



SPEISEKARTE

**SOIBELMANN'S**  
Café • Bar • Restaurant

# KALTE & WARMER VORSPEI SEN



## SALATE

Kleiner bunter Beilagensalat der Saison mit einem Dressing Ihrer Wahl

- Cocktail-Dressing
- Mango-Olivenöl-Dressing <sup>6 a g h k</sup>
- Joghurt-Kräuter-Dressing
- Balsamico-Olivenöl-Dressing <sup>1 2 3 4 6 a c g h i k n</sup> **4.90**

Bunte Salate der Saison mit einem Dressing Ihrer Wahl

- + Schinken und Käsestreifen <sup>2 3 4 5</sup> **4.50**
- + gebratene Geflügelbruststreifen **5.00**
- + gebratene Pfifferlinge **6.00**
- + gebratene Forellenfilets **9.50**

Dressing Ihrer Wahl

- Cocktail-Dressing
- Mango-Olivenöl-Dressing <sup>6 a g h k</sup>
- Joghurt-Kräuter-Dressing
- Balsamico-Olivenöl-Dressing <sup>1 2 3 4 6 a c g h i k n</sup>

## RINDERHÜFTE

Scheiben von der gebeizten Rinderhüfte mit gehobeltem Parmesan an Salaten mit Aceto-Balsamico-Olivenöl-Dressing, Weißbrot und Butter <sup>a g h k</sup>

**12.90**

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Dillschmand gebacken, serviert mit Salaten und Räucherlachscheiben <sup>2 3 4 a g h i</sup>

**13.90**

# SUPPEN



## SUPPEN

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne <sup>a g h</sup> **4.90**

Eierschwammerlsuppe mit Mini-Kräuter-Semmelknödel <sup>a c g h j</sup> **5.50**

# VEGETARI SCHES & VEGANES



## VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratene Pfifferlinge  
in Basilikum-Rahmsauce  
mit Tagliatelle <sup>a c g h</sup> **12.90**

Flammkuchen  
mit Kräuterschmand und Pfifferlingen  
gebacken, dazu Rucola <sup>2 3 4 g h i</sup> **13.90**

## VEGANE GERICHTE

Orecchiette mit Oliven, Cherrytomaten  
Zuckerschote und  
Rucola-Öl geschwenkt <sup>a h</sup> **10.50**

Pfifferling-Gemüse-Pfanne  
mit Kräuterkartoffeln <sup>h</sup> **11.90**



# HAUPT GERICHTE AUS DEM WASSER



## FISCH

Gebratene Foreellenfilets auf  
Lauchrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>a d g h</sup> **13.90**

Gebratenes Zanderfilet  
auf Pfifferlingsrahm und  
Salzkartoffeln <sup>a d g h</sup> **17.90**

6 Riesengarnelen in Knoblauchbutter  
gebraten auf buntem Salat  
mit Kräuterbaguette <sup>1 a b g h k</sup> **24.90**

# AUS STALL & FLUR



## UNSERE EMPFEHLUNG

Medaillons vom Schweinefilet mit  
gebratenen Pfifferlingen und Speck auf  
Rahmsoße mit gebratenem  
Serviettenknödel <sup>2 3 4 g h i</sup> **21.90**



## DAZU EMPFEHLEN WIR ...

GRÜNER VELTINER, trocken  
Weingut Nadler, Österreich <sup>k</sup> 0,2l **4.90**  
delikate Aromen,  
geschmeidige Fülle 0,5l **12.00**

## FLEISCH

Fränkische Ochsenbäckchen  
in Rotwein geschmort  
mit gebratenem Serviettenknödel  
und Apfelrotkohl <sup>1 2 a c g h j k</sup> **15.50**

ALEX-Burger  
mit Hackfleisch vom Angus Rind,  
würziger Pfeffercreme, Speck,  
Cheddar, Räucherzwiebeln, Rucola,  
Potato Dippers, Ketchup und  
Mayonnaise <sup>2 3 4 a c g h i k j</sup> **15.90**

Wiener Schnitzel  
aus dem Rücken geschnitten  
mit Pommes frites und  
Preiselbeeren <sup>2 6 a c g</sup> **15.90**

Markgrafenplatte  
Zart Gegrilltes von Kalb, Rind und Schwein  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
buntem Gemüse und  
Bratkartoffeln mit Speck <sup>2 3 4 5 g h</sup> **17.50**

300g Rumpsteak mit gebratenen  
Egerlingen, Kräuterbutter und  
Bratkartoffeln <sup>2 3 5 a g h</sup> **28.90**



# DESSERTS

## DESSERTS

1 Riesenkugel Himbeersorbet  
auf kühler Buttermilch <sup>a,c,g,n</sup>

4.50

Gemischte Eiscreme mit Sahne  
3 Kugeln nach Wahl

4.70

Früchtebecher  
1 Kugel Brombeere, 1 Kugel Erdbeere  
und 1 Kugel Skyr-Blaubeere, mit  
Obstsalat, Fruchtsoße und Sahne <sup>a,c,g,n</sup>

6.50

Marinierte Erdbeeren mit Minze und  
Maraschino, dazu Eiscreme Joghurt-  
Mango und Sahne <sup>a,c,g,k,n</sup>

5.90

Dunkle und helle Mousse  
auf Heidelbeeren mit Schlagsahne  
und gerösteten Mandelblättern <sup>c,g,n</sup>

5.90

## UNSERE EISSORTEN

Vanille

Schokolade

Walnuss

Erdbeere

Pistazie

Waldmeister

Skyr-Blaubeere

Waldfrucht-Panna Cotta

Joghurt-Mango

Brombeere

Zitrone

Himbeersorbet <sup>1,6,c,e,g,n</sup>

pro Kugel

1.40

ALLE PREISE INKLUSIVE DER GÜLTIGEN MEHRWERTSTEUER

<sup>1</sup> = FARBSTOFFE

<sup>2</sup> = KONSERVIERUNGSMITTEL

<sup>3</sup> = ANTIOXIDATIONSMITTEL

<sup>4</sup> = GESCHMACKSVERSTÄRKER

<sup>5</sup> = PHOSPHAT

<sup>6</sup> = SÜSSUNGSMITTEL

<sup>a</sup> = WEIZEN

<sup>b</sup> = KREBSTIERE

<sup>c</sup> = EIER

<sup>d</sup> = FISCH

<sup>e</sup> = ERDNÜSSE

<sup>f</sup> = SOJABOHNEN

<sup>g</sup> = MILCH

<sup>h</sup> = SELLERIE

<sup>i</sup> = SENF

<sup>j</sup> = SESAMSAMEN

<sup>k</sup> = SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

<sup>l</sup> = LUPINEN

<sup>n</sup> = SCHALENFRÜCHTE



Markgrafenstraße 24  
95680 Bad Alexandersbad  
Tel: +49 (0) 92 32 - 889 - 0  
[info.alexandersbad@soibelmanns.com](mailto:info.alexandersbad@soibelmanns.com)  
[www.soibelmanns.com](http://www.soibelmanns.com)

**SOIBELMANN**  
Hotel Bad Alexandersbad