



Gut Lauterbad
Hotel

XXL FLAMENGO GARDEN
STEAK & SCHNITZELHAUS

Herzlich Willkommen in Freudenstadts erstem XXL Restaurant.

*** a entrada Vorspeisen oder für den kleinen Hunger ***

- 1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken ^{A,D,G,I,K,N} 7.50
- Folienkartoffel mit Pfifferlingragout auf geschmolzenem Käse & Salatgarnitur, pikant abgeschmeckt ^{2, A,D, G,I,L,M} 8.80

*** sopera Suppen ***

- Tomatencremesuppe ^{2,G,H,I,J} 4.50
- Herzhafte Gulaschsuppe ^{12,D,H,I,J} 4.90
- Franz. Zwiebelsuppe mit zweierlei Käse, Sauce Hollandaise gratiniert ^{2,A,D,E,G,H,I,L} 5.30

*** la ensalada Salate ***

* Alle unsere Salate servieren wir mit Baguette.*

- Gemischter Salat mit Cremedressing ^{12,A,B,E,G,I,L,M} 4.50 gem. Minisalat 3.50
- Große Salatschüssel mit großem Blattsalat, Gurken, Tomaten, Schafskäse, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Essig/Öl ^{12,A,E,G,I,L,M} 10.80 kl. Salat 7.80
- Große Salatschüssel mit gemischtem Salat, gebratener Hähnchenbrust und frischer Ananas ^{12,A,E,G,I,L,M} 10.80
- Große Salatschüssel mit gemischtem Salat, gebratenen Rinderhüftstreifen, Zwiebeln und Schafskäse ^{12,A,D,G,I,L,M} 14.80

*** Fisch ***

- Frische Schwarzwaldforellen auf „Müllerin Art“ pro Pers. 17.50
- Ab 2 Personen und 1 Tag auf Vorbestellung. Gebraten mit zerlassener Butter, geschwenkten Kartoffeln und gemischtem Salat. ^{A,B,D,E,G,I}

Aktionstage

- * Montag: Suppenkasper! Heute alle Suppen zum halben Preis!
- * Dienstag: Alle „1/4 Sau Schnitzelspezialitäten“ mit Saucen und einer Beilage zu 9,90 Euro
- * Mittwoch: „1/4 Rind Hüftsteak“ (mind. 180g) mit Beilage für 14,50 Euro
- * Donnerstag: „1/4 Rumpsteak“ (mind. 180g) mit Beilage für 15,50 Euro
- * Freitag: „Candle Light Dinner“ für 2 Personen 19,00 Euro pro Person Gemischter Salat - kleines Rumpsteak mit Pfifferlingrahm und Folienkartoffel, Pralineneis mit einem Schuß Baileys
- * Samstag: „Schampus für alle!“ Auf Wunsch servieren wir 1 Glas Sekt als Aperitiv.
- * Sonntag: Vatertag - satter Zwiebelrostbraten mit gemischtem Salat und Spätzle 17,50 Euro!

*** Spezialitätenplatte ***

- Große Spezialitätenplatte „Obelix“ ab 2 Personen pro Pers. 21.00
- mit panierten Schnitzeln, Hüftsteaks, Currywurst, Virginia Chicken Wings, Folienkartoffel, Kräuterbutter, Pommes Frites und zwei Minisalaten ^{1,2,3,4,A,D,G,H,I}

*** Schnitzel ***

- Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenscheibe ^{A,D,I}
 - 1/4 Sau (ca. 300g) 9.80
 - 1/2 Sau (ca. 600g) 14.90
 - 1/1 Sau (ca. 1200g) 25.50
- Schnitzelspezialitäten mit Saucen (alle paniert) ^{1,A,D,E,F,G,H,I,L,M}
 - 1/4 Sau (ca. 300g) 10.90
 - 1/2 Sau (ca. 600g) 16.80
 - 1/1 Sau (ca. 1200g) 27.50

- Champignonrahmschnitzel mit Rahmsauce und Champignons ¹
- Schweizer Bergdorfschnitzel mit Raclettekäse und frischen Tomaten überbacken, Speckrahmsauce ¹
- Knoblauchschnitzel manche wurden schon süchtig, nach dieser Knoblauchrahmsauce ¹
- Pfefferrahmschnitzel mit grünem Pfeffer und einem Schuß Jack Daniels Whiskey
- Ungarisches Paprikarahmschnitzel geschmorte Paprika in Rahmsauce - auf Wunsch scharf gewürzt!

Sollte jemand auf die Idee kommen ab Portion 1/2 Sau das Gericht zu zweit zu essen, kein Problem! Separater Schnorrsteller 1,50 Euro

* Zu unseren Schnitzel wird immer eine Beilage serviert. Pommes Frites, frische Spätzle oder ein gemischter Minisalat.
Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Wedges
1 Euro Aufpreis Eine zweite Beilage: 3 Euro Aufpreis*

*** el bistec Steak ***

* Bestes Beef aus Argentinien immer medium gebraten, englisch (blutig) oder auf Wunsch durchgebraten (das Fleisch wird aber bedeutend fester im Biss). Immer serviert mit einem Stück hausgemachter Kräuterbutter. * ^{D,E,F,G,I,L,M}

- 1/4 Rind Rumpsteak original mit Fettrand geschnitten (mind. 180g) 17.50
- 1/2 Rind Rumpsteak original mit Fettrand geschnitten (mind. 280g) 22.90
- 1/1 Rind Rumpsteak original mit Fettrand geschnitten (mind. 450g) 32.90
- 1/4 Rind Hüftsteak absolut fettfrei, kernig im Biss (mind. 180g) 16.50
- 1/2 Rind Hüftsteak absolut fettfrei, kernig im Biss (mind. 280g) 21.50
- 1/1 Rind Hüftsteak absolut fettfrei, kernig im Biss (mind. 450g) 28.90
- 1/4 Rind Filetsteak das Beste - fettfrei und zart (mind. 180g) 23.50
- 1/2 Rind Filetsteak das Beste - fettfrei und zart (mind. 280g) 30.90
- 1/1 Rind Filetsteak das Beste - fettfrei und zart (mind. 450g) 39.90

* Zu allen Steaks wird je nach Wunsch ein gemischter Salat mit Baguette, Pommes Frites, Wedges oder eine Folienkartoffel mit Sour Creme serviert.*
Wir achten nie auf ein paar Gramm bei unseren Steaks und zwar nach oben hin!

*** Achtung Chicken Wings und Currywurst ***

- Currywurst (Bratwurst geschnitten, Currysauce) mit Pommes Frites ^{1,2,3,4,8,E,G,I,L} 6.50
- Currywurst „double“ mit 2 Bratwürsten und Pommes Frites ^{1,2,3,4,8,E,G,I,L} 8.90
- Auf Wunsch streuen wir Cayennepfeffer als Schärfe oben drauf. Einfach bestellen!

- Virginia Chicken Wings Knusprig gebackene Hähnchenteile mit Curryketchup oder scharfer Barbecuesauce ^{A,D,G,H,I}
 - ca. 500g 9.90
 - ca. 1000g 16.90
 - ca. 1500g 23.90

* Zu den Chicken Wings wird ein gemischter Minisalat oder Pommes Frites serviert. Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Wedges
1 Euro Aufpreis. Zweite Beilage: 3,50 Euro Aufpreis*

*** Hamburger ***

- XXL Hamburger-Mächtiges 700g gebratenes Rinderhack im ca. 25 cm Riesenbrötchen.
- Mega XXL Hamburger „Texas Style“ ^{1,2,3,4} Spezial Ketchup, Mayonaise, Zwiebeln, Gurken, frische Tomaten, Bacon, Blattsalat 19.50
- Als Cheeseburger ^{1,2,3,4} 21.50

*** Regionale Küche & „kleine Ausreißer“ ***

- Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak geschnitten, mit Spätzle und Salatteller ^{1,D,E,F,G,H,I,L,M} 19.50
- Rahmschnitzel von der Hähnchenbrust mit Spätzle & Salatteller ^{1,A,D,E,G,I,J} 12.90
- Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salatteller ^{2,A,E,G,I,J} 8.90
- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ in pikanter Senfsoße mit Pfifferlingen, Kartoffelspalten und gemischtem Salat ^{1,3,12,D,E,F,G,H,I,J,L} 19.50
- Hähnchenbruststeak „Hawaii“ mit frischer Ananas und Käse überbacken in Curryrahm, dazu Pommes Frites ^{1,2,A,D,G,H,I} 12.90
- Paar Bratwürste mit Salatgarnitur, Bratensauce und Brot ^{1,8,E,G,I,L} 7.90
- Strammer Max Schinkenbrot mit gekochtem Schinken und Spiegelei ^{8,A,D,E,G,I,J,M} 6.70
- Schwarzwälder Schinkenbrot mit geräuchertem Schinken ^{1,A,G,I,J} 6.50
- Käseteller verschiedene Käse garniert, Brot, Butter ^{D,F,G,I,J} 9.80 kl. Portion 7.50
- Gutshofesperteller mit Wurst, zweierlei Schinken, Käse, Bratwurst, Brot und Butter ^{1,2,8,A,D,E,G,I,J} 9.80

*** Saucen & Leckerer zum dazu bestellen ***

- Bratensauce ^{1,E,F,G,H} 1.00
- Rahmsauce ¹ 1.80
- Knoblauchrahmsauce ¹ 1.80
- Pfefferrahmsauce ¹ mit einem Schuss Jack Daniels Whiskey 2.00
- Champignonrahmsauce ¹ 2.00
- Hausgemachte Kräuterbutter ^{D,E,G,I,J,L} 1.50

Auf Wunsch haben wir die lebende Legende „Vicious Viper“ im Haus. Sie bekommen die Flasche gerne zum nachwürzen. Aber Vorsicht, mit 200.000 Scoville, ist das nichts für Weicheier! Diese Schärfe ist nur für „Extremsportler“ und tröpfchenweise ertragbar!

*** Für unsere Kleinsten ***

- „Prinzessin“ ¹ Kleines Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, Spätzle ^{A,D,E,F,G,H,I,L,M} 6.00
- „Bärle“ halb durchgeschnittenes 1/4 Sau Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites 5.50
- „4 Virginia Chicken Wings“ mit Pommes ^{A,D,E,F,G,H,I,L,M} 5.50

*** Dessert ***

- Vanilleeis mit warmen Himbeeren ^{A,D,G} 4.50
- ... mit einem Schuß Himbeergeißt dazu abgeschmeckt 5.50
- Nougat-Pralinen-Eis mit einem Schuß Baileys Cremelikör 4.50
- Vanilleeis, Nougat-Pralinen-Eis, Erdbeereis, franz. Zimteis ... je Kugel 1.30
- Kuchen aus der Vitrine ^{A,D,G,I,J} 2.50
- Torte aus der Vitrine ^{A,D,G,I,J} 2.80

*** Getränke finden Sie auf der nächsten Seite ***



*** Alkoholfrei ***

Schwarzwald Mineralwasser spritzig	0,7l	3.80		
Peterstaler Black Forest still	0,7l	4.20		
Bad Dürrheimer Mineralwasser spritzig	0,25l	2.10		
Teinacher Mineralwasser medium Gourmet	0,25l	2.10		
Orangenlimonade ^{2,3}	0,2l	1.90	0,3l 2.50	0,5l 3.60
mit Farbstoff oder Zitronenlimonade				
Cola/Spezi ^{11,2}	0,2l	1.90	0,3l 2.50	0,5l 3.60
Coca Cola light mit Farbstoff ^{11,2,6}	0,33l	2.60		
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ mit Farbstoff mit Chinin / Tonic Water mit Chinin	0,2l	2.50		
Apfelsaft oder Apfelschorle	0,2l	1.90	0,3l 2.50	0,5l 3.60
Orangensaft oder Orangenschorle	0,2l	2.00	0,3l 2.80	0,5l 3.80
Johannisbeernektar oder -schorle	0,2l	2.20	0,3l 3.00	0,5l 4.00

*** Aperitif & Digestif ***

Sherry Dry Sack medium oder Dry Sack trocken	5cl	3.50		
Martini Bianco oder Rosso	5cl	3.20		
Cinzano Orancio	5cl	3.20		
Campari ² Soda oder mit Orangensaft	4cl	4.50		
Pernod mit Eiswasser	4cl	4.00		
Obstbrände, Grappa, Brandy, Whisky, Liköre vom Wagen	ab	2.50	2cl	
* Preise sind ausgezeichnet *				
Jubiläums Aquavit gekühlt	4cl	3.30		

*** Heißgetränke ***

Tasse Kaffee/Espresso ¹¹	2.40
Doppelter Espresso ¹¹	3.20
Espresso Macchiato mit einem Schuß warmer Milch ¹¹	2.50
Espresso Coretto mit einem Schuß Grappa ¹¹	3.50
Cappuccino ¹¹	2.60
Latte Macchiato ¹¹	2.80
Irish coffee ¹¹ Ein echter Klassiker. Whisky und Kaffee mit Sahnehaube.	4.80
Tasse Tee Schwarz, Kamille, Hagebutte, Pfefferminz	2.50
Heiße Schokolade mit Sahne	2.80

Liebe Gäste, wir müssen laut Gesetzgeber alle Inhaltsstoffe angeben. Wir bemühen uns weitestgehend natürlich zu kochen. Aber schon in Würzmischungen (die wir gerne verwenden, sind Konservierungsstoffe und Farbstoffe enthalten. Daher oft ein Hinweis. Dankeschön!

Nr.1=Konservierungsstoffe • Nr.2=Farbstoff • Nr.3=Antioxidationsmittel • Nr.4=Süßungsmittel Saccharin • Nr.5=Süßungsmittel Cyclamat • Nr.6=Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle • Nr.7=Süßungsmittel Acesulfam • Nr.8=Phosphat Nr.9=geschwefelt • Nr.10=chininhaltig • Nr.11=caffeinhaltig • Nr.12=Geschmacksverstärker • Nr.13=geschwärtzt • Nr.14=gewachst • Nr.15=gentechisch verändert

*** Klassiker ***

Wodka Lemon ¹⁰ 4cl Wodka mit Schweppes	6.00
Gin Tonic ¹⁰ 4cl Gin mit Schweppes	6.00
Cuba Libre 4cl Captain Morgan Rum mit Cola aufgefüllt	6.00

*** Biere vom Fass ***

Zwiefalter Export	0,3l	2.80	0,5l 3.80	Maß 1l 7.30
Stauder Pils	0,3l	2.80	0,5l 3.80	Maß 1l 7.30
Zwiefalter Hefeweizen	0,3l	2.80	0,5l 3.80	Maß 1l 7.30

*** Flaschenbiere ***

Zwiefalter Kristallweizen	0,5l	3.70
Zwiefalter Hefeweizen/dunkel	0,5l	3.70
Zwiefalter Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3.70
Zwiefalter alkoholfreies Pils	0,33l	2.70

*** Bierlongdrinks/ Mischgetränke ***

Radler	0,3l	2.70	0,5l 3.70	Maß 1l 7.20
Blue Velvet ²			0,5l 4.30	Maß 1l 8.10
Hefeweizen, Schuß Bols Curacao Blue und Orangensaft				
Goasn Humpen ^{2,11} Exportbier mit Cola und einem Schuß Kirschlikör	0,5l	4.30		
Goasn Maß Exportbier mit Cola und einem Schuß Kirschlikör	Maß 1l	8.10		

*** Weinschorle ***

Weinschorle vom Qualitätswein	0,2l	3.60
-------------------------------	------	------

*** Unsere Weine ***

Kleine aber feine Auswahl!

*** Weine vom Weingut Pfaffenweiler Baden Markgräflerland ***
ausgezeichnet u.a. im Gault Millau, Feinschmecker, Eichelmann Weinführer

Weiss: Weißburgunder Kabinett 2015 trocken	0,1l	2.50	0,2l 4.80	Fl. 0,75l 16.90
Weiss: Müller Thurgau Kabinett lieblich/feinfruchtig	0,1l	2.40	0,2l 4.60	Fl. 0,75l 16.20
Rose: Merlot Rose trocken	0,1l	2.50	0,2l 4.80	Fl. 0,75l 16.90
Rot: Spätburgunder trocken	0,1l	2.50	0,2l 4.90	Fl. 0,75l 17.20

*** Württemberger Weine aus Grantschen und dem Remstal ***

Weiss: Grunbacher Wartbühl Riesling trocken 2015	0,1l	2.40	0,2l 4.60	Karaffe 0,5l 11.50	Fl. 1,0l 22.60
Rot: Grantschener Salzberg Trollinger mit Lemberger halbtrocken 2015	0,1l	2.40	0,2l 4.60	Karaffe 0,5l 11.50	Fl. 1,0l 22.60

*** Rotwein aus Spanien ***

Rot: Prämierter Rioja Spanien Castano Monastrell trocken 2014	0,1l	2.50	0,2l 4.90	Fl. 0,75l 17.20
---	------	------	-----------	-----------------

*** Sekt ***

Piccolo Henkel trocken	0,2l	5.00
Hausmarke trocken	Fl. 0,75l	12.90
Spanischer Cava trocken	Fl. 0,75l	15.50

ALLERGENE: **A: EIER** und daraus gewonnene Erzeugnisse, **B: FISCH** und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C: KREBSTIERE** und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D: MILCH** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), **E: SELLERIE** und daraus gewonnene Erzeugnisse, **F: SESAMSAMEN** und daraus gewonnene Erzeugnisse, **G: SCHWEFELDIOXID** und **SULFITE**, **H: ERDNÜSSE**, **I: glutenhaltiges GETREIDE**, **J: LUPINE** und daraus gewonnene Erzeugnisse, **K: SCHALENFRÜCHTE** und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L: SENF** und daraus gewonnene Erzeugnisse, **M: SOJABOHNEN** und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N: WEICHTIERE** und daraus gewonnene Erzeugnisse