



ABENDKARTE

17.30 - 23.00 UHR

SO / FEIERTAG - 22.00 UHR

Mamma Mia!

JEDEN DIENSTAG ABEND



- LEICHTE PASTAGERICHTE
- ANTIPASTI
- ITAL. AMBIENTE & MUSIK



TSCHÜSS LANGEWEILE

Herzlich willkommen im MARISTRO,
das Bistorante für die kleine Lust oder den großen Genuss!
Nur auf nen Drink oder lieber doch was Feines zu Essen für jeden ist was dabei.

Wir freuen uns, es unseren Gästen so unkompliziert wie möglich zu machen
und lieben es zufriedene Gäste wieder und immer wieder sehen zu dürfen.

Ganz nach der Philosophie: Wir pflegen Gastfreundschaften,
denn wir haben das Vergnügen Ihr Vergnügen zu sein.

**Ihr Maristro – Team freut sich auf Ihren Besuch
und wünscht Ihnen viele schöne Momente!**

Marion Dopfer – dieser Name steht für gastwirtschaftliche Innovationen und Qualität.
Nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau im Landgasthof Hotel Hirsch in Finningen
und ihrer Lehre zur Köchin im Gasthof Löwen in Weißenhorn
folgte sie ihrem Wissensdrang und erweiterte ihre Ideen und Begabungen
in New York, London sowie im Allgäu.

Diese breit gefächerte Erfahrung und ihre Liebe die Gäste kulinarisch zu verwöhnen
führten zum „MARISTRO“ - dem innovativen Gastrokonzept.

Im MARISTRO finden sie Regionales und Bodenständiges – gekonnt
mit internationalem Flair und hohem Anspruch verbunden.



ÖFFNUNGSZEITEN

15. April - 15. September

Montag - Mittwoch: 08:30 - 24:00 Uhr

Donnerstag - Freitag: 08:30 - 01:00 Uhr

Samstag: 17:30 - 01:00 Uhr

Sonn- und Feiertags: 09:30 - 23:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 23.00 Uhr

Sonn- und Feiertags Frühstücksbuffet,
warme Küche bis 22.00 Uhr

15. September - 15. April

Montag - Mittwoch: 08:30 - 24:00 Uhr

Donnerstag - Freitag: 08:30 - 01:00 Uhr

Samstag: 09:30 - 01:00 Uhr

Sonn- und Feiertags: 09:30 - 23:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 23.00 Uhr

Samstags, Sonn- und Feiertags Frühstücksbuffet
Sonn- und Feiertags warme Küche bis 22.00 Uhr

Neuigkeiten und Aktionen immer aktuell unter www.maristro.de

MAGENÖFFNER

Glas Sekt Hausmarke Riesling trocken	0,1l	2,70 €
Glas Prosecco Sacchetto weiß oder rosé	0,1l	2,90 €
Martini on Ice Bianco, d'Oro oder Rosso	5cl	2,50 €
Campari mit Orangensaft.	0,2l	3,70 €
Campobitter (alkoholfrei) mit Orangensaft	0,2l	3,20 €
Aperol Sprizz mit Aperol ^{1,10} , Prosecco und ein Spritzer Soda	0,25l	4,10 €

Prosecco
g'spritz
0,1l
3,20

UNSERE SUPPEN – FEINES ZUM AUSLÖFFELN

Kartoffelschaumsüppchen mit Lachsstreifen, grünem Pfeffer und Kräuter-Sahnetupfer.	3,20 €
Schwäbische Maultaschensuppe mit Gemüsestreifen und Röstzwiebeln.	3,20 €

4,90 **Feuriger Maristro-Hit**
Hausgemachte Gulaschsuppe im Töpfle
würzig und scharf,
dazu Bauernbrot

KNACKIGE SALATE & VORSPEISEN

Bunte Salatvariation der Saison

mit frischem Baguette³ und einem hausgemachten Dressing Ihrer Wahl^{1,3,11}

(French-Dressing, Haus-Dressing, Dijon-Senf-Dressing, Balsamico-Dressing, Curry-Dressing) 5,90 € (3,20 €)

Bombay „Garnelen“ fruchtig, bunter Salat mit einem exotischen Curry-Dressing und 2 gegrillten Garnelenspießen 10,90 €

Unsere bunte Salatvariation verfeinern wir gerne für Sie...

... mit einem saftigen 180g Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind, dazu hausgemachte Kräuterbutter . . . 15,10 €

... mit 2 gegrillten Garnelenspießen 9,80 € (7,80 €)

... mit Schinken⁷, Mais, Ei und Käsestreifen „Chefsalat“ 8,20 € (6,90 €)

... mit 3 gebratenen Schweinemedallions 9,70 € (7,80 €)

... mit Putenbruststreifen in mediterranen Kräutern gebraten, mit Champignons 9,20 € (7,40 €)

... mit 2 Frischkäse-Kräuter-Kartoffeltaschen 8,90 € (7,20 €)

Bombay „Pute“ fruchtig, bunter Salat mit einem exotischen Curry-Dressing und gegrillten Putenstreifen. 9,90 €

Wie wär's mal mit Salat auf schwäbisch?
mit gebratenen Maultaschen und Ei 9,60 € (7,70 €)

VEGETARISCHES – PASTA, POTATOE & MEHR

2 gebackene Camemberts mit Preiselbeeren,
Salatgarnitur und Baguette³ 7,30 € (5,80 €)

Tagliatelle mit gegrilltem Gemüse, Cherrytomaten
a olio und Parmesanspänen 8,90 € (7,30 €)

Tagliatelle mit gegrilltem Gemüse, Cherrytomaten und Garnelen
in Knoblauch-Olivenöl mit Parmesan 10,80 € (8,90 €)

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 4,30 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und Streifen vom hausgebeizten Graved Lachs 4,90 €

Allgäuer Kässpätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln
und Blattsalaten der Saison 7,40 € (6,50 €)

SNACKS & TAPAS

Chicken Crossies mit Westernpotatoes, dazu Chilli- und Knoblauchdipp	7 Stk. 7,60 € (4 Stk. 5,40 €)
Hähnchen Knusperhappen aus der Brust mit zweierlei Dipp	9 Stk. 6,90 € (6 Stk. 4,90 €)
Knoblauchbaguette ³	2,80 €
Maristro „Bruschetta“ ³ mit Tomaten in Balsamico und Parmesan	3,40 €
Portion Westernpotatoes mit Chilli- und Knoblauchdipp	3,70 €
Tintenfischringe im Backteig mit Knoblauchdipp	4,90 €
Maristro Sandwich ^{3,7} „einfach lecker“ mit Tomate, magerem Schinken, Zwiebeln, scharfer Salami und Käse überbacken	6,20 € (4,90 €)

**Maristro
Snack Variationen**
mit Chicken Crossies, Mini-
kartoffeltaschen, Western-
potatoes, Mozzarella Sticks,
Frühlingsrollen und
leckeren Dippes.

8,90

Bayerische Tapas	5,40 €	Italienische Tapas	5,90 €
Obatzter mit gerösteten Brezelchips		Mini-Bruschetta ³ mit Tomate und Balsamico	
Nürnberger Würst'l mit Sauerkraut		Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum	
Maultäschle mit Zwiebelschmelze		Melonen-Parmaschinken-Stick	
Käs'spätzle mit geschmelzten Zwiebeln		Scampi-Spießchen-Toscana	

FLAMMKUCHEN - HAUSGEMACHT AUS DEM STEINOFEN

„Elsässer Art“ mit Schmand, Zwiebel und Speck ^{2,3}	5,90 €
„Mediterrane Art“ mit Schmand, gegrillten Gemüsestreifen, Oliven, Pepperoni und Parmesanspänen	6,90 €

VESPER – DEFTIG & GUT

Vesperplatte⁷ liebevoll garniert roter und weißer Pressack, Bergkäse, Kräuterschmalz, Rauchfleisch, Brot und Butter 7,90 €

Scheibe Leberkäs⁷ mit Spiegelei und Bratkartoffeln 7,40 €

Wurstsalat⁷ nach Art des Hauses, dazu feines Krustenbrot 6,90 € (5,40 €)

Schweizer Wurstsalat⁷ nach Art des Hauses, dazu feines Krustenbrot 7,40 € (5,90 €)

Pressackteller mit weißem und rotem Pressack⁷ natur oder sauer mit Zwiebeln und feinem Krustenbrot. 6,70 €

Romadour natur oder sauer mit Zwiebeln, dazu feines Krustenbrot 6,70 €

AUS UNSERER FISCHKÜCHE – LEICHT & LECKER

Lachstranche vom Grill

in einem leichten Zitronen-Buttersöble, dazu Sesamkartöffelchen und Mandelbroccoli 14,90 € (11,90 €)

Paniertes Seelachsfilet

mit Remoulade^{1,3}, dazu knusprige Bratkartoffeln 11,90 € (9,70 €)

Bunte Blattsalatvariation in Limonendressing

mit Chipirons, Lachstranche und Seeteufelmedaillons 14,90 € (11,90 €)

Stammtisch's Saurer Teller⁷

roter und weißer Pressack und Romadour, sauer angemacht mit viel Zwiebel dazu Bauernbrot

6,90

GROSSER GENUSS ...

3 zarte Schweinelendchen

mit Tomate und Mozzarella überbacken,
dazu leckere Tagliatelle in Basilikumpesto 13,90 € (11,20 €)

Allgäuer Bergbauernsteak

Saftiges Schweinerückensteak in Opa's geheimer Gewürzmischung mariniert,
mit gebratenen Champignons und Röstzwiebeln. 13,70 € (11,10 €)

Rahmgeschnetzeltes von der Pute „Stroganoff Art“ 12,90 € (10,30 €)

Rumpsteak „Madagaskar“

vom Argentinischen Angusrind mit grüner Pfeffersauce und Speckbohnen. 15,90 € (12,90 €)

2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ 9,80 € (6,90 €)

Tiroler Käseschnitzel⁷

mit magerem Schinken und herzhaftem Emmentaler überbacken 13,90 € (11,80 €)

Cordon Bleu⁷

vom mageren Schweinerücken mit Kochschinken und Emmentaler Käse. 11,90 €

Zu unseren leckeren
Spezialitäten empfehlen
wir Ihnen einen **kleinen
bunten Salatteller** der
Saison mit einem Dressing
Ihrer Wahl

3,²⁰

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER STAMMGÄSTE & SCHWÄBISCHE KÜCHE ...

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit feiner Bratensoße und Röstzwiebeln garniert 15,70 € (12,80 €)

Allgäuer Lendchen Pfännle^{2,3}

mit Speck, in Pilzrahmsoße 13,80 € (11,60 €)

Beilagen nach Wahl (1 pro Gericht, 2. Beilage 1,50 € Aufpreis)
Spätzle, Kässpätzle, Krautspätzle, Krautschupfnudeln, Pommes Frites,
Westernpotatoes, Kroketten, Bratkartoffeln oder Salat.



15,⁹⁰

Schwabenpfännle^{2,3}
Schweinelendchen, kleiner
Rostbraten und abgeschmelzte
Maultasche auf Krautschupf-
nudeln, Kässpätzle, gebratenen
Champignons und
Röstzwiebeln
(13,90 €)

KINDERKARTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- „Jim Knopf“ Portion Pommes oder Spätzle mit Soß. 2,60 €
- „Ronja Räubertochter“ Kässpätzle 4,10 €
- „Wilde Hühner“ 4 Hähnchen Nuggets mit Westernpotatoes. 4,90 €
- „Pipi Langstrumpf“ Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 5,90 €

Kinder unter 8 Jahren aufgepasst! Wenn eure Eltern im Maristro zwei Hauptgerichte bestellen, ist euer Kinderessen gratis. Kinderkarte nur für Kinder bis 12 Jahre.



... UND DANN NOCH ETWAS SÜSSES – FÜR DAS VERGNÜGEN DANACH

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen und Sahne	4,80 €
Knusprige Apfelmädle mit cremigem Vanilleeis und Früchtegarnitur	4,30 €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	3,60 €
oder mit Vanilleeis und Sahne	3,90 €
Feinschmecker Schokobecher Vanille-, Schoko- und Stracciatellaeis mit Sahne und leckerer Schokosoße.	5,20 €
Rustikaler Kaiserschmarr'n in Mandelkaramel und Rum-Rosinen geschwenkt, mit frischem Apfelmus.	6,90 €
Nusseisbecher mit Eierlikörsahne.	5,40 €
Früchteisbecher mit Früchten der Saison	4,90 €

... UNSERE LECKEREN MILCHSHAKES

Banane, Schoko, Erdbeere, Himbeere, Vanille.	0,4l 3,70 €
Latte Macchiato Shake.	0,4l 3,80 €
Nussmilch (mit Amaretto, Haselnussirup und Sahne)	0,4l 4,10 €
Tropicmilch (mit Zitronensorbet, verschiedenen Fruchtsäften, herrlich fruchtig, erfrischend und herb)	0,4l 3,80 €
Eiskaffee oder Eisschokolade	0,3l 3,40 €

Dessertvariation

4 harmonische
Überraschungen.

**Ein Genuss für
die Sinne!**

**5,
80**

KAFFEE & TEE SPEZIALITÄTEN

Unser feinstes Seeberger-Kaffee⁹ wird nach Ihrer Bestellung frisch gemahlen und gebrüht.
Alle Kaffeesorten⁹ sind auch entcoffeeniert erhältlich.

Tasse Kaffee	2,10 €
Haferl Kaffee	2,60 €
Milchkaffee	2,80 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €
Latte Ristretto (mit Sambuca)	3,90 €
Heiße Schoki mit Sahne oder Milchschaum	2,80 €
Heiße Schoki mit Sahne und Schuss	3,90 €
Heiße Milch mit Honig	2,10 €
Ovomaltine mit Sahne oder Milchschaum	2,90 €
Glas Tee nach Wahl	1,70 €
Kännchen Tee nach Wahl (z. B. Pfefferminze, Hagebutte, Kamille, Kräuter, Rooibos, Früchte, Grüner Tee)	2,50 €
Schwarzer Tee mit Milch oder Zitrone	1,90 €
Schwarzer Tee mit Rum	3,40 €
Heiße Zitrone	1,40 €

UNSER BIER VOM FASS – SPRITZIG & SÜFFIG

Gold Ochsen Premium Pils	0,3l	2,40 €	
Gold Ochsen Hefeweizen	0,3l	2,00 €	0,4l 2,70 €
Gold Ochsen Kellerbier	0,3l	2,00 €	0,4l 2,70 €
Bärenwirts naturtrüb.	0,3l	2,10 €	0,5l 2,80 €

Alkoholfreier und leichter Biergenuss - für Fahrer

Beck's alkoholfrei	0,33l	2,60 €	
Gold Ochsen leichtes Weizen nur 2,4vol.%	0,5l	2,80 €	
Erdinger alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	2,90 €	

Bier Mixery's vom Fass

Russ süß oder sauer	0,5l	2,60 €	
Radler süß oder sauer	0,5l	2,60 €	
Apfelradler naturtrüb	0,5l	2,60 €	
Cola Weizen ^{1,9}	0,5l	2,60 €	
Cola Bier ^{1,9}	0,5l	2,60 €	
Goiß mit Kirsch oder Cognac	0,5l	3,90 €	

... und andere Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle	0,33l	2,40 €	
Alt Kemptener Weiße	0,5l	2,80 €	
Augustiner Edelstoff	0,5l	2,90 €	
Gold Ochsen Kristallklar	0,5l	2,70 €	
Günzburger Radweizen	0,5l	2,80 €	

Beck's 0,33l
in den Varianten...
Beck's Classic, Green
Lemon, alkoholfrei
und was sonst
noch IN ist

2,60

IN DER URIGEN BÜGELVERSCHLUSSFLASCHE

Ulrichsbier „Ulli“	0,33l	2,50 €
Allgäuer Büble Bier	0,5l	2,80 €
Biberacher Ur-Dunkel	0,5l	2,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi Cola ^{1,9}	0,2l	1,80 €	0,4l	2,30 €
Mirinda ^{1,2,4}	0,2l	1,80 €	0,4l	2,30 €
Schwip Schwap ^{1,9}	0,2l	1,80 €	0,4l	2,30 €
7 Up	0,2l	1,80 €	0,4l	2,30 €
Erfrischender Pfirsicheistee	0,2l	2,00 €	0,4l	2,50 €
Tafelwasser	0,2l	1,50 €	0,4l	1,90 €
Tafelwasser still	0,2l	1,50 €	0,4l	1,90 €
Mozart Quelle Fortissimo	0,75l	3,50 €		
Cola light ^{1,9,11,12}	0,33l	2,80 €		
Coke zero ^{1,9,11,12}	0,33l	2,80 €		
Orangina	0,25l	2,50 €		
Orangina rouge	0,25l	2,50 €		
Almdudler ¹	0,25l	2,60 €		
Karamalz ¹	0,33l	2,70 €		
Schweppes ¹⁰ Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	2,50 €		
IsoSport aktiv ¹²	0,5l	2,60 €		
Bionade Holunder, Kräuter	0,33l	2,80 €		

VITAL DRINKS & SÄFTE

Guten Morgen Drink	0,3l	2,60 €	0,5l	3,10 €
Vital Drink A-C-E	0,3l	2,60 €	0,5l	3,10 €
Apfelsaft	0,3l	2,40 €	0,5l	2,90 €
Apfelschorle	0,3l	2,20 €	0,5l	2,70 €
Schwarzer Johannisbeernektar, Kirschsafft, Orangensaft, Maracujanektar, Pfirsichnektar, Bananennektar, Ananassaft, Traubensaft, Multisaft, Mango, naturtrüber Apfelsaft				
pur	0,3l	2,60 €	0,5l	3,10 €
oder als Saftschorle	0,3l	2,40 €	0,5l	2,90 €

AUSZUG UNSERER APERITIF- & SPIRITUOSENKARTE

Campari ¹ Soda oder Orange	0,2l	3,70 €
Kir Royal ¹ mit Riesling Sekt	0,1l	2,90 €
Aquavit Malteser 40%	2cl	1,80 €
Aalborg Jubiläums Aquavit 42%	2cl	2,10 €
Asbach Uralt 38%	2cl	1,90 €
Hennessy VS 40%	2cl	2,40 €
Vecchia Romagna 38%	2cl	2,60 €

**Frischgepresster
A-O-K Drink**
Wellness pur aus
Apfel, Orange und
Karotte 0,3l

3,80

AUSZUG UNSERER APERITIF- & SPIRITUOSENKARTE

Campari ¹ Soda oder Orange	0,2l	3,70 €
Kir Royal ¹ mit Riesling Sekt	0,1l	2,90 €
Aquavit Malteser 40%	2cl	1,80 €
Aalborg Jubiläums Aquavit 42%	2cl	2,10 €
Asbach Uralt 38%	2cl	1,90 €
Hennessy VS 40%	2cl	2,40 €
Vecchia Romagna 38%	2cl	2,60 €
Remy Martin VSOP 40%	2cl	2,60 €
Grappa 40%	2cl	2,20 €
Williams mit Birne 40%	2cl	1,90 €
Waldhimbeergeist 40%	2cl	1,80 €
Sambuca 40%	2cl	2,10 €
Averna 32%	2cl	2,10 €
Jägermeister 35%	2cl	1,90 €
Ramazotti 30% mit Zitrone und Eis	2cl	2,40 €
Ballantine's 40% Blended Scotch Whisky	2cl	2,40 €
Dimple 40% 12 year old Blended Scotch Whisky	2cl	2,60 €
Glendronach 40% 15 year old single Highland Malt	2cl	3,10 €
Royal Lochnagar 40% 12 year old single Highland Malt	2cl	2,90 €
Johnnie Walker red label 40% Old Scotch Whisky	2cl	2,40 €
Jim Beam 40% Kentucky Straight Bourbon Whiskey	2cl	2,40 €
Jack Daniels 43% Tennessee Whiskey Old No. 7	2cl	2,40 €
Baileys on Ice 17% Irish Whiskey Cream	2cl	2,30 €
Southern Comfort 35%	2cl	2,30 €

**Aktions- und
Wunschcocktail**
Fragen Sie einfach
unseren Service!

0,4 l

7,⁸⁰

Shooters

Tequilla silver or gold Zitrone und Salz oder Orange und Zimt	2cl	2,90 €
Orgasmus Sambuca und Baileys	3cl	3,40 €
B52 Kahlua, Baileys und Rum 73%	3cl	3,80 €

Longdrinks

Wodka Kirsch, Wodka O, Wodka Lemon	2cl	3,10 €	4cl	5,10 €
Bacardi Kirsch, Bacardi O, Bacardi Cola	2cl	3,10 €	4cl	5,10 €
Jacky Cola	2cl	3,30 €	4cl	5,30 €
Malibu Kirsch, Malibu O, Malibu Maracuja	2cl	3,10 €	4cl	5,10 €
Batida Kirsch, Batida O, Batida Maracuja	2cl	3,10 €	4cl	5,10 €
Gin Tonic	2cl	3,10 €	4cl	5,10 €

Cocktails mit Alkohol

Caipirinha „säuerlich und herb“ Cachaca, brauner Rohrzucker und Limette	0,3l	6,80 €
Erdbeer Daiquiri „zartherb und fruchtig“ Havanna Club, Erdbeeren und Zitrone	0,4l	7,30 €
Erdbeer Margarita „zartherb und fruchtig“ Tequila, Erdbeeren und Zitrone	0,4l	7,30 €
Mojito „erfrischend minzig“ Havana Club, Limette, Minze, Soda	0,4l	7,60 €
Long Island Ictea „erfrischender Highball“ Wodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Havanna Club, Zitrone, Limette und Cola	0,4l	7,60 €
Cuba Libre „sweet and sour“ Havanna Club, Limette und Cola	0,4l	7,40 €

Cocktails ohne Alkohol

BaKi „fruchtig und sämig“ Banane und Kirsch	0,4l	3,10 €
Virgin Erdbeer Daiquiri „zartherb und fruchtig“ Erdbeeren, Zitrone und Ananassaft	0,4l	5,30 €
Alm Caipi „säuerlich spritzig“ Limette, brauner Rohrzucker und Almdudler ¹	0,4l	5,70 €
Maristro Caipirinha „süßlich und herb“ Limette, Grenadine ¹ , Orangen- und Grapefruitsaft	0,4l	5,70 €

Weißweine

2009/10er Hausmarke, Chardonnay I.G.T. Del Veneto, trockener, eleganter Weißwein	0,25l	3,80 €
2009/10er Sommeracher Katzenkopf, Müller-Thurgau trockener Q.b.A. aus Franken, leicht spritzig, typisch rassig	0,25l	4,20 €
2009/10er Rivaner-Riesling halbtrocken Q.b.A. Winzer Graf von Kageneck, Baden, angenehmes Süße-Säure-Spiel	0,25l	4,10 €
2009/10er The Pavillion Chardonnay Semillon des Weinguts Boschendal in Südafrika, idealer Begleiter zu leichten Speisen.	0,25l	5,20 €
2010er Sacchetto Pinot Grigio I.G.T. frisches und einladendes Bouquet mit vollem Aroma und rund im Geschmack	0,25l	4,80 €

Rotweine

2009/10er Hausmarke Merlot I.G.T. Del Veneto, unaufdringlicher, fruchtbetonter und trockener Rotwein.	0,25l	3,90 €
2009/10er Haberschlachter Heuchelberg, Trollinger m. Lemberger halbtrocken Q.b.A. Schlossbergkellerei Althengstett, Württemberg, milder, typischer Vertreter seiner Art.	0,25l	4,30 €
2009/10er Endinger Vulkanfelsen Spätburgunder trocken, Winzer Graf von Kageneck, Baden, kräftiger Pinot Noir mit geschmeidigem Charme	0,25l	4,60 €
2009/10er The Pavillion Shiraz Cabernet Sauvignon des Weinguts Boschendal in Südafrika diese Cuveé besticht durch fruchtige Aromen, nach reifen dunklen Beeren	0,25l	5,90 €
2009/10er Bardolino Classico D.O.C. Weingut Bolla, Del Veneto, frisch und leicht mit fruchtigen Noten und feinem Bouquet	0,25l	4,90 €

Roséweine

2009/10er Munzinger Atilafelsen, Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Q.b.A., Badischer Winzerkeller, Graf von Kageneck, aus dem Kaiserstuhl, weicher, harmonischer Geschmack	0,25l	4,30 €
2009/10er The Pavillion Rose des Weinguts Boschendal in Südafrika, mit seinem Geschmack nach roten, reifen Beeren und seinem nachhaltigen Finale macht er Lust auf mehr	0,25l	5,20 €
2009/10er Bardolino Chiaretto D.O.C. Weingut Bolla, Del Veneto, diese Cuvée besticht durch ihre korallenrosane Farbe, ihr blumiges Bouquet und intensiven Beerenaromen	0,25l	4,80 €

Entsprechend gekennzeichnete Produkte könnten folgende Zusatzstoffe enthalten: Farbstoffe¹, Konservierungsstoffe², Antioxidationsmittel³, Geschmacksverstärker⁴, Phosphat⁷, koffeinhaltig⁹, chininhaltig¹⁰, mit Süßungsmittel¹¹, Süßstoffe¹²

Ess dich fit!

JEDEN MONTAG ABEND



- LEICHTE KÜCHE AUS ALLER WELT
- SALATKREATIONEN
- FRISCH GEPRESSTE SÄFTE



MARISTRO HIGHLIGHTS



Mobile Cocktailbar
rollt direkt zu Ihrer Party

Maristro Catering
Individualität auf Bestellung



**Maristro-
Stammgast**

Wollen auch Sie Maristro-
Stammgast werden?
Mehr Infos unter
www.maristro.de



Wie Zuhause !

- Frühstücksbuffet
- Schwäbische Schmankerl
- Braten wie bei Müttern

jeden Sonntag



Steakkarte

heiße Glut, saftiges Fleisch
und leckere Beilagen, für den
Grillgeschmack das ganze
Jahr.



Ess dich fit !

- Leichte Küche aus aller Welt
- Salatkreationen
- Frisch gepresste Säfte

jeden Montag



Tapas & Cocktails

- Tapas-Komposition &
Cocktail (9,99 EUR)
- jeder Cocktail (5 EUR)

jeden Donnerstag