

## Aperitif

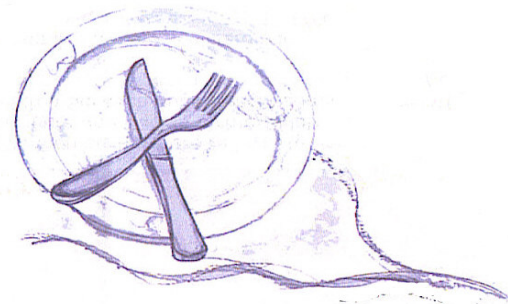
<i>Campari Orange oder Soda</i> (3,17)	5,90 €
<i>Glas Sekt 0,1ltr.</i>	3,50 €
<i>Hugo oder Aperol-Spritz</i>	6,90 €
<i>Lillet - Wild Berry</i>	6,90 €

## Vorspeisen und Suppen

<i>Markklößchensuppe mit frischen Kräutern</i> (20)	4,90 €
<i>Gratinierte Zwiebelsuppe nach französischer Art</i> (3,15,19,20)	5,90 €
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</i> (GF)(15)	5,30 €
<i>Griechischer Feta paniert gebacken mit Honig, Sesam und Brot</i> (15,19,20)	8,50 €
<i>Garnelen im Kartoffelnest auf Blattsalat Mit Sour Cream</i> (15,19,20,28)	11,40 €
<i>Carpaccio vom Angus Beef, mit Parmesan Flakes, Olivenöl und Balsamico, dazu Baguette</i> (LF)(3,20)	11,90 €

### Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel	9 mit Süßungsmittel	17 chininhaltig	25 mit Lupine
2 mit Antioxidationsmittel	10 mit Phenylalanin	18 mit Schwefeldioxyd/Sulfite	26 Erdnüssen
3 mit Farbstoff	11 mit Säuerungsmittel	19 mit Laktose	27 Fisch
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit Stabilisatoren	20 mit glutenhaltigem Getr.	28 Krebstiere
5 geschwefelt	13 mit Phosphorsäure	21 mit Soja	29 Weichtiere
6 mit Phosphat	14 mit Nitritpökelsalz	22 mit Sellerie	30 Schalenfrüchte
7 geschwärzt	15 mit Milcheiweiß	23 mit Senf	31 Eier
8 gewachst	16 koffeinhaltig	24 mit Sesam	



## Salate

*Salat der Saison* (GF)(15,19,21,22,23) 3,80 €

*Salat „Nordisch“ mit gegrilltem Lachs, Thunfisch,  
Garnelen im Kartoffelneß und Baguette*(1,15,19,20,21,22,23,27,28)  
*Empfehlung: Hausdressing* 13,20 €

*"Caesar Salat" mit Croutons, Käse, panierte Putenstreifen  
und Walnüssen dazu Baguette*(3,15,19,20,21,22,23)  
*Empfehlung: Hausdressing* 10,90 €

*Schwäbische Salat Bowl mit gebratenen Maultaschen,  
Paprikastreifen und rote Zwiebeln dazu Baguette*(15,19,20,21,22,23,31)  
*Empfehlung: Hausdressing* 10,90 €

### *Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:*

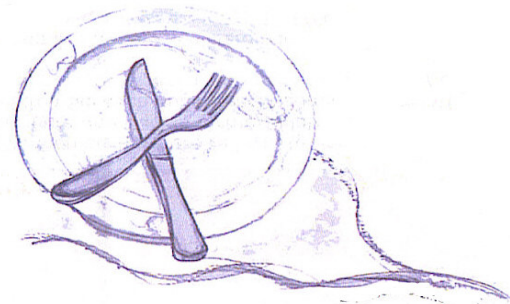
*Hausdressing: Auf Milch-Öl-Basis* (15,19,21,22,23)

*Essig-Öl-Dressing: mit etwas Knoblauch*(LF)(21,22,23)

*Balsamico-Dressing: mit dunklem Balsamico*(3,21,22,23)

### **Zusatzstoffe und Allergene:**

1 mit Konservierungsmittel	9 mit Süßungsmittel	17 chininhaltig	25 mit Lupine
2 mit Antioxidationsmittel	10 mit Phenylalanin	18 mit Schwefeldioxyd/Sulfite	26 Erdnüssen
3 mit Farbstoff	11 mit Säuerungsmittel	19 mit Laktose	27 Fisch
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit Stabilisatoren	20 mit glutenhaltigem Getr.	28 Krebstiere
5 geschwefelt	13 mit Phosphorsäure	21 mit Soja	29 Weichtiere
6 mit Phosphat	14 mit Nitritpökelsalz	22 mit Sellerie	30 Schalenfrüchte
7 geschwärzt	15 mit Milcheiweiß	23 mit Senf	31 Eier
8 gewachst	16 koffeinhaltig	24 mit Sesam	



## vom Schwein

*Paniertes Schnitzel mit Zitronenecke  
und Pommes Frites*<sub>(LF)(20,31)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 14,90 €  
*ca. 160g ohne Beilagensalat* 10,90 €

*Jägerrahmschnitzel mit frischen Champignons  
und hausgemachten Eierspätzle*<sub>(15,19,20,23,31)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 15,50 €  
*ca. 160g ohne Beilagensalat* 11,50 €

*Pfefferrahmsteak mit frischem grünem und rotem Pfeffer  
dazu Pommes Frites*<sub>(15,19,20,23)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 15,50 €  
*ca. 160g ohne Beilagensalat* 11,50 €

*Schweinesteak „Sizilianisch“ vom Grill mit Knoblauch,  
Gartenkräuter und Käse überbacken dazu Kartoffelwedges  
und Sour Cream Dip*<sub>(3,15,19,20,23)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 16,90 €

*Schweinesteak „Rustikal“ in Bratensauce  
mit Zwiebeln und Rauchspeck dazu Bratkartoffeln mit Speck*<sub>(LF)(2,3,11,20)</sub>

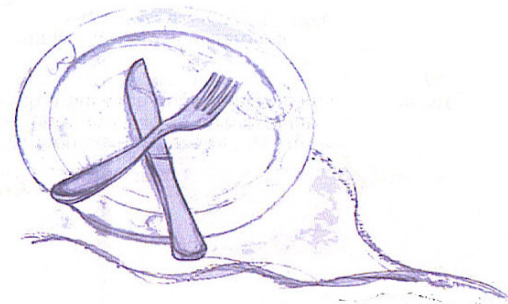
*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 16,90 €  
*ca. 160g ohne Beilagensalat* 12,50 €

*Cordon Bleu mit herzhafter Schinken-Käse-Füllung  
dazu Pommes Frites und Zitronenecke*<sub>(2,11,15,19,20,31)</sub>

*ca. 350g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 18,60 €

### Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel	9 mit Süßungsmittel	17 chininhaltig	25 mit Lupine
2 mit Antioxidationsmittel	10 mit Phenylalanin	18 mit Schwefeldioxyd/Sulfite	26 Erdnüssen
3 mit Farbstoff	11 mit Säuerungsmittel	19 mit Laktose	27 Fisch
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit Stabilisatoren	20 mit glutenhaltigem Getr.	28 Krebstiere
5 geschwefelt	13 mit Phosphorsäure	21 mit Soja	29 Weichtiere
6 mit Phosphat	14 mit Nitritpökelsalz	22 mit Sellerie	30 Schalenfrüchte
7 geschwärzt	15 mit Milcheiweiß	23 mit Senf	31 Eier
8 gewachst	16 koffeinhaltig	24 mit Sesam	



## von der Pute

*Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites  
und Beilagensalat*<sub>(20,31)(LF)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 15,90€

*Rahmschnitzel mit hausgemachten*

*Eierspätzle*<sub>(15,19,20,31)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 15,90 €

*ca. 160g ohne Beilagensalat* 11,50 €

*Zwiebelsteak von der Pute in Bratensaft mit geschmälzten  
Zwiebeln und hausgemachte Eierspätzle* <sub>(LF)(3,20,31)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 16,40 €

*ca. 160g ohne Beilagensalat* 12,30 €

*Putensteak „Natur“ mit Kräuterbutter,  
Kartoffelwedges und Sour Cream Dip* <sub>(GF)(15,19)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 15,90 €

*Steak Tomaten-Mozzarella*<sub>(5)</sub> *überbacken  
dazu Pommes Frites*<sub>(3,11,15,19,20)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 17,40 €

## vom Schweinefilet

*Schweinemedallions vom Grill mit Kräuterbutter  
Und Kartoffelwedges* <sub>(2,3,11,15,19,20,31)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 19,30 €

*"Schweinemedallionspfännle" vom Grill mit hausgemachte  
Spätzle und Champignonrahmsauce*<sub>(15,19,20,31)</sub>

*ca. 280g mit Beilagensalat*<sub>(15,19,21,22,23)</sub> 19,30 €

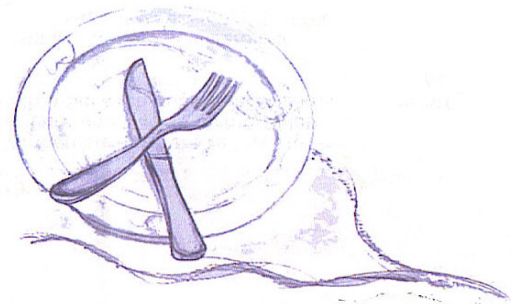
### Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel  
2 mit Antioxidationsmittel  
3 mit Farbstoff  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 mit Phosphat  
7 geschwärzt  
8 gewachst

9 mit Süßungsmittel  
10 mit Phenylalanin  
11 mit Säuerungsmittel  
12 mit Stabilisatoren  
13 mit Phosphorsäure  
14 mit Nitritpökelsalz  
15 mit Milcheiweiß  
16 koffeinhaltig

17 chininhaltig  
18 mit Schwefeldioxyd/Sulfite  
19 mit Laktose  
20 mit glutenhaltigem Getr.  
21 mit Soja  
22 mit Sellerie  
23 mit Senf  
24 mit Sesam

25 mit Lupine  
26 Erdnüssen  
27 Fisch  
28 Krebstiere  
29 Weichtiere  
30 Schalenfrüchte  
31 Eier



## vom Rind

*Zwiebelrostbraten mit geschmälzten Zwiebeln  
und hausgemachten Eierspätzle* (LF)(3,20,31)

ca. 280g mit Beilagensalat(15,19,21,22,23) 22,90 €

ca. 160g ohne Beilagensalat 16,00 €

*Rindergeschnetzeltes „Viktoria“ (pikant) mit Pfefferrahmsauce,  
frische Champignons und hausgemachten Eierspätzle*(11,15,19,20,31)

ca. 280g mit Beilagensalat(15,19,21,22,23) 20,50 €

*Rumpsteak mit Kräuterbutter, buntem Pfeffer  
dazu Kartoffelwedges und Sour Cream Dip* (GF)(15,19)

ca. 280g mit Beilagensalat(15,19,21,22,23) 22,90 €

*Pfeffersteak in Rahmsauce mit frischem grünem  
und rotem Pfeffer dazu hausgemachte Eierspätzle*(11,15,19,20,31)

ca. 280g mit Beilagensalat(15,19,21,22,23) 22,90 €

*Rumpsteak "Rustikal" mit geschmälzten Zwiebeln und knusprigem  
Bacon dazu hausgemachte Eierspätzle*(2,311,20,31)

ca. 280g mit Beilagensalat(15,19,21,22,23) 23,50 €

ca. 160g ohne Beilagensalat 16,50 €

## vom Kalb

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenecke  
und Pommes Frites*(LF)(20,31) ca. 250g mit Beilagensalat(15,19,21,22,23) 22,90 €

ca. 160g ohne Beilagensalat 16,00 €

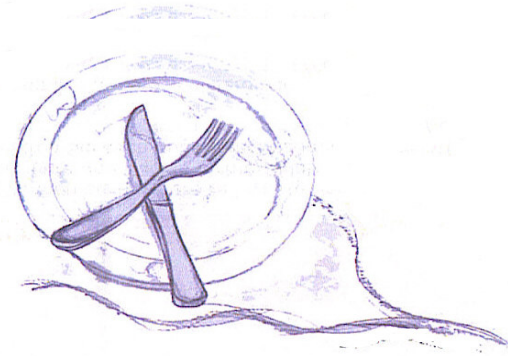
*Kalbs Cordon Bleu mit herzhafter Schinken-Käse-Füllung  
dazu Pommes Frites und Zitronenecke*(2,11,15,19,20,31)

ca. 330g mit Beilagensalat(15,19,21,22,23) 24,50 €

*Kalbsrückensteak in Champignonrahmsauce*(15,19,20,31)  
mit Kartoffelkroketten ca. 260g mit Beilagensalat(15,19,21,22,23) 23,80 €

### Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel	9 mit Süßungsmittel	17 chininhaltig	25 mit Lupine
2 mit Antioxidationsmittel	10 mit Phenylalanin	18 mit Schwefeldioxyd/Sulfite	26 Erdnüssen
3 mit Farbstoff	11 mit Säuerungsmittel	19 mit Laktose	27 Fisch
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit Stabilisatoren	20 mit glutenhaltigem Getr.	28 Krebstiere
5 geschwefelt	13 mit Phosphorsäure	21 mit Soja	29 Weichtiere
6 mit Phosphat	14 mit Nitritpökelsalz	22 mit Sellerie	30 Schalenfrüchte
7 geschwärzt	15 mit Milcheiweiß	23 mit Senf	31 Eier
8 gewachst	16 koffeinhaltig	24 mit Sesam	



## Fischgerichte

- Lachsfilet vom Grill auf  
Blattspinat mit Zitronenecke,  
Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln  
mit Speck und Beilagensalat*<sub>(GF)(2,11,15,19,21,22,23,27)</sub> 22,90 €
- Zander „Natur“ mit Kräuterbutter,  
Zitronenecke dazu Salzkartoffeln  
und Beilagensalat*<sub>(15,19,20,21,22,23,27)</sub> 20,50 €
- Gebackene Tintenfischringe mit Sour Cream,  
Zitronenecke und Beilagensalat*<sub>(15,19,20,21,22,23,27)</sub> 14,90 €
- „Sea and Turf“**  
*Lachsfilet, Rindersteak und Kalbsteak  
mit verschiedenen Saucen und Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat*<sub>(2,3,11,15,19,20,21,22,23,27)</sub> 26,90 €

## Pasta

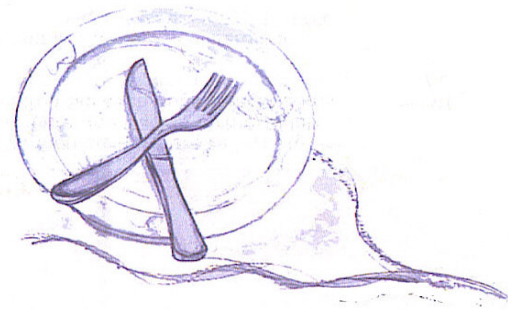
- Tagliatelle in Lachs-Sahne-Soße  
mit gegrillten Lachswürfeln*<sub>(15,19,20,27)</sub> 14,20 €
- Tagliatelle in Pilzrahmsauce  
mit frischen Kräutern*<sub>(15,19,20)</sub> 10,90 €

### Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel	9 mit Süßungsmittel	17 chininhaltig	25 mit Lupine
2 mit Antioxidationsmittel	10 mit Phenylalanin	18 mit Schwefeldioxyd/Sulfite	26 Erdnüssen
3 mit Farbstoff	11 mit Säuerungsmittel	19 mit Laktose	27 Fisch
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit Stabilisatoren	20 mit glutenhaltigem Getr.	28 Krebstiere
5 geschwefelt	13 mit Phosphorsäure	21 mit Soja	29 Weichtiere
6 mit Phosphat	14 mit Nitritpökelsalz	22 mit Sellerie	30 Schalenfrüchte
7 geschwärzt	15 mit Milcheiweiß	23 mit Senf	31 Eier
8 gewachst	16 koffeinhaltig	24 mit Sesam	



# Specials



## „Feinschmecker“

Schweinemedallions und Rindersteak  
mit zwei verschiedenen Saucen und  
Kräuterbutter dazu Käsespätzle und Beilagensalat<sup>(3,15,19,20,21,22,23,31)</sup>

für eine Person 21,90 €

für zwei Personen 42,00 €

## „Siebenbadnerspieß“

Putenmedaillon, Rindersteak und Kalbsteak  
mit verschiedenen Saucen<sup>(4)</sup> und Kräuterbutter  
dazu Eierspätzle und Beilagensalat<sup>(3,15,19,20,21,22,23,31)</sup>

22,90 €

## „Siebenschwabenspieß“

Schweinemedaillon, Rindersteak und Kalbsteak  
mit verschiedenen Saucen<sup>(4)</sup> und Kräuterbutter  
dazu Eierspätzle und Beilagensalat<sup>(3,15,19,20,21,22,23,31)</sup>

22,90 €

## „Maultaschen“

3 gerollte Maultaschen gegrillt  
mit Bratensauce, geschmälzten Zwiebeln und  
Bratkartoffeln dazu Beilagensalat<sup>(3,15,19,20,21,22,23,31)</sup>

14,90 €

## Crunchy Chicken Burger Spicy 200g

mit Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln  
und Cocktailsauce dazu Pommes Frites<sup>(9,15,19,20,23,31)</sup>

14,90 €

## Homestyle Cheeseburger 200g Angus Beef

mit double-Cheese, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln und  
Homestyle-Burgersauce dazu Pommes Frites<sup>(9,15,19,20,23)</sup>

15,90 €

## Beyond-Burger – Vegan (140g)

mit Veganer Patty, Salat, Tomaten, Gurken,  
rote Zwiebeln und Burgersauce dazu Pommes Frites<sup>(9,20)</sup>

15,50 €

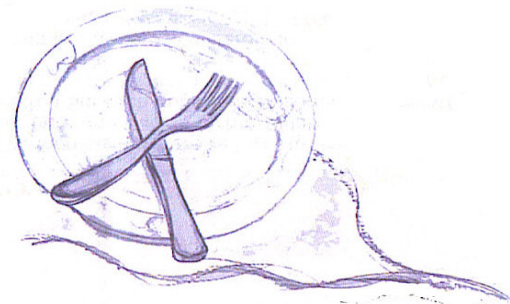
### Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel  
2 mit Antioxidationsmittel  
3 mit Farbstoff  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 mit Phosphat  
7 geschwärzt  
8 gewachst

9 mit Süßungsmittel  
10 mit Phenylalanin  
11 mit Säuerungsmittel  
12 mit Stabilisatoren  
13 mit Phosphorsäure  
14 mit Nitritpökelsalz  
15 mit Milcheiweiß  
16 koffeinhaltig

17 chininhaltig  
18 mit Schwefeldioxid/Sulfite  
19 mit Laktose  
20 mit glutenhaltigem Getr.  
21 mit Soja  
22 mit Sellerie  
23 mit Senf  
24 mit Sesam

25 mit Lupine  
26 Erdnüssen  
27 Fisch  
28 Krebstiere  
29 Weichtiere  
30 Schalenfrüchte  
31 Eier



## Zuschläge

*Umbestellung auf Bratkartoffeln/Käsespätzle*<sup>(2,11,15,19,20,31)</sup> 1,50 €

*Extra Soße*<sup>(3,15,19,20,23)</sup> 1,50 €

## Vegetarisch und mehr

*Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln  
und Beilagensalat*<sup>(3,15,19,20,21,22,23,31)</sup> 10,90 €

*Gemüseragout mit Saisongemüse, Kartoffeln  
und Käse gratiniert und Beilagensalat*<sup>(3,15,19,21,22,23)</sup> 13,50 €

*Spinat-Frischkäse-Maultaschen  
vom Grill auf Rahmsoße mit  
Balsamicocreme und Beilagensalat*<sup>(2,3,11,15,19,20,21,22,23,31)</sup> 12,90 €

## Eis und Dessert

*Gemischtes Eis mit Sahne*<sup>(15,19)</sup> 4,50 €

*Heißer Traum*<sup>(15,19)</sup>  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,80 €

*Schokoküchlein mit Schokoladentopping  
auf Himbeersauce mit Vanilleeis*<sup>(15,19,20,31)</sup> 5,90 €

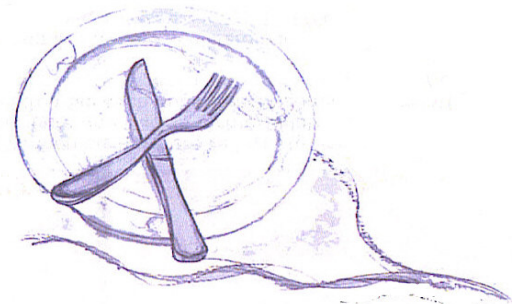
*Panna Cotta im Glas serviert mit Erdbeersauce*<sup>(15,19,)</sup> 4,90 €

*Amarenabecher*<sup>(9,15,19,)</sup>  
Milcheis mit Amarenakirschen und Sahne 5,90 €

### Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel	9 mit Süßungsmittel	17 chininhaltig	25 mit Lupine
2 mit Antioxidationsmittel	10 mit Phenylalanin	18 mit Schwefeldioxyd/Sulfite	26 Erdnüssen
3 mit Farbstoff	11 mit Säuerungsmittel	19 mit Laktose	27 Fisch
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit Stabilisatoren	20 mit glutenhaltigem Getr.	28 Krebstiere
5 geschwefelt	13 mit Phosphorsäure	21 mit Soja	29 Weichtiere
6 mit Phosphat	14 mit Nitritpökelsalz	22 mit Sellerie	30 Schalenfrüchte
7 geschwärzt	15 mit Milcheiweiß	23 mit Senf	31 Eier
8 gewachst	16 koffeinhaltig	24 mit Sesam	





## Kaffee und heiße Getränke

<i>Kaffee/Espresso</i> <sup>(16)</sup>	2,70 €
<i>Cappuccino/Milchkaffee</i> <sup>(15,16,19)</sup>	3,90 €
<i>Kaffee Hag (Koffeinfrei)</i>	2,70 €
<i>Tee</i>	2,20 €
<i>Heiße Schokolade</i> <sup>(15,19)</sup>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>(15,16,19)</sup>	3,90 €
<i>extra Sahne</i> <sup>(15,19)</sup>	0,80 €

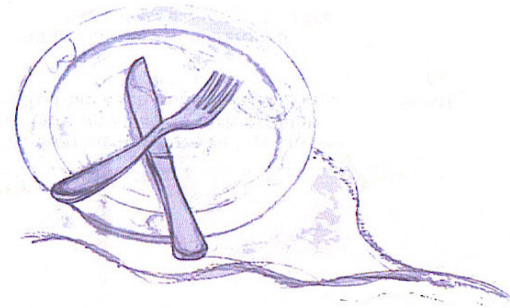
## Säfte & Nektar

<i>Kirschnektar, Bananennektar, Johannisbeernektar</i>	0,2l	3,10 €
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar</i>	0,2l	3,10 €
<i>Marmor Kirschnektar und Bananennektar</i>	0,2l	3,10 €
<i>Marmor Kirschnektar und Bananennektar</i>	0,4l	5,70 €

### Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel	9 mit Süßungsmittel	17 chininhaltig	25 mit Lupine
2 mit Antioxidationsmittel	10 mit Phenylalanin	18 mit Schwefeldioxyd/Sulfite	26 Erdnüssen
3 mit Farbstoff	11 mit Säuerungsmittel	19 mit Laktose	27 Fisch
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit Stabilisatoren	20 mit glutenhaltigem Getr.	28 Krebstiere
5 geschwefelt	13 mit Phosphorsäure	21 mit Soja	29 Weichtiere
6 mit Phosphat	14 mit Nitritpökelsalz	22 mit Sellerie	30 Schalenfrüchte
7 geschwärzt	15 mit Milcheiweiß	23 mit Senf	31 Eier
8 gewachst	16 koffeinhaltig	24 mit Sesam	

# Kalte Getränke



**Ensinger** *Gourmet Bio Classic/Still* 0,25l

...die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

2,50 €

*Gourmet Bio Classic* 0,75l

5,30 €

*Gourmet Bio Still* 0,75l

5,30 €



**Ensinger** *Sport* 0,5l

...die Calcium-Magnesium-Power-Quelle

3,50 €

*Spezi* (3,13,16)

0,2l

2,50 €

0,4l

3,80 €



(3,13,16)

0,2l

2,50 €

0,4l

3,80 €



(3,9,13,16)

0,2l

2,50 €

0,4l

3,80 €

Ensinger *Orangenlimonade* (3,13)

0,2l

2,50 €

0,4l

3,80 €

Ensinger *Zitronenlimonade* (13)

0,2l

2,50 €

0,4l

3,80 €

*Bitter Lemon* (2,3,11,17)

0,2l

2,90 €

*Saftschorle* (Apfel, Maracuja, Kirsch, Johannisbeer, Orange)

0,2l

2,50 €

0,4l

3,80 €

## Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel  
2 mit Antioxidationsmittel  
3 mit Farbstoff  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 mit Phosphat  
7 geschwärzt  
8 gewachst

9 mit Süßungsmittel  
10 mit Phenylalanin  
11 mit Säuerungsmittel  
12 mit Stabilisatoren  
13 mit Phosphorsäure  
14 mit Nitritpökelsalz  
15 mit Milcheiweiß  
16 koffeinhaltig

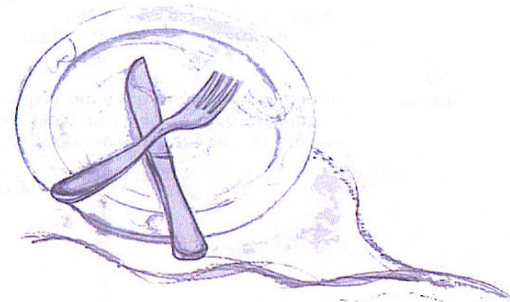
17 chininhaltig  
18 mit Schwefeldioxyd/Sulfite  
19 mit Laktose  
20 mit glutenhaltigem Getr.  
21 mit Soja  
22 mit Sellerie  
23 mit Senf  
24 mit Sesam

25 mit Lupine  
26 Erdnüssen  
27 Fisch  
28 Krebstiere  
29 Weichtiere  
30 Schalenfrüchte  
31 Eier

restaurant

*Viktoris*

# Bier vom Fass



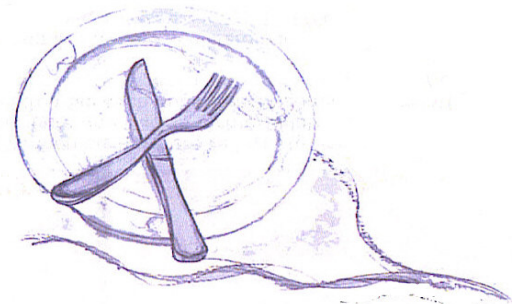
<i>Alpirsbacher Spezial</i> (20)	0,3l	3,30 €
	0,4l	4,10 €
<i>Radler (Alpirsbacher Spezial)</i> (20)	0,3l	3,30 €
	0,4l	4,10 €
<i>Alpirsbacher Pils</i> (20)	0,3l	3,30 €
	0,4l	4,10 €
<i>Alpirsbacher Hefeweizen</i> (20)	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,40 €

# Flaschenbier

<i>Alpirsbacher Kristallweizen</i> (20)	0,5l	3,90 €
<i>Alpirsbacher dunkles Weizen</i> (20)	0,5l	3,90 €
<i>Alpirsbacher alkoholfreies Pils</i> (20)	0,33l	2,90 €
<i>Alpirsbacher Hefeweizen, Alkoholfrei</i> (20)	0,5l	3,90 €
<i>Alpirsbacher Naturradler</i> (20)	0,33l	2,90 €

## Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel	9 mit Süßungsmittel	17 chininhaltig	25 mit Lupine
2 mit Antioxidationsmittel	10 mit Phenylalanin	18 mit Schwefeldioxyd/Sulfite	26 Erdnüssen
3 mit Farbstoff	11 mit Säuerungsmittel	19 mit Laktose	27 Fisch
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit Stabilisatoren	20 mit glutenhaltigem Getr.	28 Krebstiere
5 geschwefelt	13 mit Phosphorsäure	21 mit Soja	29 Weichtiere
6 mit Phosphat	14 mit Nitritpökelsalz	22 mit Sellerie	30 Schalenfrüchte
7 geschwärzt	15 mit Milcheiweiß	23 mit Senf	31 Eier
8 gewachst	16 koffeinhaltig	24 mit Sesam	



## Spirituosen

<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Williams</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Averna</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Grappa Barrique</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Longdrink</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>

# Kidsclub

Kinderschnitzel paniert vom Schwein mit Pommes	6,90 €
Kinderrahmschnitzel von der Pute mit Spätzle	6,90 €
Nudeln in Schinken -Sahne-Sauce	6,40 €
Spätzle mit Soße	4,50 €



Restaurant Viktoria