



*Wittmann's*

*FichtenStube & GlasBistro*

*genießen am Rennsteig*

*Einen angenehmen Aufenthalt  
wünscht Ihnen*

*Fam. Wittmann mit Team*

# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, spritzig	0,2l 0,90 € / 0,4l 1,50 €
Teinacher „Gourmet“ medium o. naturell	0,25l 1,50 € / 0,75l 4,00 €
Zitronenlimo (3,4)	0,2l 1,10 € / 0,4l 2,00 €
Orangenlimo (3,4)	0,2l 1,10 € / 0,4l 2,00 €
Spezi (1,4,7,6)	0,2l 1,10 € / 0,4l 2,00 €
Apfelschorle (4)	0,2l 1,20 € / 0,4l 2,10 €
Traubensaftschorle	0,2l 1,40 € / 0,4l 2,30 €
Orangensaftschorle (4)	0,2l 1,40 € / 0,4l 2,30 €
Johannisbeerschorle (4)	0,2l 1,40 € / 0,4l 2,30 €
Apfelsaft (4)	0,2l 1,30 € / 0,4l 2,50 €
Traubensaft	0,2l 1,60 € / 0,4l 2,70 €
Orangensaft (4)	0,2l 1,30 € / 0,4l 2,50 €
Coca Cola (1,4,7)	0,33l 1,80 €
Malzbier	0,33l 1,60 €

# Getränkekarte

## Alkoholische Getränke

Pils 0,25l 1,40 € / 0,5l 2,30 €

Alkoholfreies Bier 0,25l 1,40 € / 0,5l 2,30 €

Naturtrübes Radler (3,4) 0,25l 1,40 € / 0,5l 2,30 €

Kellerbier 0,25l 1,40 € / 0,5l 2,30 €

Weizen 0,3l 1,60 € / 0,5l 2,50 €

Colaweizen (4,7) 0,5l 2,50 €

Dunkles Weizen 0,5l 2,50 €

Diverse andere Franken Bräu Biere  
im wechselndem Sortiment 0,5l 2,30 €

## Spirituosen

Aperol Spritz 0,2l 3,50 €

Ramazotti 2 cl 1,80 €

Hochmoorgeist 2 cl 1,80 €

Whisky 2 cl 2,50 €

Baileys 2 cl 1,80 €

Verschiedene Liköre und Schnäpse  
vom *Gasthof Schirmer* aus Windheim 2 cl 1,80 €

# Wein- & Secco/Sektkarte

## Offene Weißweine

### Franken:

#### Silvaner

QbA trocken, fruchtig und harmonisch  
(Winzer Sommerach)

0,2l 2,60 € / 0,5l 6,50 €

#### Rivaner „Sommerlust“

Qualitätswein b.A. trocken, fruchtig, spritzig und erfrischend  
in der Nase Apfelaromen mit leichter Muskatnote  
(Winzer Sommerach)

0,2l 2,50 € / 0,5l 6,30 €

### Reinhessen:

#### Mölsheimer Morio Muskat

Prädikat Spätlese, feine Frucht und Süsse, harmonisch  
(Weingut Klein)

0,2l 2,40 € / 0,5l 6,00 €

## Offene Rotweine

### Reinhessen

#### Dornfelder

Qualitätswein, lieblich

0,2l 2,70 € / 0,5l 6,80 €

### Italien:

#### Merlot IGT Terre Siciliane

trocken, beerig, fruchtig, geschmeidig, sanft  
(Collezione il Mio)

0,2l 2,80 € / 0,5l 7,00 €

### Österreich:

#### Blauer Zweigelt

Qualitätswein, trocken, jugendlich, zugänglich, Kirscharomen  
(Weingut Leth)

0,2l 3,10 € / 0,5l 7,80 €

### Franken:

#### Regent „Sommerlust“

QbA fruchtig, kräftige Farbe, Aromen von roten Waldfrüchten, samtig weich  
(Winzer Sommerach)

0,2l 3,10 € / 0,5l 7,80 €

### Chile:

#### Cabernet Reserva, Falernia

DO Elquit Valley, tiefrot, intensives fruchtiges Bukett, sehr weich und vollmundig im Geschmack

0,2l 4,60 €

## Secco/Sekt

#### Valentin Frizzante weiß

(Winzer Sommerach)

0,75l 16,60 €

#### Bianco Frizzante „Casa Gheller“

0,75l 10,20 €

#### Prosecco Spumante „il Fresco“

DOC Brut (Villa Sandi)

0,75l 22,00 €

## Vorspeise

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnehaube und Pesto	3,40 €
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käsecroutons	3,20 €
<b>Geräucherter Lachs</b> (2,6) mit Senf-Dill-Dip an Reibekuchen	7,00 €

## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	2,50 €
<b>Großer gemischter Salat</b>	4,70 €
<b>Italienischer Salat</b> (2,3,4,6) Hinterschinken, Käse, Ei und Thunfisch	6,70 €
<b>Fitness-Salat</b> Bunter Salatteller der Saison mit gebratener Hähnchenbrust und Kräuterbaguette	6,90 €
<b>Tomate Mozzarella</b> mit Basilikum-Pesto und Kräuterbaguette	5,90 €

Salate wahlweise mit Senfdressing  
 oder Balsamicodressing (1,2,3,4,5,11)

## Fisch

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> (3,4) auf KräuterweißweinsöÙe mit Butterreis	13,50 €
<b>Riesengarnelen</b> (3,4) in Knoblauch-Safran-SoÙe mit Nudeln	11,80 €

## Fleischlose Kost

<b>Gemüsenudelpfanne</b> (1,2,3,4)	8,50 €
<b>Käsespätzle</b>	8,70 €

## Fleischgerichte

<b>Rennsteigpfännchen</b> (3,4) Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust auf Grillgemüse dazu Bratkartoffeln	15,50 €
<b>Rumpsteak</b> (3) mit Kräuterbutter und Pommes	17,50 €
<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> (3,4,5) Roastbeef mit Pfeffersoße und Pommes	18,50 €
<b>Schweinerückensteak „Tessiner Art“</b> (1,2,3,4,5,6) mit Hinterschinken, Tomate und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln	10,50 €
<b>Schweinefilet</b> (3,4,5) auf Blauschimmelkäsesoße dazu Kroketten	12,50 €
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> (2,3,4,5,6) in Champignonssoße mit Kroketten	9,50 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> (5) mit Pommes	8,50 €
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> (1,2,3,4,5,7) gefüllt mit Hinterschinken und Käse dazu Pommes	9,50 €
<b>Hähnchengeschnetzelttes „Asiatische Art“</b> (3,4) mit Currysoße und Reis	9,70 €

## Nachspeisen

*Apfelküchla* <sup>(1,2,3,4,13)</sup> 4,50 €  
mit Vanilleeis und Sahne

*Pralinenteller* <sup>(1,4)</sup> 5,20 €  
5 Lauensteiner Pralinen mit Alkohol dazu 1 Kugel Schokoeis und Sahne

## Kinderkarte

*Räuberteller* 0,00 €  
Du bekommst einen Teller und nimmst dir was von den Erwachsenen

*Bob der Baumeister* <sup>(3,5)</sup> 4,50 €  
Chicken Nuggets mit Pommes

*Prinzessin Lillifee* <sup>(4)</sup> 3,50 €  
Nudeln mit Hackfleischsoße

*Max und Moritz* <sup>(3,5)</sup> 4,50 €  
kleines Schnitzel mit Pommes

*Spongebob* <sup>(1,2,3,4,5)</sup> 2,00 €  
Pommes mit Ketchup

## Kaffee & Kuchen

<i>Tee</i>	1,20 €
<i>Cafe Crema</i> <sup>(9)</sup>	2,00 €
<i>Espresso</i> <sup>(9)</sup>	1,50 €
<i>Cappuchino</i> <sup>(9)</sup>	2,20 €
<i>Milchkaffee</i> <sup>(9)</sup>	2,20 €
<i>Latte Machiato</i> <sup>(9)</sup>	2,20 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,00 €
<i>Pharisäer</i> Kaffee mit Rum (Alkohol) und Sahne	3,50 €
<i>1 Stück Kuchen</i>	1,60 €
<i>1 Stück Torte</i>	2,00 €



# Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 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

*Allergenenliste ist beim Thekenpersonal  
hinterlegt.*