

Suppen und Salate

Schwäbische Flädlesuppe	3,90 €
Maultaschensuppe	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Brotroutons und Kräutern	4,20 €
Deftige Gulaschsuppe mit Baguette Brot	5,90 €

UNSERE SALATTELLER

„badkap Salat“ <i>Verschiedene Blattsalate (Dressing nach Wahl), mit gebratenen Putenstreifen, Tomaten, Gurkenscheiben, gebratenen Champignons, Baguette Brot</i>	12,90 €
„Schwabensalat“ <i>Verschiedene Blattsalate (Dressing nach Wahl), mit gebratener Maultasche, Tomaten, Gurkenscheiben, Kartoffelsalat, Baguette Brot</i>	12,90 €
„Rustica“ Salat <i>Verschiedene Blattsalate (Dressing nach Wahl), mit Thunfisch, Gurkenscheiben, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, milde Peperoni und Ei, Baguette Brot</i>	10,50 €
Salat „Caprese“ <i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum, Baguette Brot</i>	7,90 €
Beilagen Salat	3,00 €

Salatsaucen zur Auswahl: Essig-Öl Dressing; Joghurt Dressing oder
Zutaten zur Eigenkreation (verschiedene Essig-/Ölsorten)


Beachten Sie bitte auch unser Wochenangebot!



Kleine Speisen

Brezel	1,50 €
Butter-Brezel	1,90 €
Belegtes Brötchen <i>mit Wurst oder Käse</i>	2,90 €
Kräuterbaguette, Portion	4,60 €
Kräuterbaguette mit Quark-Gurken-Dip	6,50 €
Mediterrane Gemüsepfanne <i>mit frischen Gartenkräutern und Mozzarellakäse überbacken, Baguette Brot</i>	9,80 €
Ofenkartoffel mit Räucherlachs, Quark-Dip und Salatgarnitur	11,50 €

Deftiges

1 Paar Saiten mit Brot, Senf	4,00 €
1 Paar Saiten mit Kartoffelsalat, Senf	5,60 €
Ein Paar weiße Bratwurst <i>mit Kartoffelsalat und Bratensauce</i>	9,90 €
 „Schmeck den Süden“ Schwäbische „Kässpätzle“ *** <i>mit Schmelzzwiebeln</i>	9,50 €
Wurstsalat nach Wahl ^{4, 7, 11} <i>Mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Käse, garniert mit Zwiebeln, Essiggurken, Ei und Tomaten, dazu Brot</i>	8,50 € kleine Portion 7,50 €
Ketchup oder Mayonnaise	0,60 €

Unsere überbackenen > Seelen <

„Badkap Seele“ <i>Mit Schinken und Käse überbacken, Salatgarnitur</i>	6,90 €
„Schlemmerseele“ <i>Mit Salami, Tomaten und Käse überbacken, Salatgarnitur</i>	7,90 €
„Vegetarische Seele“ <i>Mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Käse überbacken, Salatgarnitur</i>	7,50 €

Pizza

Pizza Margherita <i>mit Tomatensauce und Käse</i>	6,70 €
Pizza Salami <i>mit Salami und Zwiebeln</i>	7,80 €
Pizza Romana <i>mit Schinkenstreifen (gekochter Schinken), Zwiebeln und Champignonscheiben</i>	8,00 €
Pizza Thunfisch <i>mit Thunfischstücken, Zwiebeln und Oliven</i>	8,00 €

Flammkuchen

Elsässer Art <i>mit Creme fraiche, Speck und Zwiebeln</i>	7,90 €
Veggie <i>mit Creme fraiche, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Käse</i>	7,90 €
Mediterran <i>mit Creme fraiche, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse und Oliven</i>	8,90 €



Sauna-Bistro

badkap ALBSTADT

Eisspezialitäten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 1, 8, 11	5,90 €
Bananensplit <i>Vanilleeis mit Banane, Sahne und Schokoladensauce</i>	5,90 €
Gemischtes Eis 1, 8, 11 <i>Vanille-, Schoko- und Erdbeereis</i>	3,90 €
Eiskaffee 1, 8, 9	4,50 €
Eisschokolade 1, 8	4,50 €
Portion Sahne 8	1,00 €

Fragen Sie nach unseren „Schleck- Eis“ Sorten!
Genau das Richtige zum Abkühlen nach einem Saunagang!

Kaffee- und Milchspezialitäten

Tasse Kaffee	2,20 €
Große Tasse Kaffee	3,80 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,20 €
Espresso	2,00 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Glas Tee	2,50 €
<i>verschiedene Sorten, hochwertige Qualität</i>	

Kuchen & Snacks

Stück Kuchen (Tagesangebot)	3,50 €
UNSER KOMBI-ANGEBOT	
Eine Tasse Kaffee mit einem Stück Kuchen	5,50 €
Erdnüsse, gesalzen, geröstet	1,90 €
Salzbrezeln	1,50 €
Chips	1,90 €
Twix, 50g	1,70 €
Balisto Riegel, Müsli	1,70 €
Snickers, Bounty, Lion, Riegel	1,70 €



Softgetränke

Wasser Burgenperle <i>(spritzig/medium/still)</i>	0,75 l	2,50 €
Teinacher Mineralwasser <i>(naturell/medium)</i>	0,75 l	3,90 €
AFRI Cola	0,5 l	3,30 €
AFRI Cola, ohne Zucker	0,5 l	3,30 €
Bluna „Orange“	0,5 l	3,30 €
Bluna „Zitrone“	0,5 l	3,30 €
Bluna „Mix“ <i>Cola/Orange</i>	0,5 l	3,30 €
Libella Apfelsaftschorle	0,5 l	3,30 €
ACE, Multivitamin	0,5 l	3,30 €
Libella Grapefruit Fit	0,5 l	3,30 €
Teinacher Apfel-Johannisbeerschorle <i>(verschiedene Sorten)</i>	0,5 l	3,90 €
Säfte <i>Traubensaft, Orangensaft, Apfelsaft,</i>	0,2 l/0,4 l	2,60 €/3,70 €
Nektare <i>Johannisbeernektar, Sauerkirschnektar, Mangonektar, Maracujanektar, Cranberrynektar</i>	0,2 l/0,4 l	2,40 €/3,50 €
Saft-, und Nektarschorle <i>Verschiedene Sorten</i>	0,2 l/0,4 l	2,60 €/3,70 €

Biere

Beck's Pils	0,33 l	3,10 €
Beck's Gold	0,33 l	3,10 €
Beck's Green Lemon	0,33 l	3,10 €
Beck's Blue Alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Franziskaner Hefe	0,3 l	3,10 €
Franziskaner Hefe	0,5 l	3,80 €
Franziskaner Kristall, Flasche	0,5 l	3,80 €
Franziskaner Hefe Dunkel, Flasche	0,5 l	3,80 €
Franziskaner Hefe Alkoholfrei, Flasche	0,5 l	3,80 €
Franziskaner Kellerbier, Flasche	0,5 l	3,80 €
Löwenbräu Export	0,3 l	2,80 €
Löwenbräu Export	0,5 l	3,60 €
„Colaweizen“/„Russ“	0,5 l	3,80 €
Radler	0,3 l	2,80 €
Radler	0,5 l	3,60 €

Sekt

Glas Sekt	0,1 l	2,90 €
Geldermann, Sekt, Piccolo, 0,2l	0,2 l	10,00 €
Flasche Sekt, Hausmarke	0,75 l	17,90 €
Flasche Prosecco, Villa Sandi, Venetien	0,75 l	25,00 €



Weine

WEISSWEIN

„Stettener Heuchelberg“ <i>Württembergischer Riesling</i>	1/8 oder 1/4	2,60 €/4,40 €
„Jechtinger Viertele“ <i>Müller Thurgau QbA, Winzergenossenschaft Jechtingen,</i>	0,25 l Flasche	5,90 €
„Custoza“ DOC <i>Trockener Weißwein vom Gardasee</i>	1/8 oder 1/4	2,80 €/5,40 €
Spätburgunder Weißherbst <i>Trocken</i>	1/8 oder 1/4	2,60 €/4,40 €
Weinschorle	1/4	3,30 €

ROTWEIN

„Schwaigener Grafenberg“ <i>Trollinger/Lemberger, trocken</i>	1/8 oder 1/4	2,80 €/5,40 €
Merlot IGT Delle Venezia <i>Saftiger italienischer Rotwein</i>	1/8 oder 1/4	2,80 €/5,40 €
Kappeler Hex v. Dasenstein <i>Spätburgunder, trocken</i>	1/8 oder 1/4	2,80 €/5,40 €
„Heilbronner Staufenberg“ <i>Trollinger</i>	0,25 l Flasche	5,90 €
Weinschorle	1/4	3,50 €

Zusatzstoffe und Allergene Kennzeichnung

- 1 mit Farbstoff/en
- 2 mit Konservierungsstoff/en
- 3 mit Antioxidationsmittel/n
- 4 mit Geschmacksverstärker/n
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat (Stabilisatoren)
- 9 mit Nitritpökelsalz/Nitrat
- 10 mit Süßungsmittel/n
- 11 mit einer Zuckerart/en
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle (z. B. Aspartam)
- 13 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 14 Koffeinhaltig
- 15 chininhaltig
- 16 mit Alkohol
- 17 taurinhaltig

ALLERGENE

- 18 „Gluten/glutenhaltiges Getreide/sowie entsprechende Produkte“
 - 18.1 Weizen
 - 18.2 Roggen
 - 18.3 Gerste
 - 18.4 Hafer
 - 18.5 Dinkel
 - 18.6 Khorasan- Weizen
 - 18.7 Kamut
 - 18.8 Hybridsaaten; Emmer; Grünkern; Einkorn
- 19 Schwefeldioxid (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/L)
- 20 Sulfite (in einer Konzentration von mehr 10mg/kg oder 10ml/L)
- 21 Eier, sowie Erzeugnisse aus Eiprodukten
- 22 Fisch, sowie Erzeugnisse aus Fischprodukten
- 23 Krebstiere, sowie Erzeugnisse aus Krebstierprodukten
- 24 Weichtiere, sowie Erzeugnisse aus Weichtierprodukten
- 25 Erdnüsse, sowie Erzeugnisse daraus
- 26 Lupinen
- 27 Milch, Milchprodukte, Laktose
- 28 Soja, sowie Erzeugnisse aus Sojaprodukte
- 29 Sesam und dessen Produkte
- 30 Senf, sowie Erzeugnisse aus Senf
- 31 Sellerie, sowie Erzeugnisse daraus
- 32 Schalenfrüchte, sowie Erzeugnisse daraus
 - 32.1 Mandeln
 - 32.2 Walnüsse
 - 32.3 Haselnüsse
 - 32.4 Pistazien
 - 32.5 Kaschunüsse
 - 32.6 Pecannüsse
 - 32.7 Paranüsse
 - 32.8 Macademianüsse
 - 32.9 Queenslandnüsse

INFO!

Wir verwenden zum Kochen und Braten der Speisen, Oliven- Sonnenblumen- und Rapsöl.
In den Speisen können Spuren von Nüssen (z.B. Brot) und allergene Gewürzstoffe enthalten sein, bei denen es zu Allergien oder Unverträglichkeiten kommen kann! Sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel, bzw. Zutaten (Allergene) allergisch reagieren, fragen Sie bitte vor der Bestellung das Servicepersonal/oder Koch/Köchin nach den Inhaltsstoffen und Zutaten der einzelnen Gerichte!!

