





WILLKOMMEN IM SCHALANDER

Wahrscheinlich geht das Wort zurück auf eine im 13. Jhd. gegründete religiöse Bruderschaft, die KALANDEN oder KALANDSBRÜDER. Da die am Monatsersten abgehaltenen Versammlungen oft zu Schwelgereien wurden, verwendete man den Namen KALAND seit dem 17. Jhd. im Sinne von **gesellschaftlicher Zusammenkunft, Festessen** und später auch **Gasthof**, bzw. **Unterkunft der zunftmäßig organisierter Brauer und Mälzer** [KALANDERN › Schmausen, Zechen].

Heute versteht man darunter den Schank- und Verkostungsraum einer Brauerei.

LIEBE GÄSTE,

unsere Speisen werden mit frischen Zutaten à la minute für Sie zubereitet. Dadurch kann es während der Stoßzeiten zu etwas längeren Wartezeiten kommen. Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Auch für unsere Gäste, die von **Allergien und Unverträglichkeiten** betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher halten wir für Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten in einer **separate Allergikerkarte** vor.

Sie können sich gerne von unseren Mitarbeitern beraten lassen oder selbst die **Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen** einsehen. Wir verarbeiten auch glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch [einschließlich Laktose], Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeloxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Spuren von allergenen Stoffen können aufgrund der handwerklichen Herstellung und Kreuzkontaminationen [Arbeitsflächen, Schneidmesser] auch bei Beachtung aller Sorgfalt nicht vollständig ausgeschlossen werden. Durch klare Rezepturvorgaben, definierte Herstellungsabläufe und deren konsequente Anwendung versuchen wir in der Herstellung, das Mischen aber möglichst zu vermeiden.

GETRÄNKEKARTE

HAUSGEBRAUTE BIERE VOM FASS

Unser Braumeister braut nach alter Väter Sitte in Handarbeit mit einer 150 Liter Brauanlage in der Privatbrauerei Schalander im Haus 9 auf dem RAW-Gelände [Revaler Straße 99].

Durch sein traditionelles und schonendes Brauverfahren gewinnt er frische, unfiltrierte und naturbelassene Biere, die ihren vollen Gehalt an Vitaminen, Mineralien, aktiven Hefen und anderen wertvollen Vitalstoffen behalten.

Immer im Ausschank sind:

Helles Bier

› nach Pilsener Brauart

Dunkles Bier

› gebraut mit 100% Münchner Malz

Weizen

› traditionelles obergäriges Weißbier

Alle Sorten	0,3 l	2,80 €
-------------	-------	--------

Alle Sorten	0,5 l	3,90 €
-------------	-------	--------

Wechselnde **Spezialbiere** werden saisonal für Sie gebraut.
Gern können Sie diese bei unserem Servicepersonal erfragen.

Und für zu Hause:

2 Liter Siphon mit Schalander Logo [leer]	14,00 €
-------------------------------------------	---------

2 Liter Füllung	12,00 €
-----------------	---------

ALKOHOLFREIE BIERE AUS DER FLASCHE

Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Braumeisters Kraftmalz	0,33 l	2,80 €

OFFENE WEINE

Weißwein

› Schliengener Sonnenstück Gutedel QbA.	0,2 l	5,10 €
Weingut Blankenhorn/Baden	0,75 Fl.	19,10 €
› Weißburgunder QbA.	0,2 l	5,80 €
Weingut Heger/Baden	0,75 Fl.	21,70 €

Weißweinschorle

› Riesling QbA. Weingut Allendorf	0,2 l	4,90 €
-----------------------------------	-------	--------

Rotwein

› Spätburgunder QbA.	0,2 l	5,80 €
Weingut Heger/Baden	0,75 Fl.	21,70 €
› Lemberger QbA trocken.	0,2 l	5,60 €
Württembergische Weingärtner-Zentralgen. e.G.	0,75 Fl.	21,00 €

Sekt

› Riesling Sekt trocken.	0,1 l	3,90 €
Weingut Allendorf	0,75 Fl.	29,20 €

LONGDRINKS

Gin Tonic mit Monkey 47 Dry Gin ⁽³⁾	4 cl	8,70 €
› kräuterlastiger Gin mit 47 verschiedenen Botanicals aus dem Schwarzwald, dazu Thomas Henry Tonic Water		
Cuba Libre ^{(1) (2)}	4 cl	6,90 €
Whiskey Cola ^{(1) (2)}	4 cl	6,90 €
Wodka Lemon ^{(1) (3)}	4 cl	6,90 €
Pastis	4 cl	6,90 €

ALKOHOLFREIES

Mineralwasser classic/still	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,30 €
	0,75 l	4,90 €
Apfel-/Orangensaft Saftschorle	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,60 €
Orangina	0,25 l	2,80 €
Bionade	0,33 l	2,90 €
Cola Cola Light Fanta Spezi Sprite ^{(1) (2) (4)}	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon ^{(1) (3)}	0,2 l	2,70 €
Schweppes Tonic Water ⁽³⁾	0,2 l	2,70 €
Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2 l	2,70 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ⁽²⁾	1,90 €
Doppelter Espresso ⁽²⁾	2,70 €
Cappuccino ⁽²⁾	2,60 €
Kaffee ⁽²⁾	2,40 €
Milchkaffee ⁽²⁾	3,10 €
Heiße Schokolade	2,70 €
Glas Tee	2,20 €

› Alle Kaffeevarianten auch koffeinfrei

(1) mit Farbstoff | (2) koffeinhaltig | (3) chininhaltig | (4) mit Antioxidationsmittel

BRÄNDE & LIKÖRE

Unsere Brände und Liköre beziehen wir vom landwirtschaftlich geführten Familienbetrieb der Familie Metzger aus dem Örtchen Ehrenkirchen, das zwischen Freiburg und Basel liegt.

Diese Landschaft, das Markgräflerland, wird geprägt durch die hügelige Vorbergzone des Südschwarzwaldes, sowie die abwechslungsreichen Kulturen des Obst- und Weinanbaus.

Die Vielfalt dieser Region spiegelt sich auch im Betrieb der Metzgers wider, der zusätzlich durch eine Brennerei bereichert wird.

Die Brände werden nach alter Tradition durch zweimaliges Brennen vom Chef persönlich mit viel Liebe und Geduld zu feinen Schnäpsen und Likören aufbereitet. Danach erhalten alle Destillate durch lange Lagerung Zeit um nachzureifen.

Obstler	2 cl	3,90 €
Zwetschge	2 cl	3,90 €
Mirabelle	2 cl	3,90 €
Williams Christ	2 cl	3,90 €
Wildkirsche	2 cl	3,90 €
Zibärtele	2 cl	3,90 €
Marc vom Spätburgunder	2 cl	3,90 €
Kräuterbrand	2 cl	3,90 €
Johannisbeerlikör	2 cl	3,90 €
Kirschlikör	2 cl	3,90 €

SPEISEKARTE

VESPERKARTE

Radi	5,90 €
› mit Bauernlandbrot und Butter	
Speckbrot	6,90 €
› Bauernlandbrot mit Schwarzwälder Schinkenspeck	
Elsässer Wurstsalat ⁽¹⁾	
› mit Bauernlandbrot	9,90 €
› mit Brägele	11,90 €
Vesperbrett	11,80 €
› mit Hausmacher Leberwurst, Blutwurst, Speck, Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Tomatenecken, Gurkenscheiben und Zwiebelringen, dazu Brotkorb, Butter und ein Gläsle Obstler	
Kleiner Salatteller	4,50 €
Bunter Marktsalat	9,20 €
› mit Radieschen, Champignons, Kirschtomaten und roten Zwiebeln	

⁽¹⁾ mit Farbstoff Beta Carotin

FLAMMKUCHEN (TARTE FLAMBÉE)

Auf den Bauernhöfen im französischen Elsaß wurde vor über 100 Jahren im hauseigenen Holzofen das Brot gebacken. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurden zuvor ovale Teigstücke ausgerollt und gebacken. Eines Tages belegten die Bauern die Teigstücke vor dem Backen mit Crème, Zwiebeln und Speck. So entstand eine wirkliche Delikatesse – **la Tarte flambée**.

Traditionell wird er, bereits in kleine Stücke zerteilt, auf einem Holzbrett serviert und aus der Hand verspeist. Wahlweise genießt man dazu Bier oder Wein.

Classique 8,50 €

› mit Speck und Zwiebeln

Gratinée ⁽¹⁾ 9,10 €

› mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler

Aux herbes ⁽¹⁾ 8,50 €

› mit Emmentaler und Kräutern

À l'alsacienne 10,50 €

› mit Sauerkraut, Schinkenspeck und Blutwurst

Jambon ⁽¹⁾ 10,50 €

› mit Schwarzwälder Schinken, Champignons und Emmentaler

Fromage bleu 10,50 €

› mit Spinat, Walnüssen und Blauschimmelkäse

Fromage de Munster 10,50 €

› mit Münsterkäse und Kümmel

⁽¹⁾ mit Farbstoff Beta Carotin

HAUPTGERICHTE

Klassischer Schweinebraten	15,80 €
› mit Buttermöhrrchen und gebratenen Serviettenknödeln	
Gefülltes Kräutercrepe	13,90 €
› an marktfrischen Blattsalaten mit Balsamico Dressing	
Schalanders Schwarzbiergulasch vom Rind	15,50 €
› mit Spätzle	
Schnitzel »Wiener Art«	13,90 €
Original Wiener Schnitzel	17,50 €
› wahlweise mit Brägele oder Spätzle mit Soße: dazu Gurkensalat und Zitrone	
Schweinshaxe aus dem Rost	15,20 €
› mit Buttermöhren und Kartoffelklößen	
Käsespätzle ⁽¹⁾	
› ohne Speck	10,50 €
› mit Speck	11,50 €
Gebratene Serviettenknödel	11,50 €
› mit Champignons à la crème	

(1) mit Farbstoff Beta Carotin

FÜR KINDER

Spätzle › mit Soße	4,90 €
Kleines Schnitzel »Wiener Art« › mit Spätzle und Soße	8,90 €
Pfannkuchen › mit Apfelmus	5,90 €

DESSERTS

Crème brûlée vom Weißbier	5,90 €
Schalanders Schokoladencrème › im Weckglas serviert, zum genüsslichen Auslöffeln	5,90 €
Süßer Flammkuchen › mit Äpfeln, Zimt und Zucker	6,80 €
› mit Äpfeln, Calvados, Zimt und Zucker	7,50 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Service.



