

Teutonia

Biergarten & Restaurant

Wir, Familie Steffi & Stefan Beilhardt mit unserem Team,
begrüßen Sie herzlich.

Wir hoffen, Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem
Biergarten & Restaurant zu bereiten.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef und unserem Serviceteam
für ein paar Momente kulinarisch verwöhnen.

Wir sind stolz und freuen uns Ihnen mit hausgemachten Kuchen, ausgewählten Getränken und
Speisen von regionalen Lieferanten ein bisschen Heimat und Tradition zu servieren.
Vergessen Sie den Stress des Alltags und genießen Sie die Ruhe im Herzen von Ulm.

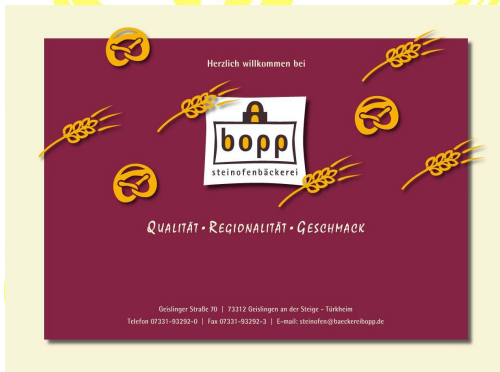
Sie planen eine private oder geschäftliche Feier mit bis zu 200 Personen?
Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

...im Herzen von Ulm

Weil wir bei der Zubereitung unserer angebotenen Speisen immer die höchsten Ansprüche an die Rohstoffe und die handwerkliche Kunst unserer Mitarbeiter haben, freuen wir uns, das wir folgenden Lieferanten, die für Frische, Qualität und Regionalität stehen, gewinnen konnten:



SEEBERGER
SEIT 1844



Land Zunge
Das Beste aus der Region



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wenn es Ihnen geschmeckt hat, dann freuen wir uns auf ein Wiedersehen.

Waren Sie nicht zufrieden, dann sprechen Sie uns bitte an.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1: Farbstoffe; 2: Konservierungsstoffe; 3: Antioxidationsmittel; 4: Geschmacksverstärker; 5: Schwefeldioxid; 6: Phosphat; 7: Koffein; 8: chininhaltig; 9: Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung: A: glutenhaltiges Getreide; B: Krebstiere; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Soja; G: Milchprodukte; H: Schalenfrüchte; I: Sellerie; J: Senf; K: Sesamsamen; L: Sulfite; M: Lupinen; N: Weichtiere

Suppen:

Flädlesuppe	€	4,50
Tomatensuppe	€	4,70

Salate:

Portion Krautsalat	€	3,50
Portion Kartoffelsalat	€	3,50
Kleiner Beilagensalat	€	3,90
Großer Salatteller mit Baguette	€	7,20
mit Käsestreifen	€	8,90
mit Thunfisch	€	9,90
mit Putenbrust natur gebraten	€	11,50
mit Kartoffel – Frischkäsetaschen	€	11,50
mit krossen Chicken Nuggets	€	11,90

Unsere schwäbischen Spezialitäten:

Bratwurst ⁶ mit Kartoffelsalat & Bratensoße	€	7,60
Maultaschen ^{1,2,3,6} mit Zwiebelsoße & Kartoffelsalat	€	8,50
Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln & Blattsalat (vegetarisch)	€	8,90
Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat & Remouladensoße	€	12,20
Teutonia-Teller: Schweinemedallions mit Waldpilzrahmsoße & Spätzle	€	16,20
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 200 gr. Rohgewicht) mit Spätzle und Soße	€	18,90

Unsere bayrischen Spezialitäten:

Weißwürste ⁶ (1 Paar) mit süßem Senf & rescher Brezel	€	5,90
Fleischkäse ^{1,2,3,6} mit Kartoffelsalat	€	7,50
Rahmschwammerl mit Semmelknödel (vegetarisch)	€	8,70
½ Grill – Hähnchen mit Pommes Frites	€	8,90
Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Bratensoße	€	10,50
Burgunderbraten vom Rind mit Spätzle	€	14,50
Friedrichsau-Teller: ¼ Grill – Hähnchen und Schweinebraten mit Knödel & Krautsalat	€	14,80

Currywurst XXL ² mit Pommes Frites	€	7,60
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	€	11,80
Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites	€	13,80
König Friedrich – Teller: Rinderbraten & Schweinebraten mit Spätzle	€	14,50
Rumpsteak vom Grill (ca. 200 gr Rohgewicht) mit Kräuterbutter & Pommes Frites	€	18,90

Brotzeiten:

Obatzter mit Zwiebeln & rescher Brezel	€	6,80
Romadur mit Musik & Hausbrot	€	6,90
gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Weißbrot (vegetarisch)	€	7,50
Wurstsalat ² garniert dazu Hausbrot	€	7,50
Schwäbischer Wurstsalat ² mit Schwarzwurst & Hausbrot	€	7,80
Schweizer Wurstsalat ² mit Käse & Hausbrot	€	8,20
Brotzeiteller „Teutonia“ mit Hausmacherwurst ^{1,2,3,6} & Käse & Hausbrot	€	10,50

Für die Kleinen:

Kartoffelknödel mit Soße	€	3,50
Hausgemachte Spätzle mit Soße	€	3,50
Pommes Frites mit Ketchup & Majo	€	3,50
Kartoffelpuffer mit Zimt - Zucker & Apfelmus	€	4,80
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	€	5,80
Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	€	6,90
Kindereis Pinocchio: <i>Eine Kugel Vanilleeis mit Waffel + Smarties</i>	€	2,80

Süßspeisen @ Desserts finden Sie auf der nächsten Seite

Bei allen Gerichten mit Pommes Frites sind immer ein Ketchup und eine Mayonnaise inklusive

Gerne können Sie bei uns umbestellen für einen kleinen Aufpreis von 50 Cent

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten verlangen Sie bitte nach unserer gekennzeichneten Karte

Desserts:

Gemischtes Eis (3 Kugeln) wählen Sie aus: <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Cashewnußeis, Walnuß</i>	€	4,50
Eiskaffee / Eisschokolade	€	4,80
Coupe Danmark : <i>Vanilleeis mit warmer Schokosoße & Sahne</i>	€	5,90
Heiße Liebe : <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	€	5,90
Nußbecher: <i>Walnußeis, Cashewnußeis, Stracciatella, Krokant, Nußsoße & Sahne</i>	€	7,30
Obstbecher: <i>Vanille, Erdbeer & Stracciatella Eis mit eingelegtem Obst und Sahne</i>	€	7,30
Eisbecher Teutonia: <i>Stracciatella, Schoko, Amarena –Kirschen, Schokosoße Eierlikör & Sahne</i>	€	7,80
Portion Sahne	€	0,50
frische Waffeln mit Puderzucker / Zimt Zucker	€	3,20
mit Vanilleeis / Apfelmus / Schokosoße	€	4,30
Kaiserschmarrn nach Großmutter's Rezept mit Rosinen & Apfelmus	€	7,20

Getränke:

<u>Alkoholfreie Getränke:</u>	0,2 l	0,4 l
Afri Cola / light ^{1,2}	2,30	3,60
Bluna ^{2,3}	2,30	3,60
Bluna Mix ^{1,2,3}	2,30	3,60
Bluna Silber	2,30	3,60
Tafelwasser	1,90	2,90
Schweppes:		
Ginger Ale, Bitter Lemon	2,60	
Kindergetränk ACE von Libella	1,50	



Mineralwasser in Flaschen: 0,25 l 0,75 l

Teinacher Gourmet Naturell / Medium 2,50 5,80

Säfte von Burkhardt: 0,2 l 0,4 l

Apfelsaft 2,60 3,90

Johannisbeernektar 2,60 3,90

Orangensaft 2,60 3,90

Sauerkirschnektar 2,60 3,90

Maracujanektar 2,60 3,90

Bananennektar 2,60 3,90

KiBa (Kirsch - Banane) 2,60 3,90

Schorle (wählen Sie selbst) 2,60 3,90

Almdudler Kräuterlimonade 0,35 l 3,40

Heiße Getränke:

Filterkaffee¹ Tasse / Kännchen 2,30 / 3,80

Espresso¹ einfach / doppelt 1,90 / 2,90

Café Crema¹ 2,80

Cappuccino¹ 3,20

Latte Macchiato¹ 3,50

Milchkaffee¹ 3,50

Schokolade mit Milch zubereitet heiß / kalt 3,50

Gerne bereiten wir Ihren Kaffee entkoffeiniert, mit laktosefreier oder fettarmer Milch zu

Samova Bio Tee Pott 3,40

Früchte Tee mit Ananas & Erdbeere / Grüner Tee mit Lemongrass / Schwarztee Earl Grey

Bergkräuter Minze & Melisse / Pfefferminz Tee / Kräuter Tee Kamille nblüten

SEEBERGER
KAFEEESPEZIALITÄTEN



Biere: 0,3 l 0,5 l 1,0 l

Gold Ochsen Original	2,50	3,40	6,30
Gold Ochsen Original alkoholfrei		3,40	
Gold Ochsen Hefeweizen	2,50	3,40	6,30
Gold Ochsen leichtes Hefeweizen		3,40	
Gold Ochsen Hefeweizen alkoholfrei		3,40	
Gold Ochsen dunkles Weizen		3,40	
Kellerbier naturtrüb	2,70	3,50	6,50
Radler, Russ, Colaweizen	2,50	3,40	6,30

Flaschenbiere: 0,33 l

Beck's Pilsner / alkoholfrei	3,30
Köstritzer Schwarzbier	3,30

Aperitif:

Martini bianco / rosso	5 cl	4,80
Campari Orange	0,25 l	5,90
Aperol Sprizz	0,25 l	5,90

Weißwein: 0,2 l

Heilbronner Stiftsberg Riesling QbA trocken, Württemberg	3,90
Fellbacher Kerner QbA lieblich, Württemberg	4,10
Pinot Grigio IGT „La Pergola“ Italien, Venetien	4,40
Hagenauer Müller – Thurgau QbA trocken, Baden	4,70

Rotwein: 0,2 l

Merlot IGT „La Pergola“ trocken	4,10
Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger QbA	4,20
Fleiner Kirchenweinberg Schwarzriesling QbA	4,30
Heilbronner Stiftsberg Trollinger QbA Trocken	4,60

Rosewein: 0,2 l

Bardolino Chiaretto DOC „La Pergola“	4,30
--------------------------------------	------

Weinschorle Rot / Weiß	0,25 l 3,80	0,5 l 6,50
------------------------	-------------	------------

Sekt / Prosecco:	Piccolo / Flasche	0,2 l	0,75 l
Marke unseres Hauses		5,50	15,30
Prosecco Spumante DOC „Ponte“ Extra Dry		7,90	20,50

Spirituosen:

	2 cl	4 cl
Malteserkreuz Aquavit 40 %	2,40	3,40
Gordons Dry Gin 40 %	2,40	3,40
Ramazotti 30 %	2,40	3,40
Jägermeister 35 %	2,40	3,40
Baileys Irish Cream 17 %	2,40	3,40
Obstler Schladerer 38%	3,10	4,60
Himbeergeist Schladerer 42 %	3,60	5,10
Kirschwasser Schladerer 42 %	3,60	5,10
Williamsbirne Schladerer 40 %	3,60	5,10
Molinari Sambuca 40 %	2,40	3,40
Ouzo12 38 %	2,20	3,20
Havana Club 3 years 40 %	2,90	3,90
Sierra Tequila Gold / Gold 38 %	2,40	3,40
Asbach Uralt 38 %	2,40	3,40
Chivas Regal 12 J 40 %	3,10	4,90
Jack Daniels Tenessy Whisky 40 %	2,90	4,50
Absolut Vodka Blue 40 %	2,40	3,40

