



Ihr Weg zu uns

Vorbestellung & Tischreservierung: +49 (0) 73 33 - 9 50 30 87 oder per eMail: service@speisenmeister.net

Der Speisenmeister – Biorestaurant mit Lieferservice & Catering: Radstraße 3 · 89150 Laichingen

Aufgrund der Hygienebestimmungen können wir derzeit 30 Sitzplätze im Lokal und weitere 20 Sitzplätze im Außenbereich anbieten.
Für den Innenbereich bitten wir um vorherige Tischreservierung, für den Außenbereich ist keine Reservierung nötig!

Öffnungszeiten

Die aktuelle Situation mit Personal- und Lieferengpässen zwingt uns, auf Sicht zu fahren: Wir dürfen Sie derzeit bis 21 Uhr bewirten, öffnen dafür von Mittwoch bis Sonntag durchgehend ab 11:30 Uhr!

Mittwoch - Sonntag: 11:30 – 21:00 Uhr (Abholung nach Vorbestellung 12:00 bis 21:00)

Montag und Dienstag: Derzeit geschlossen

Hauptkarte

Mittagstisch und Abendkarte ersetzen wir vorübergehend durch eine „kleine Hauptkarte“. Darüber hinaus dürfen Sie wechselnde kulinarische Überraschungen erwarten, die nicht auf der Karte stehen!

Das Getränkeangebot unserer Hauptkarte entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Seiten.
Unser derzeitiges Speisenangebot steht ebenfalls als PDF zum Download bereit!

Kalt und alkoholfrei

Erfrischungsgetränke

811	Reines Tafelwasser (aus unserer Osmose-Anlage), still oder mit Kohlensäure versetzt	0,2l	2,20
812	Reines Tafelwasser, still oder mit Kohlensäure versetzt in der Karaffe	0,5l	3.80
813	Reines Tafelwasser, still oder mit Kohlensäure versetzt in der Karaffe	1,0l	5.20
821	Black Cola (Bio-Limo von Lammsbräu), mit Guarana, Koffeingehalt 6,5 mg/100ml	0,3l	3.80
822	Sunny Orange (Bio-Limo von Lammsbräu)	0,3l	3.80
823	Bitter Lemon (Voelkel BioZisch, chininhaltig)	0,3l	4.20
831	SeeZüngle Träuble (würzig gebrauter Sud aus Gerstenmalz mit Biofrüchten), Flasche	0,33l	3.50
832	SeeZüngle Birne (würzig gebrauter Sud aus Gerstenmalz mit Biofrüchten), Flasche	0,33l	3.50
833	SeeZüngle Rhabarber (würzig gebrauter Sud aus Gerstenmalz mit Biofrüchten), Flasche	0,33l	3.50
834	SeeZüngle Kirsche (würzig gebrauter Sud aus Gerstenmalz mit Biofrüchten), Flasche	0,33l	3.50
841	Naturtrüber Apfeldirektsaft von den Streuobstwiesen der Schwäbischen Alb	0,2l	3.20

Heiß und belebend

Kaffee, Kakao und Tee

851	Cafe Crema	2.90	871	Sencha, japanischer Grüntee	3.20
852	Espresso	2.80	872	Darjeeling, Schwarztee	2.80
853	Espresso Doppio	3.90	873	Earl Grey, Schwarztee	2.80
854	Espresso Macciato	 3.20	874	Ingwertee	2.80
855	Cappuccino mit Milchschaum	 3.20	875	Früchtetee „Gute Laune“	2.80
856	Latte Macchiato	 3.40	876	Kräutertee	2.80
861	Heiße Schokolade mit Sahne	 3.60	877	Pfefferminztee	2.80

Alternativ bereiten wir die Milchkaffee-Spezialitäten auch mit Hafermilch zu (vegan)

Hopfen und Malz

Bierspezialitäten

911	LandZüngle vom Fass (Brauerei Härle)	0,3l	3,60	912	0,5l	3.90
913	Clemens Weissbier vom Fass (Brauerei Härle)	0,3l	3,60	914	0,5l	3.90
921	Fildelio Bügelflasche (Brauerei Härle)	0,3l	3.90			
922	Schussenrieder Vollmondbier, Bügelflasche				0,5l	3.90
923	Neumarkter Lammsbräu, alkoholfrei, Flasche	0,3l	3,60			
924	Neumarkter Lammsbräu Weißbier, alkoholfrei, Flasche				0,5l	3.90

Enthaltene Allergene im Bier: Sulfite

Edel und hochprozentig

Spirituosen / Edelbrände

931	Haselnusslikör (Wirtsbauer)	2cl	3.40	935	Amaro della Alpi (Alpiner Kräuterlikör)	2cl	3.40
932	Pfirsichlikör (Wirtsbauer)	2cl	3.40	941	Waldhimbeergeist (Wirtsbauer)	2cl	3.40
933	Limoncello (Feiner Zitronenlikör)	2cl	3.40	942	Birnenbrand (Wirtsbauer)	2cl	3.40
934	Dwersteg's Orangenlikör	2cl	3.60	943	Alpenkräutergeist (Wirtsbauer)	2cl	3.40
951	Pinard VSOP 6 (6 Jahre alter französischer Cognac)					2cl	8.20
952	Papagayo Golden - Fairtrade Rum aus der Destillerie Dwersteg					2cl	3.80
953	Lions Munich - Handcrafted Vodka aus der „The Duke“ Destillerie					4cl	6.40
954	The Duke Wanderlust - Munich Dry Gin 47%					4cl	6.40
955	Barbera Affinata Rovero - Milder italienischer Grappa					2cl	5.60
956	Fine Classic Whisky - Finch - Schwäbischer Hochland Whisky, 5 Jahre gereift *)					2cl	8.20

*) Regional von der Schwäbischen Alb, nicht aus kontrolliert biologischem Anbau

In vino veritas

Secco, Sekt & Weine

961	Prosecco DOC LaSelva - Cantina LaSelva	0,1l	5.50
962	Pinot Sekt brut - Winzersekt aus Weißburgunder und Spätburgunder (Weingut Beurer, Remstal)	0,1l	6.00
963	Descregut Reserva Brut Nature 2017 (Can Descregut, Penedès, Spanien)	0,1l	5.50

Weißwein

971	Weiß VDP.Gutswein trocken - Cuveé aus Rivaner, Silvaner und Muscaris 2019 (Weingut Beurer, Remstal)	0,2l	7.20
972	Riesling VDP.Gutswein trocken (Weingut Beurer, Remstal)	0,2l	7.90
973	Weißburgunder/Chardonnay 2019 (Weingut Beurer, Remstal)	0,2l	7.90
974	Riesling „mal anders“ VDP.Ortswein feinherb 2018 (Weingut Beurer, Remstal)	0,2l	7.90
975	Amphibolite, Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie 2019 (Domaines Landron, Loire, Frankreich)	0,2l	7.80
976	Weißburgunder Pfälzer Landwein trocken 2019 (Weingut Leiner)	0,2l	6.90
977	Grüner Veltliner 2019 (Weingut Moser, Kremstal, Österreich)	0,2l	6.90

Rosé

981	Rosé VDP.Gutswein trocken 2019 (Weingut Beurer, Remstal)	0,2l	7.20
982	Rosé Toscana 2019 (Fattoria Castagnoli, Italien)	0,2l	7.20
983	Côtes de Provence Rosé Corail 2019 (Château de Roquefort, Frankreich)	0,2l	7.20

Rotwein

991	Rot VDP.Gutswein trocken 2019 (Weingut Beurer, Remstal)	0,2l	7.20
992	Zweigelt Unterer Bunte Mergel 2018 (Weingut Beurer, Remstal)	0,2l	7.90
993	Côtes du Rhône 2017 (Domaine des Amouriers, Frankreich)	0,2l	7.90
994	Chianti Classico DOCG 2017 Concadoro	0,2l	7.90

Enthaltene Allergene im Wein: Sulfite

HINWEISE ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Anmerkung zur Allergenkennzeichnung

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unsere Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen immer angegeben werden. Zur Kennzeichnung der betreffenden Zutaten verwenden wir die nachfolgend erläuterten Symbole, ggf. ergänzt durch Ziffern, soweit sich namentlich zu nennende Zusatzbezeichnungen nicht aus der Menü- oder Getränkebeschreibung ergeben.


Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

Die 14 häufigsten Nahrungsmittelallergene im Überblick

 Glutenthaltiges Getreide (Weizen ¹, Roggen ², Gerste ³, Hafer ⁴, Dinkel ⁵, Kamut ⁶, Hybridstämme ⁷)

 Krebstiere  Eier  Fisch  Erdnüsse  Soja

 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

 Schalenfrüchte (Mandel ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pecannuss ⁵, Paranuss ⁶, Pistazie ⁷, Macadamianuss ⁸ und Queenslandnuss ⁹)

 Sellerie  Senf  Sesamsamen

SO₂ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

 Lupinen  Weichtiere

Zusatzstoffe

In unserer Bio Küche werden keine deklarierungspflichtige Zusatzstoffe oder Konservierungstoffe verwendet!