

# hallo FREUNDE

Was wir euch noch sagen wollten...

...wir freuen uns sehr, dass ihr bei uns mal vorbeischaut und uns die Möglichkeit gebt euch mit leckeren Speisen, fein ausgewählten Getränken, gemütlichem Ambiente und aufmerksamen Service zu überzeugen. Wir legen sehr viel Wert auf regionale und frische Produkte, wie ihr auch folgend in unserer, nach „Lausbub Art“ geschriebenen, Speisekarte erkennen könnt. All unsere Speisen sind frisch zubereitet und werden „a la minute“ tellerfertig für euch angerichtet.

Falls mal etwas nicht nach euren Vorstellungen sein sollte, gebt bitte direkt Bescheid. Christian und sein Team in der Küche haben immer ein offenes Ohr und können nur etwas ändern, wenn wir was gesagt bekommen.

Wenn der Teller leer ist gehen wir davon aus, dass es geschmeckt hat.

Heimatküche in rustikaler, aber trotzdem frischer Atmosphäre, ist unser Motto und wenn dann noch unsere feinen Weine oder saisonal abgestimmten Biersorten passen und ihr immer mal wieder in unserem Lokal vorbeischaut, haben wir alles richtig gemacht.

Und psst?...wenn es euch bei uns gefällt, sagt es euren Freunden weiter...


Wir sind nämlich sehr stolz auf unser Lokal und freuen uns, wenn ihr uns bald mal wieder zum Abendessen oder auch zu einer Feierei in unserem neu renovierten Nebenzimmer besuchen kommt.

Gebt uns einfach Bescheid, falls ihr Fragen oder Ideen habt.




Euer Lausbub - Team



# lausBUBS lieblingSVORspeisen...

lausBUBS Rohes Rinderfilet <sup>D,G,H</sup>	11,90 €
an einer Kräutermarinade mit Rauke und gerösteten Nüssen	
 gratinierter Ziegenkäse <sup>A,B,G,H</sup>	8,90 €
an gerösteten Brotwürfeln, Rauke und Tomatenmarmelade	
RinderBRÜhe <sup>A,B,C,G</sup>	5,50 €
mit hausgemachten Kräuterflädle	

## er magS auch g'sund

 kleiner gemischter salat <sup>H,G</sup>	3,90 €
 grosser gemischter salat <sup>H,G</sup>	8,50 €
mit gebratenen Putenstreifen <sup>G</sup>	+4,50 €
mit gebratenen Rinderstreifen	+5,50 €
mit gebratenen Doradenfilets <sup>J,G</sup>	+5,50 €
 mit gratiniertem Ziegenkäse <sup>B,D</sup>	+4,50 €

UNSER GEMÜSE UND DIE  
SALATE WERDEN ÜBER DIE  
GEMÜSEBAUERN AUS DER  
REGION BEZOGEN

UNSERE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT SAISONALEN ROHKOSTSALATEN  
UND GEMISCHTEN BLATTSALATEN AN EINEM KRÄUTERDRESSING.

 = vegetarisch

ENTHÄLT GLUTEN (A); LAKTOSE (B); EIER (C); NÜSSE (D); SELLERIE (G); SENF (H); FISCH (J); SESAM-  
SAMEN (K)



# IAUSBUBS KLASSIKER IM SOMMER...

WURSTSAIAT nach "hausfrauen art" <sup>12,G,H</sup> mit Steakhouse-Pommes	7,90 €
RINDFLEISCHSAIAT <sup>G,H</sup> mit Bratkartoffeln	9,90 €
 Odenwälder handkäs <sup>A,B</sup> „mit Musik“ und Bauernbrot	7,50 €
 handgeschabte Käsespätzle <sup>A,B,C</sup> mit geschmelzten Zwiebeln	9,90 €
CURRYWURST <sup>9,10,12,H,G</sup> mit Steakhouse-Pommes	9,90 €
hausgemachte Frikadellen <sup>8,9,A,B,C,G,H</sup> mit bayrischem Kartoffelsalat	8,90 €
 zweierlei vom hausgemachten Kochkäse <sup>A,B</sup> im Schälchen mit Butter und Bauernbrot	7,50 €
 gekochte drillingskartoffeln (natur) <sup>B</sup> mit Kräuterquark	6,90 €

# FÜR IAUSBUBS KLEINE FREUNDE...

"schweinchen dick" <sup>8,9,A,B,C,G,H</sup> Kinderschnitzel mit Kartoffelsalat oder Steakhouse-Pommes ♥ auch für die grossen kinder	7,50 €
 "susi und stroich" <sup>A,C,G</sup> Nudeln mit Soß' Spätzle mit Soß'	4,50 € 5,50 €
"Käptn Blaubär" <sup>8,9,A,C,J,G,H</sup> Fischstäbchen mit Kartoffelsalat oder Steakhouse-Pommes	6,00 €
"WOODSTOCK" <sup>8,9,A,B,C,G,H</sup> Frittierte Backhendlteile mit Kartoffelsalat oder Steakhouse-Pommes	7,00 €

# Wenn unser IausBUB grossen hunger hat

## Paniertes Schweineschnitzel "Wiener art"

11,90 €

mit Steakhouse-Pommes und Salat

mit Kochkäse<sup>3</sup>

+ 2,00 €

oder Zwiebelsoße<sup>6</sup>

+ 2,00 €

REZEPTUR: Schweinerücken | Semmelbrösel | Ei | Paprikapulver

Mehl | Pommes | Salz | Pfeffer

## Gekochter Tafelspitz

15,90 €

an Joghurt-Schnittlauchsoße und Apfelkren mit Bouillonkartoffeln und Salat

REZEPTUR: Tafelspitz | Kartoffeln | Muskat | Salz | Pfeffer

Joghurt | Butter | Wurzelgemüse<sup>6</sup> | Meerrettich | Apfel | Schnittlauch | Zitrone

## Geschmorte Ochsenbacken

17,90 €

an Rotweinjus auf Wurzelgemüse und Nudeln

REZEPTUR: Ochsenbacken | Thymian | Rosmarin | Wurzelgemüse<sup>6</sup> | Nudeln | Ei

Tomatenmark | Salz | Pfeffer | Rotwein | Knoblauch | Zwiebeln | Butter | Mehl

## Frrittierte Backhenditeile (ausgeöst)

10,90 €

an Zitronen-Kräutermayonnaise mit Steakhouse-Pommes und Salat

REZEPTUR: Hähnchenkeule | Ei | Mehl | Zitrone | Semmelbrösel | Paprikapulver

Salz | Pfeffer | Kräuter | Sonnenblumenöl

## Paprikaguasch vom Rind

13,50 €

mit Spätzle und Salat

REZEPTUR: Rinderbug | Tomatenmark | Rotwein | Butter | Salz

Zucker | Ei | Zwiebeln | Pfeffer | Paprika | Paprikapulver | Muskat | Mehl

## hausgemachte vegetarische Maultaschen

11,50 €

gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln auf Blauschimmelkäserahm und Salat

REZEPTUR: saisonales Gemüse | Blauschimmelkäse | Kartoffeln | Ei | Salz

Pfeffer | Mehl | Sahne | Butter | Muskat | Wurzelgemüse<sup>6</sup>

# Wenn unser Iausbub grossen hunger hat

**Zweierlei vom Schwein** (Schweinefilet und Spanferkelkotelett) 14,90 €  
an Bratkartoffeln und Tomaten-Bohnengemüse

REZEPTUR: Spanferkel | Schweinefilet | Kartoffeln | Zwiebeln | Bohnen  
Kräuter | Muskat | Salz | Pfeffer | Tomaten | Knoblauch | Paprikapulver

**Gegrilltes Putensteak** 14,90 €  
in Kräuter-Gemüsemarinade auf Tomaten-Bohnengemüse  
und gebackenen Drillingskartoffeln (natur)

REZEPTUR: Pute | Kartoffeln | Wurzelgemüse<sup>g</sup> | Tomaten | getrocknete Tomaten  
Bohnen | Zitrone | Knoblauch | Kräuter | Salz | Pfeffer

**Gebratene Doradenfilets** 18,90 €  
auf Tomaten-Bohnengemüse und gebackenen Drillingskartoffeln (natur)

REZEPTUR: Dorade | Kartoffeln | Wurzelgemüse<sup>g</sup> | Tomaten | getrocknete Tomaten  
Bohnen | Zitrone | Knoblauch | Kräuter | Salz | Pfeffer

**Nudeln in Blauschimmelkäse Rahm** 9,90 €  
an jungem Blattspinat

REZEPTUR: Nudeln | Blauschimmelkäse | Blattspinat | Salz | Pfeffer | Sahne | Mehl

**Argentinisches Rumpsteak vom Grill (150g/250g)** 18,90 / 23,90 €  
mit Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln an Steakhouse-Pommes und Salat

REZEPTUR: Rumpsteak | getrocknete Tomaten | Wurzelgemüse  
Butter | Kräuter | Salz | Pfeffer | Paprikapulver

 = vegetarisch

GERNE EMPFEHLEN WIR IHNEN VERSCHIEDENE VARIANTEN VON  
VEGETARISCHEN UND VEGANEN KÖSTLICHKEITEN.

ALLE UNSERE BEILAGEN SIND NACH WUNSCH KOMBINIERBAR. HIERBEI KANN  
EVENTUELL EIN GERINGER AUFPREIS ANFALLEN.  
SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN.



# UNSER LAUSBUB IST EIN SCHIECKERMÄUICHEN

saisonaies sorbet<sup>7</sup>  
mit Prosecco oder Wodka

5,90 €

selbstgebackenes<sup>B,C</sup>  
mit Eis

tagespreis

gemischtes eis<sup>B,C</sup>  
(Vanille | Schokolade | Erdbeere)  
mit Sahne

3,90 €  
+0,60 €

## heissgetränke<sup>2</sup> und digestif

Espresso	2,00 €	Edelbrände mit Fruchtauszug	3,60 €
Espresso Macchiato	2,10 €	(Willi   Mirabelle   Nussler   Himbeere)	
Doppelter Espresso	3,40 €	Obstler	2,20 €
Tasse Kaffee	2,20 €	Grappa Amarone-Barricata	3,80 €
Kännchen Filterkaffee	2,60 €	„Egal“ Caramelo – Karamell-Vodkalikör	2,70 €
Milchkaffee	2,70 €		
Cappuccino	2,30 €		
Latte Macchiato	2,90 €		
Heiße Schokolade	3,10 €		
Kännchen Tee (versch. Sorten)	2,40 €		
Portion Sahne	0,60 €		

LAUSBUBS LIEBLINGSDIGESTIF  
BEZIEHEN WIR VON RUDOLF  
FUTTERER IN SCHWETZINGEN  
WEITERE SPIRITUOSEN FINDET IHR  
AUF DEN FOLGENDEN SEITEN



# Was mit Schwipps...

## APERITIF 0,2l

Prosecco auf Eis <sup>7</sup> (veredelt mit unseren hausgemachten saisonal abgestimmten Sirupsorten)	5,50 €
Aperol Spritz <sup>1, 5, 7</sup> (auch alkoholfrei)	5,20 €
Campari Soda   Orange <sup>1, 5, 6</sup> (auch alkoholfrei)	4,90 €
Portwein „Rubi“   Pernod   Martini Bianco <sup>1, 5, 6</sup>	3,90 €

## SEKT<sup>7</sup> 0,1l

9° Frizzante Bianco Cielo e Terra, Venetien, Italien	4,10 €
Sekt brut Privat-Cuvée Sektellerei Deidesheim, Pfalz	4,90 €

## BIERE VOM FASS 0,3l | 0,5l

Henninger Pils im Stein 0,5l	2,40 €   3,40 € 3,60 €
Allgäuer Büble Helles	2,60 €   3,70 €
Schöffelhofer Weizen	2,60 €   3,70 €
....alles auch als Radler <sup>1, 6, 7</sup>	

## AUS DER FLASCHE

Schöffelhofer Dunkel 0,5l	3,70 €
Schöffelhofer Kristallweizen 0,5l	3,70 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei 0,5l	3,70 €
Schöffelhofer Grape 0,33l <sup>1, 6, 7</sup>	2,90 €
Jever Fun 0,33l	2,40 €

## WEISSWEINE<sup>7</sup> 0,2l

Grauburgunder, trocken Weingut Heitlinger, Baden	4,30 €
Müller Thurgau, halbtrocken Winzergenossenschaft Wasenweiler, Baden	3,80 €
Riesling, trocken Weingut Hans Winter, Heidelberg	4,10 €
Weißburgunder, trocken Weingut Kranz, Pfalz	4,70 €

## ROSEWEINE<sup>7</sup> 0,2l

Cuvée-Rosé, trocken Weingut Heitlinger, Baden	4,50 €
Weißherbst, halbtrocken Weingut Hans Winter, Heidelberg	4,10 €

## ROTWEINE<sup>7</sup> 0,2l

Cuvée „Roter Herr“, trocken Weingut Bremer, Pfalz	4,50 €
Spätburgunder, halbtrocken Winzergenossenschaft Wasenweiler, Baden	4,10 €
Rioja „Joven“, trocken Bodegas Pastor Diaz, Spanien	4,90 €

## SCHORLE<sup>7</sup> 0,2l | 0,5l

Weinschorle	2,50 €   4,60 €
Apfelweinschorle	2,40 €   4,20 €



# Wenn der LAUSBUB durstig ist...

## SOFTDRINKS<sup>1,2,6,7</sup>

Pepsi | Pepsi Light | Schwip Schwap | 2,70 €  
Mirinda | Seven Up 0,33l

Coca Cola 0,2l | 0,4l 2,30 € | 3,60 €

Schweppes 0,2l | 0,4l 2,30 € | 3,60 €

Tonic Water<sup>5</sup> | Ginger Ale<sup>1,3</sup> | Bitter Lemon<sup>5</sup>

## SÄFTE UND SCHORIEN 0,2l | 0,4l

Apfel | Orange | 2,60 € | 4,10 €

Traube | Johannisbeere

Saftschorlen 2,10 € | 3,60 €

## MINERALWASSER 0,25l | 0,75l

Selters classic | leicht | naturell 2,20 € | 4,50 €

## DURSTIÖSCHER 0,5l | 1,0l

Mineralwasser mit unseren hausgemachten  
saisonal abgestimmten Sirupsorten 3,90 € | 6,50 €

# SPIRITUOSEN UND LONGDRINKS

## OBSTBRÄNDE 2Cl

Willi mit Birne 2,60 €

## AUS DER EISTRÜHE 2Cl

Vodka 3,00 €

Aquavit 3,40 €

(Linie | Malteser)

Ouzo & Sambuca 2,80 €

## LIKÖRE 2Cl

Baileys<sup>2</sup> 3,20 €

## MAGENBITTER 2Cl

Averna 3,20 €

Ramazotti 3,20 €

Jägermeister 2,80 €

Fernet Branca 2,80 €

## BRANDY 2Cl

Osborne Veterano 3,40 €

Osborne 103er 3,40 €

## LONGDRINKS<sup>1,2,3,5,6,7</sup> 0,2l

Havana Cola 4,90 €

Bacardi Cola 4,90 €

Jacky Cola 4,90 €

Vodka Lemon 4,90 €

Vodka Sour 4,90 €

Gin Tonic 4,90 €

mit Bombay Sapphire

Irische Liebe 5,90 €

Tullamore Dew mit Zitronenlimonade

Jameson mit Ginger Ale 5,90 €

Dopsi 0,1l 3,00 €

VERSCHIEDENE  
WHISKEY UND GIN SORTEN  
AUF ANFRAGE



# Flaschenweine<sup>8</sup> ...

## Kleine Flaschen 0,375l

Chardonnay & Weißburgunder, trocken 18,00 €  
Weingut Knipser, Pfalz

Cuvée-Rot „Anna“, trocken 22,00 €  
Weingut Seeger, Baden

## Weissweine 0,75l

Auxerrois »bio«, trocken 32,00 €  
Weingut Klumpp, Baden

Grauburgunder, trocken 21,00 €  
Weingut Borrel-Diehl, Pfalz

Riesling »bio«, trocken 21,00 €  
Weingut Michael Andres, Pfalz

Scheurebe, trocken 25,00 €  
Weingut Katharina Wechsler, Rheinhessen

Chardonnay Gutswein, trocken 23,00 €  
Weingut Klundt, Pfalz

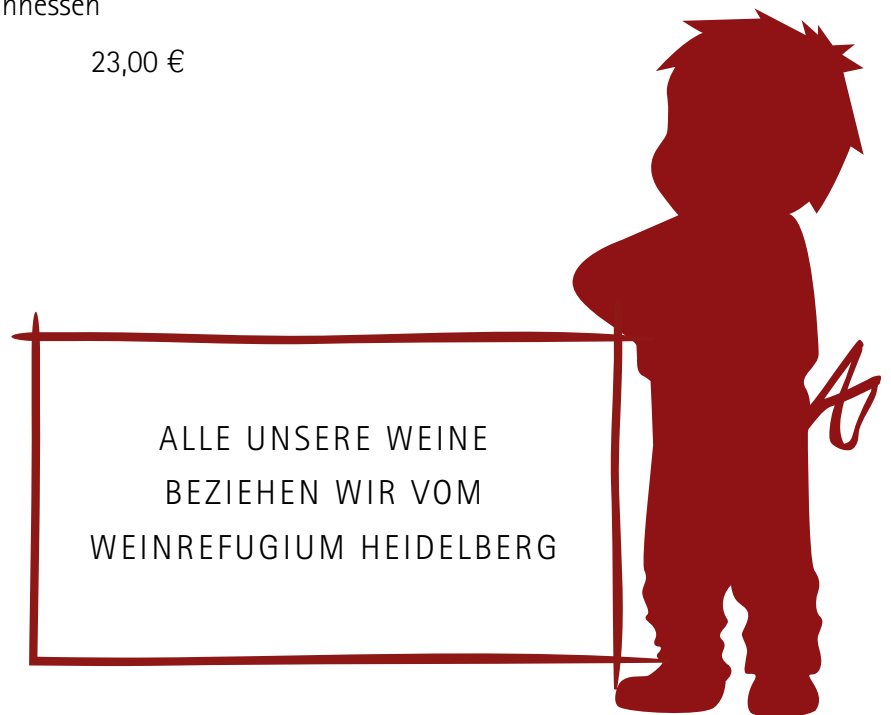
## Roseweine 0,75l

Costières de Nîmes Fleur d'Eglantine »bio« 24,00 €  
Château Morgues du Gres, Rhôneetal, Frankreich

## Rotweine 0,75l

Merlot Vin de Pays d'Oc »bio« 21,00 €  
Domaine Luc, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Spätburgunder, trocken 28,00 €  
Weingut Bremer, Pfalz



### INFORMATIONEN AN UNSERE GÄSTE:

Alle Preise verstehen sich Mehrwertsteuer. Alle unsere Speisen und Getränke fallen unter die Allergenverordnung. Nähere Infos hierzu über unser Personal oder verlangt unsere Allergiker-Speisekarte. Folgend findest du eine Auflistung möglicher Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke:

(1) Farbstoff; (2) Koffein; (3) Taurin; (4) Süsstoff; (5) Chinin; (6) Phenylalaninquelle; (7) Sulfite; (8) Antioxidationsmittel;  
(9) Konservierungsstoffe; (10) Geschmacksverstärker; (11) Eisensalze; (12) Phosphate; (13) Stoffe zur Oberflächenbehandlung