

HERZLICH WILLKOMMEN

IN DER ERLEBNISGASTRONOMIE



RESTAURANT • WIRTSHAUS • BIERGARTEN • EVENTS

NIEDERBÜHL • SEIT 1853 EINZIGARTIG IM SÜDWESTEN

ZEITGEMÄß UND DOCH DER TRADITION VERPFLICHTET!

Das ist der Leitgedanke, der mich und mein Team stets begleitet. Im Schnick-Schnack pflegen wir das Beste von Gestern mit dem Besten von heute. Unser Gasthaus befindet sich seit vier Generationen im Familienbesitz. Informieren Sie sich auf den nächsten Seiten, dass Tradition und moderne kein Widerspruch bedeuten. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns bereits jetzt, Sie bei ihrem nächsten Besuch wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Frank Hildenbrand und Team

Regional Genießen – Spezialitäten & Zutaten aus der Region



Schmeck den Süden
— *Gastronomen* —
Baden-Württemberg

DAS SCHNICK-SCHNACK HAT EINE LANGE TRADITION...



1849 BEGINNT DIE GESCHICHTE VOM SCHNICK-SCHNACK

Als im Revolutionsjahr 1849 das ursprüngliche Gebäude niedergebrannt worden war, übergaben der Bierwirt und Bäcker Valentin Schmidt und seine Frau Elisabeth, geborene Müller, 1853 das neu erbaute Haus an ihren Sohn Carl. Er heiratete noch im gleichen Jahr Karolina. Carl Schmidt verstarb 1874. 1888 übergab Karolina Schmidt die Gaststätte an den gemeinsamen Sohn Florian Schmidt, der 1878 Rosa Scharer geheiratet hatte. Florian Schmidt verstarb 1889 und seine Witwe Rosa heiratete 1891 Wilhelm Groß, den Urgroßvater der heutigen Inhaber.



WIR GEHEN INS „GROßE“

Wilhelm Groß war es, der dem Gasthaus den Namen „Gasthaus Favorite“ gab, unter dem das Haus bis 1999 bekannt war (unter den Einheimischen wurde es als „ins Große“ bezeichnet). Die Gaststätte des Fideli (Wilhelm Groß) war um die Jahrhundertwende eine der beliebtesten Kneip-Gaststätten in Rastatt, in der nicht nur die Studenten ihre Bierkommerse abhielten, sondern auch die Soldaten aus den Rastatter Kasernen gerne einkehrten.

DIE TRADITION GEHT WEITER...



FREITAGS WAR SINGSTUND UND LOTTO...

1925 starb Wilhelm Groß und seine Frau Pauline übergab das Haus 1935 ihrem Sohn Karl, dem „Groß-Karl“. Dieser heiratete 1934 Gertrud Bergmann. Nach dem Tod von Karl Groß im Jahr 1969 übergab seine Frau Gertrud die Gaststätte 1970 an ihre Tochter Christa, die 1964 Emil Hildenbrand geheiratet hatte. Beide führten das Lokal bis 1999. Bis zur Neueröffnung 1999 war das Lokal jahrzehntelang Probelokal des Gesangvereins Niederbühl. Ebenso war es das Vereinslokal der Gesellschaft Ulk.



1999 ENTSTEHT DAS SCHNICK-SCHNACK

Nach einer aufwändigen Umbau- und Renovierungsphase wird das Haus seit 1999 unter dem Namen Schnick-Schnack von Axel (bis 2016) und Frank Hildenbrand geführt, den Söhnen von Christa und Emil Hildenbrand, die mit der Mischung aus Restaurant, Café, Kulinarischem, Kleinkunst und Kultur das Lokal zu einem gastronomischen und kulturellen Treffpunkt für Jung und Alt entwickelt haben. Regelmäßige Kabarett- und Live-Musikveranstaltungen sowie wechselnde Kunstausstellungen sind neben der feinen Küche ein Markenzeichen des Lokals.

WIR SAGEN

DANKE

FÜR

**EURE GEDULD • EURE TREUE • EURE SOLIDARITÄT
EURE RÜCKSICHTNAHME • EUER VERSTÄNDNIS
DAS DURCHHALTEN UND MUT MACHEN!**

**IHR SEID ZURÜCKGEKOMMEN.
TAUSEND DANK.**

EUER SCHNICK-SCHNACK TEAM

WIR BRAUCHEN KULTUR!

Die Corona-Krise hat insbesondere unsere Künstler hart getroffen. Wir wollen einmal anerkennen, dass Kulturschaffende durch ihren Verzicht auf Tätigkeit und Einkommen, der wahrscheinlich länger als für die meisten anderen Bereiche dauern wird, einen solidarischen Beitrag für die Gesellschaft leisten.

In der Corona-Pandemie steht der Gesundheitsschutz an erster Stelle – zu Recht.

Für das Verstehen und Mitgestalten der gesellschaftlichen Entwicklung brauchen wir die Kunst, die Kreativen und die Kulturorte besonders nach der Corona-Pandemie.

DANKE FÜRS DURCHHALTEN, ABWARTEN UND WEITERMACHEN!

„LÖWENSTARKE“ WIRTSCHAUSKLASSIKER AUS BADEN WÜRTTEMBERG



DER STANDARD FÜR VERTRAUENSVOLLEN REGIONALEN GENUSS
WIR WURDEN AUSGEZEICHNET MIT ZWEI LÖWEN



RUMPSTEAK		26.50
Kräuterbutter Schmorzwiebeln Beilage nach Wahl: Spätzle Pommes Frites Bratkartoffeln Alle Zutaten aus Baden-Württemberg!		
HERZHAFTE RUMPSTEAKSTREIFEN		19.00
Ofenkartoffeln Schnittlauch-Schmand Speck Zwiebeln Alle Zutaten aus Baden-Württemberg!		
ZWEI PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL		14.00
vom Schweinerücken Beilage nach Wahl: Spätzle Pommes Frites Bratkartoffeln Blattsalate** Alle Zutaten aus Baden-Württemberg!		
OMAS HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN		13.00
Kartoffelsalat Blattsalate** Schmorzwiebeln Alle Zutaten aus Baden-Württemberg!		
OMAS KÄSESPÄTZLE	Vegetarisch	11.00
Spätzle Schmorzwiebeln Hofkäse vom Ramsteinerhof Alle Zutaten aus Baden-Württemberg!		
PIKANTER WURSTSALAT⁵		11.00
rote Zwiebeln Bratkartoffeln Alle Zutaten aus Baden-Württemberg!		
STRASSBURGER WURSTSALAT⁵		12.00
rote Zwiebeln Hofkäse vom Ramsteinerhof Bratkartoffeln Alle Zutaten aus Baden-Württemberg!		
WIRTSCHAUSTELLER		12.00
3 Spiegel-Eier Bratkartoffeln Salatbouquet** Alle Zutaten aus Baden-Württemberg!		

** Blattsalate und Gemüse nicht ganzjährig, nur saisonal aus Baden-Württemberg | Bei Umbestellung der Beilagen auf Bratkartoffeln berechnen wir 2.50 Euro

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

UNSER „LÖWENSTARKER“ LIEFERANT DES MONATS!



HOFKÄSEREI RAMSTEINERHOF • HAUSACH



NUR ABSOLUT FRISCHE ZUTATEN AUS BADEN WÜRTTEMBERG

„Schmeck den Süden“- Gastronomen legen Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Kombiniert mit der Koch-Leidenschaft und Kreativität unseres Küchenchefs ergeben sich daraus kulinarische Erlebnisse für alle Gäste.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische unserer Zutaten! Hierbei dürfen nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen als "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gericht ausgezeichnet werden.

Je nach Anzahl der ausgewiesenen „Schmeck den Süden“-Gerichte auf der Speisekarte werden die Betriebe klassifiziert und mit ein bis drei „Schmeck den Süden“-Löwen ausgezeichnet. Eine unabhängige Prüfungskommission überprüft jedes Jahr aufs Neue, ob die Standards eingehalten werden.

STARTERS

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE auf Ratatouille	Vegetarisch	9.00
MARKKLÖSSCHENSUPPE aus Rinderkraftbrühe frischer Petersilie		7.00
MARINIERTE OLIVEN⁸ gemischte Oliven Tomate Knoblauch Baguette	Vegan	6.00

BURGER EINZIGARTIG UND LÄNGST KULT BEI UNS

VEGGIE BURGER Sweet Potato & Bean Patty Tomate Mangochutney Pommes Frites	Vegan	14.00
PULLED PORK BURGER Pulled Pork Niederbühler Krautsalat BBQ-Sauce Pommes Frites	 EMPFEHLUNG	15.00
POLKABURGER 200g Rinderhack Niederbühler Krautsalat Speck Käse Tomatenrelish Pommes Frites	 EMPFEHLUNG	15.50
SCHNICK-SCHNACK CHEESEBURGER 200g Rinderhack Käse Tomate rote Zwiebeln Tomatenrelish Pommes Frites		14.50
SCHNICK-SCHNACK BURGER 200g Rinderhack Tomate rote Zwiebeln Tomatenrelish Pommes Frites		13.50

PASTA DER ABSOLUTE MEDITERRANE GENUSS

PASTA „GAMBERETTI“ Tagliatelle Gamberetti Tomaten-Kräuter-Creme		18.00
PASTA „KING CREOLE“ Tagliatelle Hähnchenstreifen Curry-Chili-Sahne-Soße		14.00
PASTA „CREOLE“ Tagliatelle Gemüse Curry-Chili-Sahne-Soße	Vegetarisch	13.00
PASTA „AGLIO E OLIO E PEPERONCINO“ Tagliatelle kaltgepresstes Olivenöl Knoblauch Peperoni Parmesan frisch vom Laib	Vegetarisch	12.00

MARKTFRISCHE SALATE

MIT HAUSGEMACHTEN JOGHURTDRESSING* ODER VINAIGRETTE**

SPORTLERTELLER

Rumpsteak | Kräuterbutter⁴ | Schmorzwiebeln | Blattsalate^{***} | Rohkost
Alle Zutaten aus Baden-Württemberg!



26.50

SALAT „PESCARTORE“

Zanderfilet | Tomaten-Salbei-Butter | Blattsalate^{***} | Rohkost



18.00

SCHNICK-SCHNACK SALAT CLASSIC

Hähnchenstreifen | Champignons | Blattsalate^{***} | Rohkost

14.00

SCHNICK-SCHNACK SALAT SÜSS-SAUER

Hähnchenstreifen | Champignons | Blattsalate^{***} | Rohkost | Sweet-Chili-Sauce

14.00

GRIECHISCHER BAUERN SALAT

Marinierter Fetakäse | Peperoni | Oliven | rote Zwiebeln | Blattsalate^{***}

Vegetarisch

14.00

SALAT „CALAMARES“

Frittierte Calamares-Ringen | hausgemachter Aioli⁶ | Blattsalate^{***} | Rohkost

14.00

GROSSER GEMISCHTER SALAT

Blattsalate^{***} | Rohkost | rote Zwiebeln

Vegan

9.00

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Blattsalate^{***} | Rohkost | rote Zwiebeln

Vegan

5.00

* Vegetarisch | ** Vegan | *** Blattsalate und Gemüse nicht ganzjährig, nur saisonal aus Baden-Württemberg

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

PINSA KNUSPRIG · LUFTIG · LEICHTER GENUSS

PINSA GEMÜSE

Pinsa | Grillgemüse

Vegan

11.50

PINSA SCHWARZWALD

Pinsa | Schmand | Speck | rote Zwiebeln | Kräuter

11.50

PINSA SCHWARZWALD MIT KÄSE

Pinsa | Schmand | Speck | rote Zwiebeln | Kräuter | Hofkäse vom Ramsteinerhof

12.50

KINDER & SENIORENKARTE

JUNIOR-TELLER

Kinderschnitzel | Pommes Frites | Bratensoße

7.50

CHICKEN NUGGETS

Pommes Frites | Ketchup oder Sweet-Chili-Sauce

6.00

OMAS HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Bratensoße

6.50

KID'S PASTA

Tagliatelle | Tomatensoße

Vegetarisch

6.00

SNACKS UND KNABBEREIEN

KARTOFFELCHIPS

dazu wahlweise: Kräuterquark⁴ | Knoblauch⁴ | Cocktailsoße⁴

Vegetarisch

5.00

POMMES FRITES

mit Ketchup oder Mayonnaise

Vegetarisch

5.00

BAGUETTE SCHINKEN^{5, 11} ODER SALAMI^{2,4} MIT KÄSE

dazu wahlweise: Kräuterquark⁴ | Knoblauch⁴ | Cocktailsoße⁴

5.50

ERDNÜSSE ODER SALZSTÄNGELE

Päckchen

2.00

DESSERTS ZUM SCHLUSS NUR DAS BESTE

HAUSGEMACHTER ZWETSCHGENCRUMBLE
mit Vanilleeis



6.00

KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER

7.00

AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis

Vegetarisch

4.00

FWIP PREISGEKRÖNTER EISGESCHMACK

VANILLA ICE CREAM

Becher

3.00

MANGO SORBET

Becher

Vegan

3.00

CHOCOLATE ICE CREAM

Becher

3.00

NATURAL FROZEN YOGURT

Becher

3.00

SALTED CARAMEL

Becher

3.00

ERDBEER SORBET

Becher

Vegan

3.00

SONNTAGS-FRÜHSTÜCKSBUFFET* UNBEDINGT RESERVIEREN!

Für sie steht eine Vielzahl an kalten und warmen Muntermacher zur Verfügung. So können Sie ihr Lieblingsfrühstück mit Rührei, Speck, Badischen Rostbratwürstle, Chicken Wings, Schnitzel mit Bratensoße, Wurst, Käse, Antipasti, Salate, frische Brötchen von der Konditorei Späht in Rastatt, frischem Obstsalat, Joghurt, Marmelade, Haselnusscreme, Honig, Kuchen, Knuspermüsli, Kaffee, Milch, Kakao und Tee genießen.

*Die aktuellen Termine finden Sie immer auf www.schnick-schnack.com

ERWACHSENE
pro Person

DERZEIT KEIN FRÜHSTÜCK



15.00

KINDER BIS 12 JAHRE
pro Lebensjahr

0.80

CATERING & VERANSTALTUNGSSERVICE

Sie wollen das SCHNICK-SCHNACK für Ihr persönliches Event exklusiv? Wir planen ihr besonderes Event von A-Z. Ob Runder Geburtstag, Kommunion, Hochzeit, Betriebsausflug, Party, Weihnachtsfeier etc. Genießen sie entspannte und unterhaltsame Stunden mit Freunden, ihrer Familie oder ihren Kollegen. Ihre nächste Feier wird unvergesslich in der Erinnerung ihrer Gäste bleiben. Wir richten ihre Feierlichkeiten für bis zu 100 Personen aus und unterstützen Sie bei der Planung und Organisation ihres Rahmenprogramms. Unsere Gasträume und der idyllische Biergarten bieten die geeignete Location für ihre Veranstaltung. Außerdem planen und gestalten wir ihre Veranstaltung wo immer sie es sich wünschen.

Wir organisieren für sie Events und Festlichkeiten aller Art.

BERATUNG

ORGANISATION

UMSETZUNG

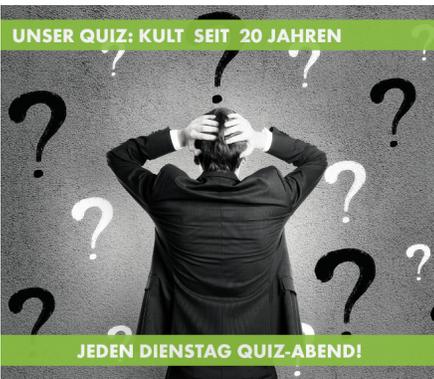
KREATIVE IDEEN

BESTENS VERNETZT

KREATIVE IDEEN

DAS SCHNICK-SCHNACK VERBINDET

MENSCHEN · KUNST · MUSIK · TRADITION · GENUSS



DAS SCHNICK-SCHNACK HAT CHARME

SAVOIR VIVRE · GESELLIGKEIT · GENIESSEN · ENTSPANNEN · LACHEN



WIR SIND „LÖWENSTARK“ 

Wir "Schmeck den Süden Baden-Württemberg"-Gastronomen sind eine Vereinigung regional arbeitender Restaurants. Über 330 Gastronomen nehmen bereits an der Initiative teil und setzen den Standard für einen vertrauensvollen regionalen Genuss. Das Schnick-Schnack wurde Ausgezeichnet mit zwei Löwen

FLEISCH



SCHWARZWALDFLEISCH
SCHINKENMANUFAKTUR & GUTES AUS DEM LÄNDLE

Schwarzwaldfleisch GmbH
 77855 Achern

MEHLPRODUKTE



Zeller Mühle
 77833 Ottersweier-Unzhurst

SPARGEL



Spargelhof Berthold Kiefer
 76437 Rastatt-Förch

SALAT & KARTOFFEL



Landseehof Reiß
 76532 Baden-Baden

KÄSE



Hofkäserei Ramsteinerhof
 77756 Hausach

SPEISEÖL



Baar-Gold
 78166 Donaueschingen

EIER



Geflügelhof Zapf
 77723 Gengenbach

ESSIG



Essigmeisterei Balema
 77694 Kehl

MINERALWASSER



Mineralbrunnen Bad Liebenzell GmbH
 75378 Bad Liebenzell

BIERSPEZIALITÄTEN



Hatz-Moninger Brauhaus GmbH
 76185 Karlsruhe

Bad. Staatsbrauerei Rothaus AG
 79865 Grafenhausen-Rothaus

Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH
 72275 Alpirsbach

BADISCHE WEINE



Oberkircher Winzer e.G
 77704 Oberkirch

Sasbacher Winzerkeller eG
 79361 Sasbach

EDELBRÄNDE



E. Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH
 77876 Kappelrodeck

Alde Gott Edelbrände Schwarzwald eG
 77887 Sasbachwalden

UNSERE FLÜSSIGEN SPEZIALITÄTEN



ALTHAUS
A tea with character



FAIRTRADE KAFFEE VON DON PEDRO · GERÖSTET VON ETTLI KAFFEEMANUFAKTUR

KAFFEE	2.50
MILCHKAFFEE	3.30
LATTE MACCHIATO	3.30
ESPRESSO	2.10
DOPPELTER ESPRESSO	3.50
CAPPUCCINO	3.00
HEISSE SCHOKOLADE	3.30
MIT SAHNE	+ 0.50

TEE SPEZIALITÄTEN VON ALTHAUS TEE MANUFAKTUR

DARJEELING CASTLETON Schwarztee fruchtig aromatisch	2.50
GRÜN MARTINEE Grüntee fruchtig erfrischend	2.50
CAMOMILE MEADOW Kamillentee mild aromatisch	2.50
BAVARIAN MINT Pfefferminztee kräftig erfrischend	2.50
WILD BERRIES Früchtetee fruchtig harmonisch	2.50
GINGSENG BALANCE Kräutertee delikat erfrischend	2.50
PERSISCHER APFEL Apfeltee sanft fruchtig	2.50

MINERALWASSER NATÜRLICHER GENUSS AUS DEM SCHWARZWALD

BAD LIEBENZELLER, CLASSIC	0,50 l	4.20
BAD LIEBENZELLER, MEDIUM	0,50 l	4.20
BAD LIEBENZELLER, STILL	0,50 l	4.20

SOFTDRINKS ERFRISCHENDER GENUSS

COLA ^{1,2} COLA LIGHT ^{1,2} FANTA ² SPEZI ²	0,20 l	2.40
	0,40 l	4.20
EISTEE PFIRSICH ODER ZITRONE ⁵	0,20 l	2.60
	0,40 l	4.20
TONIC WATER ³	0,20 l	2.60
	0,40 l	4.20
BITTER LEMON	0,20 l	2.60
	0,40 l	4.20
ENERGYDRINK ^{1,2}	0,20 l	2.60
ORANGINA ² ODER ORANGINA ROUGE ²	0,25 l	3.30

SÄFTE VITAMINHALTIGER GENUSS

HEIMATVEREIN APFELSAFT	0,20 l	3.00
gepresst aus handverlesenen, naturbelassenen Äpfeln Niederbühler und Förcher Streuobst-Wiesen naturtrüb	0,40 l	4.80
FRUCHTSÄFTE	0,20 l	3.00
Orangen ⁵ Rhabarber ⁵ Kirsch ⁵ Bananen Johannisbeere ⁵ Maracuja ⁵	0,40 l	4.80
MARMORSAFT	0,20 l	3.00
	0,40 l	4.80
SAFTSCHORLE	0,20 l	2.60
Apfel Orangen ⁵ Rhabarber ⁵ Kirsch ⁵ Bananen Johannisbeere ⁵ Maracuja ⁵	0,40 l	4.20



BIERE VOM FASS UND AUS UNSERER REGION

ROTHAUS PILS	0,30 l	3.20
besten Aromahopfen heimisches Malz aus Sommergerste reines Quellwasser	0,50 l	4.50
ROTHAUS HEFEWEIZEN	0,30 l	3.20
edles Weizenmalz reines Quellwasser milde Hopfung fruchtig frisch Nelken- und Honigduft Pfirsicharomen	0,50 l	4.50
HATZ PILS	0,30 l	3.20
beste Brauergerste Jahrhundertwasser aus eigenem Tiefbrunnen aromatischer Hopfen Reinzuchthefer weicher Anstrich feine Herbheit echt badisch gut	0,50 l	4.50
HATZ RADLER	0,30 l	3.20
erfrischendes Biermischgetränk feine Zitrusaromen harmonisieren mit Hatz Exptbier	0,50 l	4.50
ALPIRSBACHER WEIZEN ALKOHOLFREI 0,0%	0,30 l	3.20
echter Biergenuss ohne Procente spritzig leicht kalorienarm erst nach der Reifung wird der Alkohol schonend entzogen	0,50 l	4.50
WEIZEN RADLER	0,30 l	3.20
Alpirsbacher 0,0% oder Rothaus Hefeweizen	0,50 l	4.50
WEIZEN COLA	0,30 l	3.20
Alpirsbacher 0,0% oder Rothaus Hefeweizen	0,50 l	4.50
WEIZEN MIT BANANENSAFT	0,30 l	3.20
Alpirsbacher 0,0% oder Rothaus Hefeweizen	0,50 l	4.50

BIERE AUS DER ORIGINAL BRAUEREIFLASCHE

ROTHAUS TANNENZÄPFLE	0,33 l	3.20
besten Aromahopfen heimisches Malz aus Sommergerste reines Quellwasser ehrlich kernig charakterstark wie ein Schwarzwälder		
HATZ BLEIFREI (ALKOHOLFREI)	0,33 l	3.20
naturtrüber Geschmack ohne Alkohol natürliche Vitamine Spurenelemente und Mineralstoffe aromatisch vollmundig		
MAISEL'S WEISSE KRISTALL	0,50 l	4.50
sonnengereifte Weizensorten helle Gerstenmalze spezielle Weißbierhefe verschiedene Fruchtaromen leichte Zitrusnote würziges Weißbieraroma		
MAISEL'S WEISSE DUNKEL	0,50 l	4.50
Weizenmalz geröstete karamellierte Spezialmalze malzig würziger Charakter fruchtige Note vollmundiger süffiger Weißbiergenuss		

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

WEISSWEINE BADEN WÜRTTEMBERG

Flaschenpreise auf Anfrage

MÜLLER THURGAU	0,10 l	2.70
Sasbach (Baden) feinfruchtiges unaufdringliches Muskataroma jugendliche Frische milde bis rassige Säure.	0,20 l	5.00
 RIESLING, TROCKEN	 0,10 l	 3.00
Oberkircher Klingenberg (Baden) frischer saftiger Riesling mit einer dichten glasklaren Struktur, wunderbar süffig und fröhlich lecker, man greift unweigerlich zum nächsten Glas.	0,20 l	5.50
 GRAUER BURGUNDER, TROCKEN	 0,10 l	 3.00
Oberkircher Klingenberg (Baden) Trocken und präzise in Struktur und Mundgefühl. Kraftvoller mineralischer Auftritt, verblüffend elegantes Geschmacksbild.	0,20 l	5.50

ROSÉWEINE BADEN WÜRTTEMBERG · INTERNATIONAL

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	0,10 l	3.00
Sasbach (Baden) Rosefarben mit weichem Goldschimmer. Kräftig im Geschmack und von kernig säurebetonter Art.	0,20 l	5.50
 VINO ROSATO, HALBTROCKEN	 0,10 l	 3.00
Vini Julio (Italien) Italienischer Rosewein halbtrocken, fein, lebendig, grazil und leicht mit Noten von Beeren, Muskat, Vanille	0,20 l	5.50

ROTWEINE BADEN WÜRTTEMBERG · INTERNATIONAL

SPÄTBURGUNDER ROTWEIN	0,10 l	3.00
Sasbach (Baden) Leuchtend und rubinrot bis dunkelrot ist seine Farbe, reichhaltig und fruchtig sein Aroma, das an den Geruch reifer Brombeeren erinnert, und schmeckbar, aber noch feinherb sein Gerbstoffgehalt.	0,20 l	5.50
 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN	 0,10 l	 3.00
Sasbach (Baden) Leuchtend und rubinrot bis dunkelrot ist seine Farbe, reichhaltig und fruchtig sein Aroma, das an den Geruch reifer Brombeeren erinnert, und schmeckbar, aber noch feinherb sein Gerbstoffgehalt.	0,20 l	5.50
 TEMPRANILLO	 0,10 l	 3.50
Tierra de Castilla 3 Jahre Barrique (Spanien) Ein mittleres Kirschrot mit violetten Reflexen im Glas. Intensive Aromen von Pflaumen, Rosinen und Datteln werden ergänzt von Vanille- und Mokka-Noten. Ein weicher und komplexer Rotwein mit mineralischen Nuancen, seidigem Tannin und relativ langem Finale.	0,20 l	6.00
 MONTEPULCIANO	 0,10 l	 3.50
Umani Ronchi (Italien) Aus 90% Montepulciano und 10% Sangiovese entsteht ein robuster, kräftiger Rotwein. Im Aroma dominieren reife Kirschnoten, ein unkomplizierter vielseitig einsetzbarer Tropfen.	0,20 l	6.00
 PAYS D' HERAULT	 0,10 l	 3.00
Landwein (Frankreich) Frisches Rubinrot; leicht aromatischer Duft. Im Mund geschmeidig und weich.	0,20 l	5.50

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

WEINSCHORLE

ERFRISCHEND · SPRITZIG

MÜLLER-THURGAU-SCHORLE	0,20 l	3.80
GRAUBURGUNDER-SCHORLE	0,20 l	4.20
RIESLING-SCHORLE	0,20 l	4.20
ROSÉ-SCHORLE	0,20 l	4.20
ROTWEIN-SCHORLE	0,20 l	4.20
KARIBIKSCHORLE WEISS ODER ROSÉ	0,20 l	4.50
mit einer Scheibe Limette Orange Zitrone Lemon Juice Eis		



SEKT

PRICKELND · SPRITZIG

HAUSMARKE SCHNICK-SCHNACK	0,10 l	3.50
reintöniges Bouquet spritzige Eleganz mild-fruchtig animierend süffig	0,75 l	22.00
AFFENTALER RIESLINGSEKT ALKOHOLFREI	0,10 l	3.50
Für alle, die auch alkoholfrei nicht auf Spitzenqualität verzichten möchten.		
SPRITZIGE HIMBEERE	0,20 l	6.00
Sekt Himbeeren Himbeersirup Mineralwasser		 EMPFEHLUNG
SECCO LIMONCELLO	0,20 l	6.00
Sekt Zitrone Limoncello Mineralwasser		
HUGO	0,20 l	6.00
Sekt Minze Holundersirup Limette Mineralwasser		
APEROL SPRITZ	0,30 l	7.00
Aperol ² Sekt Mineralwasser		
APEROL SCHNICK-SCHNACK	0,30 l	7.00
Aperol ² Sekt Maracujasaft		 EMPFEHLUNG

LONGDRINKS MIXGETRÄNKE MIT SCHUSS

<p>AIKONIC PREMIUM GIN TONIC³ in Kooperation mit Maurice Lacroix und Goldjunge Gin</p> <p>Der AIKONIC PREMIUM GIN von GOLDJUNGE ist ein hochwertig geschaffener Craft Gin, der durch seine Herkunft aus der Goldstadt Pforzheim geprägt und vom Schweizer Jura, dem Sitz der Uhrenmanufaktur Maurice Lacroix inspiriert ist.</p> <p>Eine Mischung aus Schweizer Enzian, Bergkräutern der Region, Damassine-Pflaume des Jura sowie Zitrone, Kardamom und Koriander, kombiniert mit einer Prise Gold, ergibt ein köstliches Elixier. Die zuletzt genannte Zutat ist Teil der einzigartigen, blumigen, aromatischen und zeitgemäßen Identität der Kreation. Durch dreifache Destillation wurde ein voluminöser und trotzdem milder Gin kreiert. Ein Genuss für alle Sinne.</p>	<p>4 cl</p>	<p>10.00</p>
<p>BOMBAY GIN TONIC³</p>	<p>4 cl</p>	<p>8.00</p>
<p>GORDONS GIN TONIC³</p>	<p>4 cl</p>	<p>6.50</p>
<p>VODKA und Fruchtsaft oder Softdrink nach Wahl ^{2,30}</p>	<p>4 cl</p>	<p>6.00</p>
<p>VODKA „ENERGY“ Red Bull ^{1,2}</p>	<p>4 cl</p>	<p>6.00</p>
<p>CUBA LIBRE Rum, Cola^{1,2}</p>	<p>4 cl</p>	<p>7.00</p>
<p>JACKY COLA^{1,2}</p>	<p>4 cl</p>	<p>7.00</p>
<p>CAMPARI² Soda oder Orange</p>	<p>4 cl</p>	<p>6.50</p>
<p>BATIDA DE COCO und Fruchtsaft nach Wahl</p>	<p>4 cl</p>	<p>6.50</p>
<p>MALIBU und Fruchtsaft nach Wahl</p>	<p>4 cl</p>	<p>6.50</p>
<p>ASBACH GEDOPT</p>	<p>2 cl</p>	<p>3.50</p>



COCKTAILS

 ERFRISCHENDE MIXGETRÄNKE MIT SCHUSS

<p>EL PRESIDENTE kukki-cocktail fruchtig herb mit braunem Rum Brauner Rum Ananassaft Sauerkirschsafte Grenadinesirup Limettensaft & Eis</p>	<p>0,275 ml Fl. 7.00</p>
<p>MOJITO kukki-cocktail Intensiv & frisch Limetten-Minz-Likör Wasser weißer Rum Zitronensaft Limettensaft Minze & Eis</p>	<p>0,275 ml Fl. 7.00</p>
<p>BOSTON kukki-cocktail nicht zu süß, nicht zu herb Gin Orangensaft Grenadinesirup Zitronensaft & Eis</p>	<p>0,275 ml Fl. 7.00</p>
<p>SEX ON THE BEACH kukki-cocktail wie am Strand Wodka Pfirsichlikör Ananassaft Sauerkirschsafte Orangensaft & Eis</p>	<p>0,275 ml Fl. 7.00</p>
<p>FRUIT PUNCH Rum Southern Comfort Saft⁵⁰</p>	<p>6 cl 8.50</p>
<p>TEQUILA SUNRISE Tequila Orangensaft⁵ Grenadine</p>	<p>6 cl 8.00</p>
<p>CAIPIRINHA⁹ brauner Zucker Limette Cachaça</p>	<p>6 cl  8.00 EMPFEHLUNG</p>

OBSTBRÄNDE & SPIRITUOSEN BADEN WÜRTTEMBERG & INTERNATIONAL

MOORBIRNE Scheibel	2 cl	 EMPFEHLUNG	4.20
ALTES PFLÜMLE Scheibel	2 cl	 EMPFEHLUNG	3.80
KIRSCHWASSER Alde Gott	2 cl		3.00
TOBINAMBUR Alde Gott	2 cl		2.40
OBSTLER Alde Gott	2 cl		2.40
WILLI Alde Gott	2 cl		3.00
MIRABELL Alde Gott	2 cl		3.00
GRAPPA	2 cl		2.40
TEQUILA WEISS ODER BRAUN	2 cl		2.40
SAMBUCA	2 cl		2.40
RAMAZZOTTI ODER AVERNA auf Eis	4 cl		4.00
FERNET BRANCA	2 cl		2.40
JÄGERMEISTER	2 cl		2.40
BAILEYS auf Eis	4 cl		4.00
AMARULA auf Eis	4 cl		4.00
MARTINI BIANCO ODER ROSSO auf Eis	6 cl		4.40

SCHNICK-SCHNACK DIGITAL IMMER UP TO DATE

HOMEPAGE

www.schnick-schnack.de · Alle Informationen täglich up to date



NEWSLETTER

QR-Code scannen und regelmäßig unseren Newsletter erhalten



INSTAGRAM

Alle Informationen täglich up to date



FACEBOOK

Alle Informationen täglich up to date



YOUTUBE

Alle Informationen täglich up to date



IHR FEEDBACK ZUFRIEDENE KUNDEN SIND UNSER ANSPORN.

 **Tripadvisor**

TripAdvisor, die weltweit größte Reiseberatungsplattform, hilft jeden Monat Hunderten von Millionen Menschen, bessere Reisende zu werden - von der Planung über die Buchung bis hin zur Durchführung einer Reise. Reisende auf der ganzen Welt nutzen die TripAdvisor-Website und -App, um herauszufinden, wo sie übernachten, was sie unternehmen und wo sie essen können, und zwar auf der Grundlage von Empfehlungen von Menschen, die schon einmal dort waren.

GERNE FREUEN WIR UNS ÜBER IHRE BEWERTUNG AUF TRIPADVISOR



 **Google Maps**

Auf Google Maps können Sie für Orte, die Sie besucht haben, Rezensionen schreiben oder Informationen angeben, z. B. ob sie ruhig, lebhaft oder romantisch sind. Diese Rezensionen und Meinungen werden freiwillig abgegeben. Die Rezensenten werden für ihre Beiträge in Google Maps nicht bezahlt.

GERNE FREUEN WIR UNS ÜBER IHRE BEWERTUNG AUF GOOGLE MAPS

 **FACEBOOK**

Mit Ihrer positiven Bewertung helfen Sie uns, noch mehr Kunden glücklich zu machen. Bitte empfehlen Sie uns auf Facebook weiter. Mit positiven Beurteilungen und Weiterempfehlungen helfen Sie uns, auch andere Kunden von unseren Leistungen zu überzeugen. Daher freuen wir uns über viele Sternchen! Vielen Dank für Ihre Hilfe!

**JEDEN TAG EIN STÜCK BESSER WERDEN
IHRER KRITIK STELLEN WIR UNS GERN.**

Wenn Sie Anregungen für Verbesserungen haben, oder eine Arbeit nicht zu Ihrer Zufriedenheit erledigt wurde, teilen Sie uns dies bitte persönlich mit. Vielen Dank!

TRANSPARENZ GESETZLICHE KENNZEICHNUNGS- UND INFORMATIONSPFLICHT

Für Allergiker halten wir eine separate Speisekarte bereit. Fragen Sie nach, wir beraten Sie gerne!

Auf unserer Speisekarte haben Sie mit Sicherheit schon die ein oder andere hochgestellte Nummer bei unseren Speisen und Getränken entdeckt. Hier erfahren sie, was die Nummern bedeuten.

1 = koffeinhaltig	5 = mit Antioxidationsmittel	09 = gewachst
2 = mit Farbstoff	6 = mit Geschmacksverstärker	10 = enthält Süßungsmittel
3 = chininhaltig	7 = geschwefelt	11 = enthält Phosphat
4 = mit Konservierungsstoff	8 = geschwärzt	

IMPRESSUM

Idee und Text: Frank Hildenbrand | Lisa Stache | Marcus Wirth

Layout, Satz, Konzeption: Marcus Wirth

Vielen Dank dem ganzen Schnick-Schnack Team für eure Ideen, Zeit und Unterstützung.

COPYRIGHT 2022

SCHNICK-SCHNACK ERLEBNISGASTRONOMIE • MURGTALSTRASSE 62 • 76437 RASTATT

LIEFERANT DES MONATS

**Nachfolgende Seiten sind zum
austauschen!**

FÜR DEN LIEFERANT DES MONATS

**und dürfen nicht in die Speisekarte
einsortiert werden.**

UNSER „LÖWENSTARKER“ LIEFERANT DES MONATS!



LANDSEEHOF REISS • BADEN-BADEN



NUR ABSOLUT FRISCHE ZUTATEN AUS BADEN WÜRTTEMBERG

„Schmeck den Süden“- Gastronomen legen Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Kombiniert mit der Koch-Leidenschaft und Kreativität unserer Küchenchefin ergeben sich daraus kulinarische Erlebnisse für alle Gäste.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische unserer Zutaten! Hierbei dürfen nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen als "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gericht ausgezeichnet werden.

Je nach Anzahl der ausgewiesenen „Schmeck den Süden“-Gerichte auf der Speisekarte werden die Betriebe klassifiziert und mit ein bis drei „Schmeck den Süden“-Löwen ausgezeichnet. Eine unabhängige Prüfungskommission überprüft jedes Jahr aufs Neue, ob die Standards eingehalten werden.