

Kupferle 

---

**SPEISEKARTE**

# LEIBSPEISEN

Hausgemacht, mit frischen Zutaten aus der Region

<b>Käs'spätzle</b> mit feinen Zwiebelchen und buntem Salat	11,60 EUR
<b>Maultäschle</b> , geschmälzt mit feinen Zwiebelchen und buntem Salat	11,80 EUR
<b>Saure Linsen</b> mit Spätzle und Saitenwurst	12,40 EUR
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren mit Kartoffelsalat	14,80 EUR 13,80 EUR
<b>Rahmschnitzel</b> mit Spätzle und Pilzrahmsauce	14,80 EUR
<b>Schwäbisches Dreierlei</b> Käs'spätzle, gebratene Maultasche und Krautwickel und kleiner Salat	14,80 EUR
<b>Gemüse-Kokos-Curry</b> mit Reis  dazu Putenstreifen	12,80 EUR 13,80 EUR
<b>Zwiebelrostbraten</b> wahlweise mit Käs'spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln, dazu ein bunter Salatteller	22,80 EUR

# DINETEBÄCKEREI

Hefeteigboden mit Sauerrahm

<b>Der Klassiker</b> Speck, Zwiebel und Kümmel	9,20 EUR
<b>Der Allgäuer</b> Rauchfleisch, Bergkäse und Schnittlauch	9,80 EUR
<b>Die Südtirolerin</b> Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten, roher Schinken und Ruccola	10,80 EUR
<b>Die Leichte</b> Ziegenfrischkäse, Tomaten, Paprika und Oliven	9,80 EUR

# SALATVARIATIONEN

Saisonale Blatt- und Rohkostsalate

<b>Salat „Maultaschen“</b> mit gebratenen „Maultaschenecken“	13,80 EUR
<b>Salat „Fingerschnitzel“</b> mit panierten Schnitzelstreifen „Wiener Art“ und Chili-Dip	14,20 EUR
<b>Salat „Kupferle“</b> mit Ziegenkäse, Oliven, Paprika und getrockneten Tomaten	14,80 EUR
<b>Salat „Fitness“</b> mit Putenstreifen	14,80 EUR
<b>„Steak'n Salad“</b> mit feinem Entrecôte (180g) und Kräuterbutter	16,80 EUR
<b>Bunter Marktsalat</b> mit Rohkost- und Blattsalaten	<small>KLEIN</small> 6,80 EUR <small>GROSS</small> 10,80 EUR
<b>Beilagensalat</b>	3,80 EUR

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing verfeinert.

Auf Wunsch mit Essig und Öl.

Zu jedem Salat servieren wir ein Brotkörbchen.

# KINDERKARTE

Leckeres für kleine Helden bis 12 Jahre

<b>Spätzle</b> mit Bratensoße	3,80 EUR
<b>Kinderschnitzel</b> mit Bratkartoffeln	6,50 EUR
<b>2 Maultäschle</b> mit Kartoffelsalat	6,20 EUR
<b>Saiten</b> mit Brot und Ketchup	4,20 EUR

Lieber Gast,

eine Speisekarte mit zugeordneten Allergenen ist an der Theke einsehbar.

Und sollte der Hunger mal a bisserl kleiner sein, machen wir Ihnen auch für -1 Euro eine kleinere Portion.

# SUPPENKÜCHE

in der Löwenterrine serviert

<b>Flädlesuppe</b>	4,80 EUR
<b>Maultaschensuppe</b>	5,80 EUR
<b>Schwäbische Suppenschüssel</b> <i>Maultaschen, Flädle, Saiten und Backerbsen</i>	7,80 EUR
<b>Rote Linsen-Kokos-Suppe mit Chilifäden</b> 	7,20 EUR

# KALTE KÜCHE

Schwäbisches Vesper

<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Essig & Öl oder Hausdressing <i>mit Brot</i>	8,20 EUR
<i>mit Bratkartoffeln</i>	9,80 EUR
<b>Halb-Halb</b> <small>mal anders!</small> <i>Bunter Salat und Wurstsalat</i>	9,20 EUR
<i>Zu jedem Vesper servieren wir ein Brotkörbchen.</i>	

# SÜSSER NACHTISCH

<b>Gefüllte Pfannkuchen</b> <i>mit Zimt und Zucker</i>	4,80 EUR
<i>mit Apfelmus</i>	5,80 EUR
<i>mit Erdbeermarmelade</i>	5,80 EUR
<i>mit Schokocreme und Banane</i>	6,80 EUR
<i>Beachten Sie unsere Leckereien aus der Kuchenvitrine.</i>	

# FRÜHSTÜCK

Samstags zum Wochenmarkt

<b>Rührei</b> <small>3 Eier</small> <i>natur</i>	5,60 EUR
<i>mit Speck</i>	6,80 EUR
<b>Bavaria</b> * <i>Paar Weißwurst mit Brezel und süßem Senf</i>	6,00 EUR
<b>Ofenfrischer Leberkäs</b> * <i>mit Kartoffelsalat und Brezel</i>	8,80 EUR

\*Am Wochenende (so lange Vorrat reicht)

# HEISSGETRÄNKE

Für den Genuß in unserem Lokal oder für unterwegs

<b>Espresso</b>	1,90 EUR	3,20 EUR
<b>Kaffee</b>	2,90 EUR	3,30 EUR
<b>Cappuccino</b>	2,90 EUR	3,30 EUR
<b>Milchkaffee in der Tasse</b>		3,30 EUR
<b>Latte Macchiato</b>		3,10 EUR
<b>Latte Macchiato Baileys</b>		4,50 EUR
<b>Flavoured Latte Macchiato</b> <i>weiße Schokolade, Vanille, Haselnuss oder Karamell</i>		3,80 EUR
<b>Heiße Schokolade</b> <i>mit Schlagsahne</i>		3,20 EUR 3,40 EUR
<b>Mexikaner</b> <i>Espresso, Schokomilch und Schlagsahne</i>		3,60 EUR
<b>Chai Spiced Latte</b> <i>Schwarzteeewürzmischung mit Milch</i>		3,40 EUR
<b>EILLES TEE</b> <i>Loser Premium-Tee – Hochgenuss der besonderen Art</i>		
<b>Sommerbeere</b> <i>Früchtemischung mit der Geschmacksnote Erdbeer-Himbeer</i>		3,20 EUR
<b>Darjeeling Royal</b> <i>Spitzenqualität aus der Sommerpflückung</i>		3,20 EUR
<b>Pfefferminzblätter</b> <i>grob geschnittene Blätter, besonders aromatisch</i>		3,20 EUR
<b>Kamillenblüten</b> <i>angenehm beruhigend und ausgleichend</i>		3,20 EUR
<b>Kräutergarten</b> <i>wohltuende Kräuter- mischung mit erfrischendem Geschmack</i>		3,20 EUR
<b>Sonne Asiens</b> <i>Grüner Japanischer Sencha mit zartherbem Geschmack, versetzt mit Lemon- gras und frischem Zitrusaroma</i>		3,20 EUR

# KALTGETRÄNKE

Erfrischung ohne Alkohol

**Sprudel** *süß* <sup>3</sup> oder *sauer* 0,2l 2,40 EUR 0,4l 3,40 EUR

## Apollinaris

Mineralwasser *medium* 0,25l 2,50 EUR 0,75l 5,50 EUR

Mineralwasser *still* 0,25l 2,50 EUR 0,75l 5,50 EUR

## Hausgemachte

**Holunderlimonade** mit frischer  
Minze, Limettenschnitt und  
Eiswürfel 0,4l 4,00 EUR

## Nektar

*Johannisbeere* <sup>8</sup>

*Apfel*

*Rhabarber* <sup>8</sup>

*Maracuja* <sup>8</sup>

*Orange* 0,2l 2,80 EUR 0,4l 3,80 EUR

**als Schorle** 0,2l 2,80 EUR 0,4l 3,80 EUR

**Eistee** *Pfirsich-Zitrone-Mix* <sup>1,3</sup> 0,2l 2,80 EUR 0,4l 3,80 EUR

„Schweppes“ **Tonic Water Dry** <sup>7</sup>

„Schweppes“ **Bitter Lemon** <sup>7,8</sup> 0,2l 2,80 EUR

**Coca Cola** <sup>2,5,6,8</sup> 0,2l 2,80 EUR

**Coca Cola light** <sup>2,5,6,8,9</sup> 0,2l 2,80 EUR

**Coca Cola Zero** <sup>2,5,6,8,9</sup> 0,2l 2,80 EUR

**Cola** <sup>1,5,6</sup>

**Frucade** <sup>3,5</sup>

**Spezi** <sup>1,3,5,6</sup> 0,2l 2,80 EUR 0,4l 3,80 EUR

**Jugendgetränk**

*Frucade-Schorle* <sup>3,5</sup> 0,5l 3,20 EUR

# MOST

vom Bodensee

**Roter Most vom Bodensee**

Apfel-Kirschmost rot

*pur, süß* <sup>3</sup> oder *sauer* 0,3l 2,80 EUR 0,5l 3,20 EUR

# BIER

Vom Fass und aus der Flasche

## Bier vom Faß

Leibinger *Edel Pils* 0,3l 3,20 EUR

Leibinger *Export Gläse* 0,3l 2,80 EUR

Leibinger *Export* 0,5l 3,50 EUR

Schneider Weisse *Hefeweizen* 0,5l 3,50 EUR

Schneider Weisse *Leichtes Hefeweizen* 0,5l 3,50 EUR

## Flaschenbier

Schneider Weisse *Kristallweizen* 0,5l 3,50 EUR

Schneider Weisse *Original Hefeweizen* 0,5l 3,50 EUR

## Alkoholfrei

Schneider Weisse *Hefeweizen alkoholfrei* 0,5l 3,50 EUR

Leibinger *Pils alkoholfrei* 0,33l 3,20 EUR

## Radler

*süß* <sup>3</sup> oder *sauer* 0,5l 3,50 EUR

## Hefe-/Kristallruss

*süß* <sup>3</sup> oder *sauer* 0,5l 3,50 EUR

## Colaweizen

<sup>1,5,6</sup>

*vom Hefe oder Kristall* 0,5l 3,50 EUR

# LONGDRINKS & BITTER

Erfrischende Mixgetränke mit Schuss

**Campari Soda** <sup>5</sup> 4 cl 5,50 EUR

**Campari Orange** <sup>5</sup> 4 cl 6,00 EUR

**Havana Club Rum Cola**

4 cl 6,50 EUR

**Absolut Vodka Bitter Lemon**

4 cl 6,50 EUR

**Ramazotti**

4 cl 3,50 EUR

**Jägermeister**

2 cl 3,00 EUR

*Erfragen Sie unsere weiteren Spirituosen bei unserem  
Servicepersonal oder am Ausschank.*

# WEISSWEIN

Unsere Empfehlung im Offenausschank

## Hagnauer Müller-Thurgau QbA, trocken

Winzerverein Hagnau

Bodensee, Baden 0,1l 3,00 EUR 0,2l 5,60 EUR

## „Seetröpfle“

### Bodensee Weißwein QbA, trocken

Cuvée aus Grau- und Weißburgunder

Weingut Engelhof

Bodensee, Baden 0,1l 3,10 EUR 0,2l 5,80 EUR

## Chardonnay Vin de pays DOC, trocken

Cave du Lineran

Languedoc, Frankreich 0,1l 3,10 EUR 0,2l 5,60 EUR

## Hagnauer

### Grauburgunder „Sonnenufer“ QbA, trocken

Winzerverein Hagnau

Bodensee, Baden 0,1l 3,10 EUR 0,2l 5,80 EUR

# ROTWEIN

## Bermatinger Spätburgunder QbA, trocken

VDP Weingut Markgraf von Baden

Bodensee, Baden 0,1l 3,10 EUR 0,2l 5,80 EUR

## Trollinger mit Lemberger QbA, halbtrocken

Weingut Andreas Knauß

Weinstadt, Württemberg 0,1l 3,10 EUR 0,2l 5,80 EUR

## Blauer Zweigelt Landwein, trocken

Weingut Fred Loimer

Kamptal, Österreich 0,1l 3,20 EUR 0,2l 6,20 EUR

## Nero d'Avola Sicilia IGT, trocken

Terre Cortesi Moncaro

Sizilien, Italien 0,1l 3,40 EUR 0,2l 6,40 EUR

# ROSÉWEIN

## Spätburgunder Weißherbst QbA, trocken

Staatsweinkellerei Meersburg

Bodensee, Baden 0,1l 3,10 EUR 0,2l 5,80 EUR

# FLASCHENWEIN

Unsere 0,7 l Flaschenweine für Sie am Tisch

## Rotwein

### Castel del Monte Reserva

Nero di Troia

Apulien, Italien 0,7l 26,00 EUR

## Weißwein

### Hagnauer „Burgstall“

Trockener Grauburgunder

Bodensee, Baden 0,7l 22,00 EUR

## Roséwein

### Hagnauer „Burgstall“, QbA, trocken

Spätburgunder

Bodensee, Baden 0,7l 24,00 EUR

## Weinschorle rot, weiß oder rosé

gespritzt mit Zitronenlimo<sup>s</sup>

oder saurem Sprudel 0,2l 3,60 EUR

# PROSECCO & APÉRO

Appetitanreger und Wartezeitverkürzer

## Prosecco Superiore

DOCG, Valdobbiadene, Italien

0,1l 4,20 EUR

## Sprizz

Prosecco, Soda, Aperol<sup>s,7</sup>

und eine Orangenscheibe 0,3l 6,00 EUR

## Campari Sprizz

Campari, Soda, Aperol<sup>s,7</sup>

und eine Orangenscheibe 0,3l 6,50 EUR

## Hugo

Prosecco, Soda, Holundersirup,

Limette und frische Minze 0,3l 6,00 EUR

## Lillet Berry<sup>s</sup>

mit Schweppes Russian Wild Berry<sup>8</sup>

und gefrorenen Beeren 0,3l 6,20 EUR

# EDLES AUS DER REGION

*Edelbrände der Brennerei Senft aus Salem*

**Cöxchen** mit Fruchtauszug  
*Alte Apfelsorte mit kräftigen Aromen* 2 cl 4,00 EUR

**Himbeergeist**  
*Fruchtiger Brand – pure Natur im Glas* 2 cl 4,00 EUR

**Mirabelle**  
*Weich und cremig im Geschmack* 2 cl 4,00 EUR

**Williams**  
*Klarer Brand mit weicher Struktur* 2 cl 4,00 EUR

**Haselnuss-Likör** Nuss Wunder  
*Intensiver Duft von feinsten Röstaromen* 2 cl 4,00 EUR

**Grappa Bodensee-Marc**  
*Vanillig, karamellige Holztöne* 2 cl 5,50 EUR

**Bodensee Rum** Jamaika Wood-Finish  
*eine sommerlich-tropische Fruchtexplosion* 4 cl 7,00 EUR

**Bodensee Whisky** runde Fruchtigkeit mit  
*einem Anteil rauchiger Torfigkeit* 4 cl 8,00 EUR

## GIN

*Gin ist in! Barklassiker und Trendgetränk*

**Bodensee-Gin** Dry Gin  
*Muscateller und Bacchus veredelt* 4 cl 7,00 EUR

**Bodensee-Gin** Dry Gin 42  
*Traditionell mit 42 Zutaten aus aller Welt* 4 cl 8,00 EUR

**Bombay Sapphire** London Dry Gin  
*Pfefferkörner kompensieren einen Teil des typischen Wacholdergeschmacks* 4 cl 7,00 EUR

**Gin Mare** Distilled Gin  
*mit besonderer Aromatik durch Basilikum, Rosmarin, Thymian und Arbequina-Oliven* 4 cl 11,00 EUR

**Brokers Gin** London Dry Gin  
*für Gin-Liebhaber, die intensive Aromen bevorzugen. Komplex und schwergewichtig* 4 cl 7,00 EUR

**Hendriks Gin** Distilled Gin  
*Geschmacksgebend sind bulgarische Damaszener-Rosen und niederländische Gurkenextrakte* 4 cl 8,50 EUR

# ZUTATEN UND ALLERGENE

*Eine Speisekarte mit zugeordneten Allergenen ist an der Theke einsehbar*

- A** Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus – Weizen (Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Khorasan-Weizen oder Hybridstämme davon)
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse – Krebse, Schrimps, Langusten, Garnelen, Scampi, Gambas, Hummer
- C** Eier und Eierzeugnisse – Eier von Hühnern, Enten, Wachteln, Tauben
- D** Fisch und Fischerzeugnisse
- E** Erdnuss und Erzeugnisse daraus
- F** Soja und Sojaerzeugnisse – Alle Sorten Sojabohnen außer hoch raffinierte Sojaöle und -fette
- H** Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) – Kuhmilch und Erzeugnisse aus Kuhmilch
- I** Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus – Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- J** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse – Knollensellerie, Bleichsellerie, Staudensellerie
- L** Senf und Senferzeugnisse – Senfkörner, Senf, Senfpulver
- M** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse – Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl
- N** Schwefeloxid und Sulfite – Schwefeloxid, Disulfit, Hydrogensulfit (E220 - E228)
- O** Lupine und Erzeugnisse daraus – Lupineneiweiß, Lupinenmehl
- P** Weichtiere und Erzeugnisse daraus – Schnecken, Austern, Tintenfisch, Oktopus, Calamari, Muscheln

# KUPFERLE

Marienplatz 20  
88212 Ravensburg  
+49 (0) 751.21998

[www.kupferle.de](http://www.kupferle.de)  
[www.facebook.de/kupferlerv](https://www.facebook.de/kupferlerv)  
[www.heutezumittag.de/kupferle\\_rv](http://www.heutezumittag.de/kupferle_rv)