..... **17,50 €**

*Rösti, Tomaten-Paprika-Salsa, Garnelen, Cheddar-Käse, Eisbergsalat, Mayonnaise*

**VEGETARISCHER BURGER** <sup>8</sup>  ..... **17,30 €**

*Rösti, Tomaten-Paprika-Salsa, Grillgemüse, Cheddar-Käse, Honig-Senf-Soße, Eisbergsalat*

**Zu allen Burgern servieren wir eine Beilage nach Wahl:  
 Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder Salat.**

**Perfekt als  
 Beilage zu  
 deinem  
 Burger.**

Für die Feinschmecker unter euch!  
**GETRÜFFELTE PARMESAN POMMES** ..... **14,50 €**

*Pommes, Parmesan, frischer Trüffel, Trüffelöl, Trüffelmayo*

**Besonders  
 lecker!  
 Süßkartoffel-  
 Pommes**



# Für die kleinen Gäste

Täglich 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)



## BÄCK STAGE KIDS

<b>SPÄTZLE MIT BRATEN- ODER RAHMSOSSE</b> <sup>8</sup> .....	<b>6,50 €</b>
<i>hausgemachte Spätzle</i>	
<b>KLEINES SCHNITZEL</b> <sup>8</sup> .....	<b>9,95 €</b>
<i>vom Schwein mit Pommes oder Spätzle und Soße</i>	
<b>NÜRNBERGER WÜRSTCHEN MIT POMMES</b> <sup>1,2,3,4,7</sup> .....	<b>8,25 €</b>
<b>BÄCK STAGE KIDS PIZZA</b> <sup>1,2,3,4,7</sup> .....	<b>6,50 €</b>
<i>Margherita, Salami oder Schinken</i>	



# Vorspeisen & Suppen

Montag bis Freitag 17:30 – 21:30 Uhr,  
Samstag, Sonn- und Feiertag 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

<b>BÄCK STAGE BREZELSUPPE</b> .....	<b>7,20 €</b>
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Brezelcroûtons</i>	
<b>FLÄDLESUPPE</b> .....	<b>7,05 €</b>
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	
<b>KARTOFFELSUPPE</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>7,25 €</b>
<i>mit Sauerrahm und Speck-Chip</i>	
<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> .....	<b>6,25 €</b>
<i>Bunte Blattsalate, Kartoffelsalat, Karottensalat, Krautsalat, Gurkensalat, Rettichsalat</i>	
<b>KLEINER BLATTSALAT</b> .....	<b>5,45 €</b>
<b>CAPRESE BÄCK STAGE</b> <sup>8</sup>  .....	<b>16,50 €</b>
<i>Büffelmozzarella, Tomate, Pesto, Pinienkerne</i>	
<b>PILZ-TARTE</b>  .....	<b>9,90 €</b>
<i>mit Rucola, Sauerrahm und Teig aus 100% Dinkel</i>	
<b>„FETTES BROT“</b> <sup>1,2,3,4,7,8</sup> .....	<b>13,50 €</b>
<i>Geröstetes Brot, Pesto, Parmaschinken, Dattel, Feige, getrocknete Tomate, Parmesan, Rucola</i>	

**Besondere Empfehlung  
unseres Restaurantmeisters**



**Täglich  
wechselnde  
Tagesessen!**  
**Mo - Fr  
12:00 - 14:00**

# Hauptspeisen

Montag bis Freitag 17:30 - 21:30 Uhr,  
Samstag, Sonn- und Feiertag 12:00 - 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

	<b>ARGENTINISCHES RINDERFILET</b> .....	<b>36,50 €</b>
	<i>mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Drillingen</i>	
	<b>ARGENTINISCHES RINDERFILET GORGONZOLA</b> <sup>8</sup> .....	<b>39,95 €</b>
	<i>Rinderfilet gratiniert mit Gorgonzolakruste, Paprika-Zucchini-Gemüse und Drillingen</i>	
<b>täglich auch zum Mittagessen</b>	<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> <sup>8</sup> .....	<b>23,95 €</b>
	<i>mit Spätzle und gebratenen Zwiebeln</i>	
<b>täglich auch zum Mittagessen</b>	<b>SCHNIPOSA</b> .....	<b>16,50 €</b>
	<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und gemischtem Salat</i>	
<b>täglich auch zum Mittagessen</b>	<b>RAHMSCHNITZEL</b> <sup>8</sup> .....	<b>16,50 €</b>
	<i>Schweineschnitzel mit hausgemachten Spätzle</i>	
	<b>GEFÜLLTE TOMATE</b> 🍷 .....	<b>18,95 €</b>
	<i>mit Polenta und Basilikumsoße</i>	
<b>täglich auch zum Mittagessen</b>	<b>WIENER SCHNITZEL</b> .....	<b>25,50 €</b>
	<i>Kalbschnitzel mit Kartoffeln und Preiselbeeren</i>	
<b>täglich auch zum Mittagessen</b>	<b>GESCHMÄLTZTE MAULTASCHEN</b> <sup>8</sup> .....	<b>12,50 €</b>
	<i>mit bunten Blattsalaten und Kartoffelsalat</i>	

Auch zum Mitnehmen und zu Hause Erwärmen! Vakuumiert 10 Stück 10,95 €. Portion Kartoffelsalat zum Mitnehmen (350 g) 4,50 €. Bei Vorbestellung gerne auch größere Portionen für Ihre Festlichkeiten zu Hause. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter einfach darauf an!



**hausgemacht**





# Hauptspeisen

Montag bis Freitag 17:30 – 21:30 Uhr,  
Samstag, Sonn- und Feiertag 12:00 – 21:30 Uhr (Sonntag bis 21:00 Uhr)

<b>PASTA BÄCK STAGE</b> 	19,95 €
<i>mit Kirschtomaten, Pesto, Parmesan, Rucola und Chilifäden</i>	
<b>GEBRATENES LACHSFILET</b>	26,95 €
<i>mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Drillingen</i>	
<b>RUMPSTEAK</b>	26,95 €
<i>mit Kräuterbutter und Pommes</i>	
<b>SCHWÄBISCHE BREZELKNÖDEL</b> 	15,75 €
<i>mit Zwiebel-Schmälze und Gemüse-Pilz-Ragout</i>	
<b>HAUSGEMACHTE BRATENSOSSE EXTRA</b>	1,40 €
<b>HAUSGEMACHTE RAHMSOSSE EXTRA</b>	1,40 €
Für die Feinschmecker unter euch!	
<b>GETRÜFFELTE PARMESAN POMMES</b>	14,50 €
<i>Pommes, Parmesan, frischer Trüffel, Trüffelöl, Trüffelmayo</i>	

**Perfekt als Beilage zu  
deinem Rumpsteak oder  
Rinderfilet.**

**Auch für  
zu Hause!**  
**Jetzt bestellen**  
**07473 9534-20**



# Desserts

Täglich 12:00 – 22:00 Uhr (Sonntag bis 21:30 Uhr)

Es erwartet Sie eine große Auswahl an Kuchen, Torten und Pralinen aus unserer Konditoreitheke.

**APFELSTRUDEL** <sup>8</sup> ..... 7,40 €

*mit hausgemachter Vanillesoße oder mit Vanilleeis und Sahne*

**BÄCK STAGE SPAGHETTI EIS** <sup>8</sup> ..... 7,90 €

*Vanilleeis, Erdbeersoße, Sahne, Kokos*

**SCHOKO BROWNIE** <sup>1, 2, 3, 8</sup> ..... 10,40 €

*mit Waldbeerkompott, Vanilleeis und Stracciatella-Sahne*

**PIZZA NOUGATCREME** <sup>2, 3, 4, 8</sup> ..... 8,50 €

*bekannte Haselnussnougatcreme, Puderzucker*

## UNSERE KLEINEN FEINEN, DIE GEHEN WIRKLICH IMMER!

**SCHOKOKÜCHLEIN** ..... 3,50 €

**PANNA COTTA MIT HIMBEERMARK** ..... 3,50 €

**SORBET MIT FRUCHTRAGOUT** ..... 3,50 €

# Desserts

Täglich 12:00 – 22:00 Uhr (Sonntag bis 21:30 Uhr)

**KUGEL EIS** <sup>1, 3, 8</sup> ..... 2,65 €  
*verschiedene Sorten*

**GEMISCHTES EIS** <sup>1, 3, 8</sup> ..... 7,80 €  
*mit Sahne, drei Kugeln*

**GEILES EIS** <sup>1, 3, 8</sup> ..... 12,90 €  
*Vanille, Schokolade, Walnuss, Karamellsoße, Schokosoße, Sahne, Toffifee*

**nur in den Sommermonaten** **BEERENBECHER** <sup>1, 3, 8</sup> ..... 11,80 €  
*Erdbeere, Zitrone, Mango, Joghurt, frische Beeren, Sahne*

**PORTION SAHNE KLEIN** <sup>8</sup> ..... 1,05 €




**PORTION SAHNE GROSS** <sup>8</sup> ..... 1,95 €

**AUSWAHL AN FEINSTEN FRISCHPRALINEN (6 STK.)** ..... 5,75 €  
*Unsere Pralinen eignen sich perfekt als kleines Mitbringsel für Ihre Liebsten!*

**für 2 Personen** **AVETRANA** ..... 7,90 €  
*frittierter Pizzateig aus 100% Dinkel mit Zimt-Zucker und Nougatcreme*

**LECCE** ..... 8,90 €  
*frittierter Pizzateig aus 100% Dinkel mit Bourbon-Vanilleeis, Honig und Zimt*

# Softdrinks

<b>TAFELWASSER</b> <i>still, spritzig</i>		
Glas .....	0,4 L	4,35 €
Krug .....	0,7 L	6,85 €
<b>MINERALWASSER</b> <i>still, medium, spritzig</i>		
Flasche .....	0,25 L	3,65 €
Flasche .....	0,75 L	7,50 €
<b>COCA COLA</b> <sup>1,3</sup> .....	0,4 L	4,85 €
<b>COCA COLA LIGHT/ZERO FLASCHE</b> <sup>1,3,13,14</sup> .....	0,33 L	4,85 €
<b>FANTA</b> <sup>3,7</sup> .....	0,4 L	4,85 €
<b>MEZZO MIX</b> <sup>1,3,74</sup> .....	0,4 L	4,85 €
<b>SPRITE</b> <sup>3</sup> .....	0,4 L	4,85 €
<b>APFELSCHORLE</b> <sup>2</sup> .....	0,4 L	4,85 €
<b>EISTEE</b> <i>Zitrone</i> <sup>3</sup> , Flasche .....	0,33 L	4,85 €
<b>EISTEE</b> <i>Pfirsich</i> <sup>2-3</sup> , Flasche .....	0,33 L	4,85 €
<b>AQUA MONACO BITTER LEMON</b> <i>Flasche</i> <sup>3,10</sup>  .....	0,2 L	4,40 €
<b>AQUA MONACO GINGER ALE</b> <i>Flasche</i> <sup>1</sup>  .....	0,2 L	4,40 €
<b>AQUA MONACO GINGER BEER</b> <i>Flasche</i> <sup>1</sup>  .....	0,2 L	4,40 €
<b>RED BULL</b> <i>Dose</i> <sup>9,12</sup> .....	0,25 L	4,90 €

# Säfte

<b>FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT</b> .....	0,2 L	4,20 €
.....	0,4 L	6,60 €
<b>ORANGENSAFT</b> .....	0,2 L	3,60 €
<b>APFELSAFT</b> <i>naturtrüb</i> <sup>3</sup> .....	0,2 L	3,60 €
<b>PFLAUMENDIREKTSAFT</b> .....	0,2 L	3,60 €
<b>CRANBERRYNEKTAR</b> .....	0,2 L	3,70 €
<b>ANANASSSAFT</b> .....	0,2 L	3,70 €
<b>MARACUJANEKTAR</b> .....	0,2 L	3,70 €
<b>MULTIVITAMINSAFT</b> .....	0,2 L	3,70 €
<b>GRAPEFRUITSAFT</b> .....	0,2 L	3,70 €
<b>JOHANNISBEERNEKTAR</b> .....	0,2 L	3,70 €

**Besonderes  
erfrischend!**

**ALLE UNSERE SÄFTE ERHALTEN SIE NATÜRLICH AUCH ALS SCHORLE**

<b>SAFTSCHORLE</b> .....	0,2 L	3,70 €
.....	0,4 L	4,95 €
<b>HOLUNDERBLÜTENSCHORLE</b> <sup>1,2,3</sup> .....	0,2 L	3,95 €
.....	0,4 L	5,20 €



# Bier

**Besondere  
Empfehlung  
unseres  
Braumeisters**

<b>BAISINGER SPEZIAL</b> <i>Export vom Fass</i> .....	0,3 L	4,30 €
<i>Export vom Fass</i> .....	0,5 L	4,85 €
<b>BAISINGER PILS</b> <i>vom Fass</i> .....	0,3 L	4,50 €
<b>BAISINGER KELLERTEUFEL</b> .....	0,3 L	4,50 €
<i>naturbelassenes Pils vom Fass</i>		
<b>BAISINGER HELLES HEFEWEIZEN</b> <i>vom Fass</i> .....	0,5 L	4,95 €
<b>BAISINGER DUNKLES HEFEWEIZEN</b> <i>Flasche</i> .....	0,5 L	4,95 €
<b>BAISINGER KRISTALLWEIZEN</b> <i>Flasche</i> .....	0,5 L	4,95 €
<b>RADLER</b> <sup>3</sup> .....	0,3 L	4,30 €
.....	0,5 L	4,85 €
<b>RUSS</b> <sup>3</sup> .....	0,5 L	4,95 €
<b>COLAWEIZEN</b> <sup>3</sup> .....	0,5 L	4,95 €
<b>ALKOHOLFREIES BIER</b> <i>Flasche</i> .....	0,33 L	4,85 €
<b>ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN</b> <i>Flasche</i> .....	0,5 L	5,10 €



# Wein

Weiß

## WÜRTTEMBERG

**SIGNATUR RIESLING QBA trocken** ..... Glas 0,2 l **5,45 €**  
Schloss Affaltrach, Obersulm Schorle 0,3 l **6,45 €**  
*Solide und doch immer wieder anregend: Ein gutes Glas Riesling.  
Der Klassiker von den Löwensteiner Bergen.*

**SAUVIGNON WEISSWEIN QBA trocken** ..... Glas 0,2 l **7,55 €**  
Schloss Affaltrach, Obersulm Flasche 0,75 l **26,90 €**  
*Die Überraschung aus dem Ländle: Pikante Johannis- und Stachelbeeraromen,  
feine Mineralität und elegante Säurestruktur. Unter den TOP 5 der Sauvignon-  
Trophy Württemberg.*

**BLANC DE NOIR – TROLLINGER WEISS QBA** ..... Glas 0,2 l **6,20 €**  
Schloss Affaltrach, Obersulm Flasche 0,75 l **21,90 €**  
*Zart und fein schmeichelnd am Gaumen. Dennoch saftig, mit dezenter Säure.*

## BADEN

**MÜLLER-THURGAU QBA trocken** ..... Glas 0,2 l **4,90 €**  
Weingut Schwörer, Durbach  
*Der leichte, frische und fruchtige Wein mit wenig Säure. Die sortentypische  
Duftigkeit animiert zum Genuss.*

**GRAUER BURGUNDER „MAIKAMMER“ ORTSWEIN trocken** ..... Flasche 0,75 l **39,90 €**  
Weingut Faubel, Maikammer - Pfalz  
*Verführerischer Apfel- und Birnenduft, am Gaumen saftige gelbe Frucht, zart  
nussig-würzige und mineralische Noten, lebendige Säure und herrlicher Trinkfluss.*

# Wein

Weiß

## PFALZ

**RIESLING GUTSWEIN trocken** ..... Flasche 0,75 l **36,90 €**  
Weingut Gold, Remstal - Württemberg  
*Am Gaumen sehr angenehm durch lebendige Säure und dennoch weiche Textur. Feine  
Noten von Zitrus und Orangenesten werden ergänzt durch Anklänge von reifem Pfir-  
sich, Quitte und Ananas.*

## ITALIEN

**CHARDONNAY VENEZIA GIULIA I.G.P.** ..... Glas 0,2 l **6,90 €**  
Romano Vitas, Veneto Flasche 0,75 l **23,95 €**  
*Weiche Struktur, dezente Obstaromen mit großer Harmonie und samtigem  
Abgang. Das Weingut liegt in Strassoldo, im DOC-Gebiet von Aquileia und  
ist im Besitz der Familie Vitas.*

**LUGANA D.O.C. „MANDOLARA“ trocken** ..... Flasche 0,75 l **36,95 €**  
Le Morette/ Valerio Zenato, Veneto  
*Wunderbarer Weißwein vom Südufer des Gardasees. Ein ausgezeichneter  
zarter, delikat-fruchtiger, frischer, trockener Weißwein mit etwas Schmelz.*

## SPANIEN

**VERDEJO RUEDA D.O.** ..... Flasche 0,75 l **34,90 €**  
Allevilla  
*Wunderbarer Weißwein mit komplexem Bukett von Stachelbeeren, grünen  
Äpfeln, Zitrusfrüchten sowie etwas Maracuja. Zudem reichlich Frische und  
Finesse. Ein toller Verdejo, der zu den Besten seiner Preisklasse zählt.*

# Wein

Rosé

## WÜRTTEMBERG

**SIGNATUR SCHWARZRIESLING WEISSHERBST QBA** ..... Glas 0,2 l **5,45 €**  
Schloss Affaltrach, Obersulm Schorle 0,3 l **5,95 €**  
*Klassischer Weißherbst mit dezenter Restsüße. Für den unkomplizierten Genuss, mild am Gaumen und zurückhaltend in der Säure.*

**BENTZ ROSÉ GUTSWEIN trocken** ..... Glas 0,2 l **7,95 €**  
Weingut Aldinger, Fellbach Flasche 0,75 l **27,90 €**  
*Animierend und herrlich fruchtig mit Noten von Erdbeere und roter Johannisbeere, die von der knackigen und belebenden Säure begleitet wird. Spitzen-Rosé! Übrigens: Im „Saignée“-Verfahren („Aderlass“) produziert, also frei ablaufender Saft aus den Maischebehältern (ca. 15%) wird abgezogen und zu Roséwein verarbeitet. Aus Spätburgunder, Lemberger, Trollinger, Merlot und Cabernet. Der übrige Rotwein wird somit konzentrierter und man hat einen qualitativ sehr hochwertigen Most für die Bereitung des Roséweins.*

# Wein

Rot

## WÜRTTEMBERG

**LEMBERGER KLASSIK QBA** ..... Glas 0,2 l **6,45 €**  
Schloss Affaltrach Flasche 0,75 l **22,90 €**  
*Dieser kräftige Lemberger hat ein volles und würziges Bukett, ein perfekter Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten.* Schorle 0,3 l **6,95 €**

## BADEN

**SPÄTBURGUNDER GUTSWEIN trocken** ..... Flasche 0,75 l **36,90 €**  
Weingut Bercher, Kaiserstuhl  
*Im Duft nach Kirschen und roten Beeren. Angenehm ausgeglichen mit saftiger Länge und bereits abgerundeten Tanninen.*

## PFALZ

**„1838“ ROTWEIN-CUVÉE QBA trocken** ..... Glas 0,2 l **7,55 €**  
Bergdolt-Reif & Nett (Bester Jung-Winzer des Jahres – Selection 2015) Flasche 0,75 l **27,90 €**  
*Rotwein-Cuvée gekeltert aus Cabernet, Merlot, Dornfelder und Lagrein. Duftnoten von Kirsche und dunklen Beeren. Mit saftigem Fruchtspiegel unterstützt durch feine Würze, im Nachhall etwas Pflaume und Bittermandel.*

## SPANIEN

**RIOJA CRIANZA D.O. trocken** ..... Flasche 0,75 l **35,90 €**  
Bodegas LAN, Logrono  
*Aus 100% Tempranillo gekeltert, 12 Monate im kleinen Holzfass gereift. Ein tiefer, eleganter Wein mit saftigen Noten von Waldfrüchten und dezenter Holzwürze.*



# Wein

## Rot

### ITALIEN

**BARBERA D'ALBA D.O.C.** ..... Flasche 0,75 l **36,90 €**  
Pelessa, Piemont  
*Die Aromen strömen einem aus dem Glas entgegen, dabei sehr elegant.  
Ein Roter mit viel Wärme und Saft!*

**PRIMITIVO** ..... Glas 0,2 l **7,45 €**  
Quattro Conti, Apulien  
Flasche 0,75 l **25,95 €**  
*Intensiv rot, Aromen von reifen Früchten und Kräutern in der Nase. Am Gaumen samtig und voll mit guter Struktur, wärmenden Tanninen und milder Säure.*

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.** ..... Flasche 0,75 l **67,90 €**  
„Brolo del Figaretto“ – Figaretto, Veneto  
*Duft von Waldfrüchten und Veilchen, komplex und dicht in der Frucht, ohne den Charme zu verlieren.*

### FRANKREICH

**VENTOUX A.C. DOMAINE DU VIEUX LAZARET** ..... Glas 0,2 l **7,45 €**  
Jerome Quiot – Châteauneuf-du-Pape, Rhône  
Flasche 0,75 l **25,95 €**  
*Aus den roten Rebsorten Syrah, Grenache und Carignan. Herzhaft, vollmundig, angenehm weich und mild in der Säure, aber auch robust und sinnesfroh.*

**CHATEAUNEUF DU PAPE A.C. DOMAINE DUCLAUX** ..... Flasche 0,75 l **61,90 €**  
Châteauneuf-du-Pape, Rhône  
*Legendärer Rotwein-Klassiker! Sehr vielschichtig, elegant und schmeichelnd, mit einer ausgewogenen charmanten Frucht.*

# Schaumweine

### SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

**SEKT „BÄCK STAGE“ CUVÉE EXTRA DRY** ..... Glas 0,1 l **5,50 €**  
Der Hastrunk – sorgfältig gereift in den Kellern von Schloss Affaltrach,  
Flasche 0,75 l **34,90 €**  
*sehr ausgewogen im Geschmack, passend für viele Gelegenheiten.*

**PROSECCO SPUMANTE TREVISO D.O.C.** ..... Glas 0,1 l **5,95 €**  
Terra Serena  
Flasche 0,75 l **36,90 €**  
*Das Symbol für „Dolce Vita“ – für den leichten, unbeschwerten Genuss.*

**PINK CUVÉE EXTRA DRY** ..... Flasche 0,75 l **39,90 €**  
Borgo Molino/ Terre Nardin  
*Zarter Rosé-Sekt mit feinsten Himbeere und schönem Blütenduft in der Nase.  
Am Gaumen komplex, fein und frisch. Wirklich überzeugende und  
eigenständige Qualität aus der Prosecco-Zone, aus Glera (Prosecco-Traube),  
Raboso und Pinot Nero.*

**CHAMPAGNER MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL** ..... Imperial 0,75 l **83,00 €**  
Moët Impérial ist der Flaggschiff-Champagner des Hauses. Kreiert im Jahr 1869,  
Magnum 1,5 l **184,00 €**  
verkörpert er den einzigartigen Stil von Moët & Chandon, einen Stil, der  
Doppelmagnum 3 l **496,00 €**  
sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, die verführerische Gaumennote  
Methusalem 6 l **1110,00 €**  
und die elegante Reife auszeichnet.



# Aperitif

Geschüttelt oder gerührt? Das ist hier die Frage. In Zusammenarbeit mit der Barschule München erleben Sie bei uns mit allen Sinnen einzigartige Cocktails und neue Genusserlebnisse von einem kreativen und ausgezeichneten Team.

**HANS&LORE GIN TONIC** <sup>3,10</sup> ..... 9,95 €  
*HANS&LORE Gin, Tonic Water, Olive, roter Pfeffer, Wachholderbeeren*

**APEROL SPRITZ** <sup>1</sup> ..... 7,95 €  
*Aperol, Prosecco, Soda, Orange*

**COLD BREW SPRITZ** <sup>1,2,3,9</sup> ..... 8,70 €  
*Cold Brew Coffee, Vanille, Prosecco, Orange*

**HUGO** <sup>1,2,3</sup> ..... 7,95 €  
*bäck stage Sekt, Holunderblüte, Soda, Minze, Limette*

**NEGRONI** <sup>1</sup> ..... 8,70 €  
*Campari, roter Wermuth, Gin, Orange*

**BOULEVARDIER** <sup>1</sup> ..... 8,70 €  
*Campari, roter Wermuth, Bourbon Whiskey, Zitrone*

**AMERICANO** <sup>1</sup> ..... 8,70 €  
*Campari, roter Wermuth, Soda, Orange*

**BÄCK STAGE PINK SPRITZ** <sup>1,2,3</sup> ..... 7,95 €  
*Dos Mas Pink, Hibiskus, Pfirsich-Likör, bäck stage Sekt, Soda, Waldbeeren, Basilikum*

**BÄCK STAGE ÄLBLER SPRITZ** <sup>1,2,3</sup> ..... 7,95 €  
*Schwäbischer Whiskey vom Albdinkel, Apfel, bäck stage Sekt, Soda, Ingwer, Rosmarin*

Von unserem  
 Chefbarkeeper  
 empfohlen

# Cocktails

Täglich ab 17:30 Uhr

## SIGNATURE DRINKS

<b>BLUEBERRY CHEESECAKE</b> <sup>1,2,3,8</sup> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Vodka, Honig, Zitrone, Blaubeere, Frischkäse</i>	
<b>APPLE CRUMBLE</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Weißer Rum, Zitrone, Karamell, Apfel, Zimt</i>	
<b>CHOCOLATE RUM OLD FASHIONED</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>11,45 €</b>
<i>Dunkler Rum, Schokolade, Orange, Ginger Ale</i>	
<b>PLUM CAKE PUNCH</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>11,45 €</b>
<i>Jamaica Rum, Zitrone, Haselnuss, Pflaume, Kirsche</i>	
<b>CHERRY BOMB</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>11,45 €</b>
<i>Wodka, Limette, Vanille, Cranberry, Kirsche, Himbeere</i>	
<b>WHITE RUSSIAN IM SCHWARZWALD</b> <sup>8,9</sup> .....	<b>11,55 €</b>
<i>Kirsch-Likör, Kaffee-Likör, Wodka, Sahne</i>	
<b>ZIMTSTERN</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>11,45 €</b>
<i>Zimt-Likör, Jim Beam Honey, Haselnuss, Zitrone</i>	
<b>STRAWBERRY FANCY YOGHURT</b> <sup>8</sup> .....	<b>11,45 €</b>
<i>Joghurt, Creme de Cacao white, Erdbeer-Likör, Zitrone, Zucker, Eiweiß, Sahne, Orange</i>	
<b>BANANA SPLIT FROZEN DAIQUIRI</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>11,55 €</b>
<i>Weißer Rum, Limette, Schokolade, Banane</i>	
<b>GENTLEMAN'S SHORTBREAD</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>11,45 €</b>
<i>Scotch, Honig-Likör, Vanille, Zitrone, Apfel</i>	

# Cocktails

Täglich ab 17:30 Uhr

## FANCY/STANDARD

<b>WHISKEY SOUR</b> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Bourbon Whiskey, Zitrone, Zucker, Orange</i>	
<b>CONTINENTAL SOUR</b> .....	<b>11,95 €</b>
<i>Bourbon Whiskey, Zitrone, Zucker, Port, Orange</i>	
<b>MOJITO</b> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Minze, weißer Rum, Limette, Rohrzucker, Soda</i>	
<b>CAIPIRINHA BRAZILIAN STYLE</b> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Limette, Rohrzucker flüssig, Cachaca</i>	
<b>CAIPIRINHA GERMAN STYLE</b> .....	<b>9,95 €</b>
<i>Limette, Rohrzucker körnig, Cachaca</i>	
<b>PAINKILLER</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Pusser's Rum, Kokos, Orange, Ananas, Muskat</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>10,45 €</b>
<i>Wodka, Pfirsich-Likör, Cranberry, Orange, Kirsche</i>	
<b>COSMOPOLITAN</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>9,95 €</b>
<i>Wodka, Triple Sec, Limette, Cranberry</i>	
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> <sup>1,3</sup> .....	<b>10,55 €</b>
<i>Wodka, weißer Rum, Gin, Triple Sec, Zucker, Zitrone, Coca Cola</i>	
<b>PINA COLADA</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Weißer Rum, Kokos, Ananas</i>	



# Cocktails

Täglich ab 17:30 Uhr

Exklusiver  
Geschmack

<b>COLD BREW COLADA</b> <sup>1,2,3,9</sup> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Cold Brew Coffee, weißer Rum, Cocos, Ananas, Cranberry</i>	
<b>MAI TAI</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Weißer Rum, jamaikanischer Rum, Limette, Triple Sec, Mandel, Zucker, Minze, Kirsche</i>	
<b>HORSES NECK</b> <sup>1</sup> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Angostura Bitter, Bourbon Whiskey, Ginger Ale, Zitrone</i>	
<b>MOSCOW MULE</b> <sup>3</sup> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Limette, Vodka, Ginger Beer</i>	
<b>DARK &amp; STORMY</b> <sup>3</sup> .....	<b>10,95 €</b>
<i>Limette, brauner Rum, Ginger Beer</i>	
<b>CUBA LIBRE</b> <sup>1,3</sup> .....	<b>8,95 €</b>
<i>Limette, weißer Rum, Coca Cola</i>	
<b>WHISKEY COLA</b> <sup>1,3</sup> .....	<b>8,95 €</b>
<i>Jack Daniel's, Coca Cola</i>	
<b>BARRY'S HOUSE DOUBLE</b> <sup>3</sup> .....	<b>8,95 €</b>
<i>Jack Daniel's, Sprite, Orange</i>	

# Cocktails

Täglich ab 17:30 Uhr

## ALKOHOLFREI

<b>APPLE CRUMBLE</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>9,85 €</b>
<i>Karamell, Zitrone, Apfel, Zimt</i>	
<b>COLD BREW COLADA</b> <sup>1,2,3,9</sup> .....	<b>9,85 €</b>
<i>Cold Brew Coffee, Kokos, Ananas, Cranberry</i>	
<b>CHERRY BOMB</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>9,85 €</b>
<i>Kirsche, Vanille, Limette, Cranberry</i>	
<b>HIBISKUS PUNCH</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>9,85 €</b>
<i>Zitrone, Hibiskus, Maracuja, Ananas</i>	
<b>VIRGIN MOJITO</b> <sup>3,10</sup> .....	<b>9,95 €</b>
<i>Minze, Limette, Rohrzucker, Tonic Water</i>	
<b>SPORTSMAN NO. 2</b> <sup>1,2,3</sup> .....	<b>8,95 €</b>
<i>Hibiskus, Zitrone, Orange</i>	

Leckere  
Cocktails  
ohne  
Alkohol!



# Tonic

---

Gin & Tonic – Perfect Match. Es gibt Tausende von Möglichkeiten, ihn zuzubereiten. Gin Tonic ist ein Klassiker unter den Longdrinks. Dieser puristische Drink hat einen unverkennbaren, leicht bitteren Geschmack und belebt Körper und Geist.

Wählen Sie Ihren Lieblings-Gin und Ihr Wunsch-Tonic Water für ein ganz persönliches Gin-Tonic-Erlebnis! Gerne empfehlen wir Ihnen ein passendes Tonic Water zu Ihrem Gin. Der Preis setzt sich dann aus der persönlichen Auswahl an Gin und Tonic zusammen.

<b>FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC FLASCHE</b> <sup>3,10</sup> .....	<b>0,2 L</b>	<b>5,90 €</b>
<i>Aromatisches mediterranes Tonic, passt perfekt zu würzigen Gins</i>		
<b>AQUA MONACO TONIC WATER</b> .....	<b>0,23 L</b>	<b>4,90 €</b>
<i>Harmonisiert mit fast allen Gins</i>		





# Gin

4 cl

Vom Wunderheilmittel zum Genuss – vom Genever zum Gin. England kam auf den Geschmack und machte im Sprachgebrauch aus dem Genever das kürzere und britischere Wort Gin. Er steht für seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung von Gewürzen wie Koriander und Wacholderbeeren.

**Haus-Gin**

**HANS&LORE BROT GIN** ..... 4 CL 6,95 €  
*Zitrus, Wacholderbeeren und mediterrane Kräuter*

**100% regional**

**B NO. 1 SWABIAN DRY GIN** ..... 4 CL 8,95 €  
*Rosenblüten, Lavendel, Koriandersamen, Pomeranzenschale, Süßholz*

**BERLINER BRANDSTIFTER** ..... 4 CL 8,95 €  
*Waldmeister, Holunder, Malvenblüten*

**BEEFEATER LONDON DRY** ..... 4 CL 4,95 €  
*Wacholder, Zitrusnoten*

**BEEFEATER 24** ..... 4 CL 5,95 €  
*Japanischer und chinesischer grüner Tee, Grapefruit*

**BOTANIST** ..... 4 CL 8,95 €  
*3 verschiedene Minzearten, Heidekraut, Honig, sommerliche Blüten*

**GIN MARE** ..... 4 CL 8,95 €  
*Oliven, Rosmarin, Thymian, Basilikum*



# Gin

4 cl

<b>BULLDOG</b> .....	4 CL	5,95 €
<i>Süßholz, Lavendel, Lotusblätter, Drachenfrucht</i>		
<b>ELEPHANT</b> .....	4 CL	11,95 €
<i>Afrikanische Früchte, Kräuter, Blüten</i>		
<b>FERDINAND'S SAAR DRY GIN</b> .....	4 CL	11,95 €
<i>Riesling, Schlehe, Hagebutte</i>		
<b>G-VINE FLORASION</b> .....	4 CL	8,95 €
<i>Uni Blanc Destillat, Lakritz, Ingwer, Koriander, Limette</i>		
<b>HENDRICK'S</b> .....	4 CL	7,95 €
<i>Gurke, Rosenöl</i>		
<b>JINZU</b> .....	4 CL	7,95 €
<i>Sake, Kirschblüte</i>		
<b>GINCHILLA</b> .....	4 CL	5,95 €
<i>Kartoffeldestillat mit Bergamotte, Hopfen, Zitrone</i>		
<b>MOM GIN</b> .....	4 CL	6,95 €
<i>Fruchtig mit roten Beeren und exotischen Botanicals</i>		
<b>MOMBASA CLUB</b> .....	4 CL	6,95 €
<i>Angenehm würzig mit Kardamom, Koriander, Nelken</i>		
<b>MOMENTUM</b> .....	4 CL	9,95 €
<i>Indisches Tulsi Basilikum</i>		

# Gin

4 cl

<b>MONKEY 47</b> .....	4 CL	7,95 €
<i>47 Botanicals, u.a. Fichtensprossen, Lemongrass, Zimt, Nelke</i>		
<b>NO. 3</b> .....	4 CL	7,95 €
<i>Süße spanische Orangen, Grapefruit, Kardamom, Koriander</i>		
<b>PLYMOUTH</b> .....	4 CL	5,95 €
<i>Wacholder, Zitrus, Anisnoten</i>		
<b>SAFFRON</b> .....	4 CL	6,95 €
<i>Safran, Koriander, Zitrus, Angelica, Fenchel</i>		
<b>TONKA GIN</b> .....	4 CL	11,95 €
<i>Tonkabohne</i>		
<b>BROOKLYN</b> .....	4 CL	11,95 €
<i>Wacholder, feine Zitrusnoten</i>		
<b>TANQUERAY NO. TEN</b> .....	4 CL	5,95 €
<i>Limette, Grapefruit, Orange, Kamille, Süßholz</i>		
<b>RONER Z44</b> .....	4 CL	14,95 €
<i>Zirbenzapfen, Heckenkirsche, Enzianwurzel</i>		
<b>DIKTADOR COLOMBIAN AGED BLACK</b> .....	4 CL	9,95 €
<i>Schwarzer Pfeffer, Ingwer und Noten vom Dictador-Rumfass</i>		
<b>POLI MARCONI 46</b> .....	4 CL	9,95 €
<i>Muskat-Traube, Kardamom, Koriander</i>		

Was ganz  
Besonderes

# Kennst Du schon Hans und Lore?

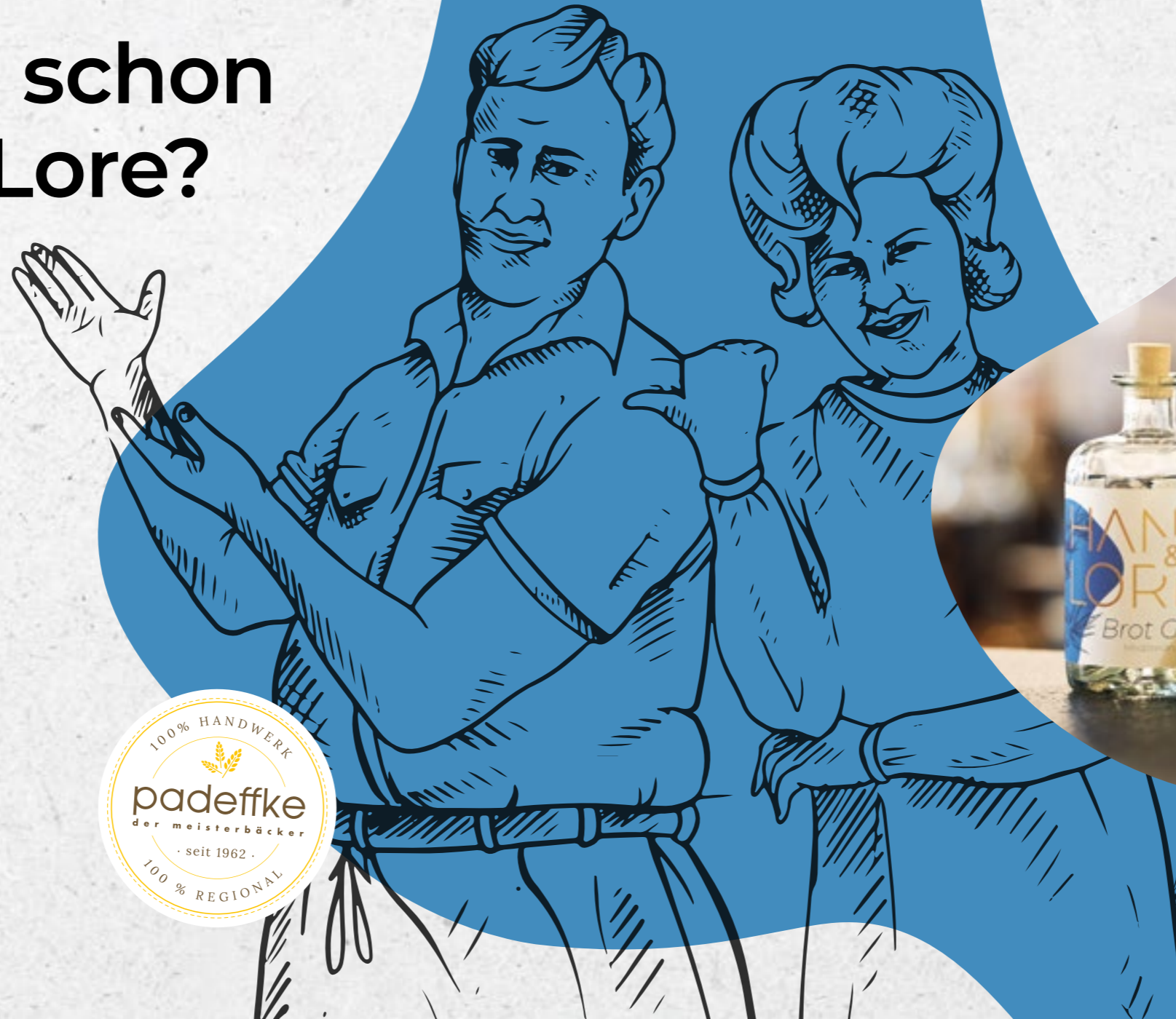
Entdecke die kulinarischen Geheimnisse von HANS&LORE: leckere Produkte rund ums Brot nach bewährten Rezepturen unserer Großeltern und Gründer der Meisterbäckerei Padeffke.

HANS&LORE



#hansundlore #brotdukte  
#bäcktotheroots #padeffke

[www.hansundlore.de](http://www.hansundlore.de)



Hier im  
bäck stage  
erhältlich!



SCAN MICH!





# Rum

4 cl

Columbus setzte den Grundstein – aus Zuckerrohr wird Rum. Auf seiner zweiten Reise in die Karibik nahm Columbus erstmals Zuckerrohr mit auf die Inseln. Rum gehörte bald zum offiziellen Bestandteil der täglichen Verpflegung von Seeleuten und wurde so über die Weltmeere in viele Länder importiert.

<b>HAVANA CLUB 3 JAHRE</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>4,55 €</b>
<i>Leichter Rum mit Noten von Aprikose, Vanille und Banane</i>		
<b>HAVANA CLUB 7 JAHRE</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>5,65 €</b>
<i>Leichter Rum mit satten Noten von Schokolade, Kaffee und Nelken</i>		
<b>HAVANA UNION</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>39,95 €</b>
<i>Unser Highlight: Der perfekte Rum zur Cohiba Siglo – viel Vanille, Schokolade und Trockenfrüchte</i>		
<b>ANGOSTURA 1919</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>9,95 €</b>
<i>Satte Vanillenoten umspielt von Bratapfel und Aprikose</i>		
<b>ANGOSTURA 1824</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>19,95 €</b>
<i>Fruchtige und würzige Noten, Honig, Schokolade</i>		
<b>ZACAPA SOLERA 23</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>13,95 €</b>
<i>Vanille, Schokolade, Rosinen und Gewürznoten mit sanfter Süße</i>		
<b>KRAKEN BLACK SPICED</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>5,95 €</b>
<i>Schwere würzige Noten von Zimt, Ingwer, Schokolade und Karamell</i>		
<b>FÜR GENIESSER: KOMBIANGEBOT</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>8,75 €</b>
<i>Kraken Black Spiced und drei Pralinen aus unserer Pralinentheke</i>		
<b>GOSLINGS BLACK SEAL</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>5,95 €</b>
<i>Kräftige Noten von Kaffee, dunklem Karamell, Vanille und Beerenfrüchten</i>		





# Rum

4 cl

**Besonders  
für Einsteiger  
geeignet**

<b>PUSSER'S NAVY RUM BLUE LABEL</b> .....	4 CL	5,95 €
<i>Kräuternoten mit Toffee, Karamell, Apfel und Pflaume</i>		
<b>BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA</b> .....	4 CL	9,95 €
<i>Schokolade, frische Orange und Karamell</i>		
<b>CONTENARIO SOLERA 20 JAHRE</b> .....	4 CL	11,95 €
<i>Vanille, Zimt, Sherry und tropische Früchte</i>		
<b>DIKTADOR 20 JAHRE</b> .....	4 CL	13,95 €
<i>Sanfte Kaffeenoten, Toffee und Vanille</i>		
<b>APPLETON SIGNATURE</b> .....	4 CL	4,95 €
<i>Schwere Noten verknüpft mit vielen fruchtigen Noten wie Aprikose, Pfirsich und Orange</i>		
<b>APPLETON 21 JAHRE</b> .....	4 CL	26,95 €
<i>Nussige Noten kombiniert mit Vanille, Kakao, Rosinen, eleganten Früchten und sanften Pfeffertönen</i>		
<b>METHUSALEM GRAND RESERVA 23 SOLERA</b> .....	4 CL	13,95 €
<i>Süße Noten von Melasse, Karamell und Vanille</i>		
<b>J.M XO RHUM AGRICOLE</b> .....	4 CL	19,95 €
<i>Exotische Früchte, Limetten und würzige Noten wie Pfeffer und Zimt</i>		
<b>HSE RHUM AGRICOLE BLANC</b> .....	4 CL	5,95 €
<i>Süße und fruchtige Noten, abgerundet von sanfter Vanille</i>		
<b>QUORHUM 30 JAHRE</b> .....	4 CL	19,95 €
<i>Honig, Röstaromen und edle Holznoten</i>		

# Spirituosen

## VODKA

<b>ABSOLUT</b> .....	2 CL	2,95 €
<b>BAVARKA</b> .....	2 CL	6,95 €
<b>THREE SIXTY BLACK 42</b> .....	2 CL	2,95 €
<b>MLECHNIJ PUT</b> .....	2 CL	6,95 €

## TEQUILA

<b>JOSE CUERVO BLANCO</b> .....	2 CL	2,95 €
<b>JOSE CUERVO REPOSADO</b> .....	2 CL	2,95 €
<b>PATRON BLANCO ANEJO</b> .....	2 CL	6,95 €

## WHISKEY USA

<b>FOUR ROSES</b> .....	4 CL	4,95 €
<b>JIM BEAM RYE</b> .....	4 CL	4,95 €
<b>MAKER'S MARK</b> .....	4 CL	5,95 €
<b>JACK DANIEL'S</b> .....	4 CL	4,95 €

## WHISKEY SCHOTTLAND/IRLAND

<b>BALLANTINE'S</b> .....	4 CL	4,95 €
<b>BALVENIE Double Wood 12 Jahre</b> .....	4 CL	12,95 €
<b>BENROMACH 10 Jahre</b> .....	4 CL	12,95 €
<b>TALISKER STORM</b> .....	4 CL	9,95 €
<b>ABERLOUR 18</b> .....	4 CL	19,95 €

# Spirituosen

<b>LAPHROAIG QUARTER CASK</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>9,95 €</b>
<b>OLD PULTENEY WHISKY</b> 17 Jahre .....	<b>4 CL</b>	<b>23,95 €</b>
<b>PADDY</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>4,95 €</b>

## WHISKEY DEUTSCHLAND

<b>SCHWÄBISCHER WHISKEY VOM ALBDINKEL</b> .....	<b>4 CL</b>	<b>8,95 €</b>
-------------------------------------------------	-------------	---------------

*Karamell, Honig und Holz. Süße elegante Frische, lang anhaltender Abgang.*

## WEINBRÄNDE, OBSTBRÄNDE UND TRESTER

Aromareiche Obstbrände und vollfruchtige Liköre. Mit unserer Auswahl an Weinbränden, Obstbränden, Likören & Co. bieten wir in Zusammenarbeit mit der Spezialitäten-Compagnie Mössingen typische Spezialitäten mit unverwechselbarem Geruch und Geschmack.

<b>COURVOISIER V.S.O.P. EXCLUSIF</b> Cognac .....	<b>4 CL</b>	<b>6,95 €</b>
<b>CARLOS</b> Brandy .....	<b>4 CL</b>	<b>5,95 €</b>
<b>MÖSSINGER KIRSCHWASSR</b> .....	<b>2 CL</b>	<b>2,95 €</b>

*Milder, fruchtaromatischer Kirschbrand.  
Der Klassiker aus der Region!*

<b>ALTER WILLIAMS</b> .....	<b>2 CL</b>	<b>3,95 €</b>
-----------------------------	-------------	---------------

*Vollreife Birne. Fruchtige und milde Spirituose. Dieser Likör-schnaps besticht durch seine ausgeprägte Birnennote.*

**Besonderes Angebot**

# Spirituosen

<b>HASELNUSSBRAND</b> .....	<b>2 CL</b>	<b>3,55 €</b>
-----------------------------	-------------	---------------

*Edelobstbrand mit ausgeprägtem Duft und Aroma.  
Nussig im Geschmack, nachhaltig.*

<b>MARILLENGEIST</b> .....	<b>2 CL</b>	<b>3,45 €</b>
----------------------------	-------------	---------------

*Herzhaftes Destillat mit ausgeprägtem Aprikosenaroma.  
Harmonisch, samtig, weich.*

<b>GRAPPA DI MOSCATO</b> .....	<b>2 CL</b>	<b>3,75 €</b>
--------------------------------	-------------	---------------

*Auf Rosinen gereift. Edle Spezialität mit herzhaftem Aroma. Sehr weich und duftig. Wundervolles Traubenaroma, zart am Gaumen.*

<b>GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO</b> .....	<b>2 CL</b>	<b>3,75 €</b>
-----------------------------------------	-------------	---------------

*Dieser Grappa kommt aus der Toskana und wird überwiegend aus der Sangiovese-Rebe des Chiantigebietes gebrannt.*

<b>GRAPPA DI MIELE</b> .....	<b>2 CL</b>	<b>3,85 €</b>
------------------------------	-------------	---------------

*Betörender Honiggrappa als Digestif und als Begleiter zu mürbem Feingebäck. Auch „Grappa der 1000 Blüten“ genannt.  
Der Duft nach Honig, Akazie, Pinie und Heide begeistert.  
Mit 15% echtem Piemonter Blütenhonig.*

# Spirituosen

---

## LIKÖRE & BITTERS

AMARETTO DISARONNO .....	2 CL	2,95 €
AMARULA <sup>8</sup> .....	2 CL	2,95 €
FRANGELICO .....	2 CL	2,95 €
DOS MAS PINK <sup>1</sup> / ZIMT <sup>1</sup> .....	2 CL	2,75 €
SAMBUCA II SANTO .....	2 CL	2,95 €
PATRON XO CAFE .....	2 CL	2,95 €
LICOR 43 .....	2 CL	2,95 €
JÄGERMEISTER .....	2 CL	2,95 €
RAMAZOTTI .....	2 CL	2,95 €
AMARO MONTENEGRO .....	2 CL	2,95 €
ROTER WERMUTH .....	2 CL	2,95 €
MÖSSINGER STEINLACHSCHLAMM <sup>1,8</sup> .....	2 CL	3,15 €

*Im Gedenken an die farbigen Zeiten, als die Steinlach am Montag gelb, am Dienstag rot und am Mittwoch blau war. Schmeckt nach Sahne, Rum und Schokolade.*







BÄCKEREI  
RESTAURANT  
EVENTS  
HOTEL

Die  
Gelegenheit  
für jeden Anlass!  
Online mehr erfahren:  
[www.baeck-stage.de](http://www.baeck-stage.de)



#### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag ..... 9:00 Uhr – 23:00 Uhr  
Freitag – Samstag ..... 9:00 Uhr – 1:00 Uhr  
Sonn- und Feiertag ..... 9:00 Uhr – 23:00 Uhr  
(Sonntags November – Februar bis 22:00 Uhr)  
Vor Feiertagen bis 1:00 Uhr geöffnet.

Share your moments **#bäckstage**

