



SPEISEN

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Baguette / 6,80

Kürbiscresmesuppe mit Baguette / 6,90

Bruschetta mit Tomate-Zwiebel und Basilikum (4 Stück) / 6,90

Antipastiplatte mit gebratenem Gemüse, Vitello Tonnato, Caprese, Bruschetta / 15,90

Kleine Antipastiplatte / 9,90

Caprese (Tomate mit Mozzarella, Pesto und Basilikum) und Baguette / 9,90

Vitello Tonnato mit Kapern und Baguette / 14,90

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salatbeilage und Baguette / 10,90

Zitronennudeln mit Pesto und Garnelen / 19,50

Spaghetti Pesto mit Parmesan / 11,50

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan / 10,90

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung und Tomatensauce / 13,90

Beilagen

Pommes klein / 3,70

Pommes groß / 5,00

Süßkartoffel klein / 4,20

Süßkartoffel groß / 6,00

Bratkartoffeln / 4,50

Beilagensalat / 4,50

je Mayonnaise / Ketchup / 0,60



Butschies
BISTRO AM MASCHSEE



Bistro-Karte

Aioli mit Brot / 4,00

Salatteller mit Thunfisch und roten Zwiebeln, dazu Baguette / 13,90

Butschies Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Feigen / 16,50

Rahmschnitzel vom Schwein mit Waldpilzrahm, knusprigen Röstkartoffeln und Salatbeilage / 18,90

Sambal-Schnitzel mit scharfer Sambal-Hollandaise, Pommes-Frites und Salatbeilage / 17,90

Cheeseburger mit Bacon und Pommes (wahlweise Süßkartoffelpommes, Aufpreis 0,70) / 15,00

Lachs-Burger mit Avocado, Sprossen und Chutney dazu Pommes / 17,50

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce und Bratkartoffeln / 17,90

Fisch und Chips mit Remoulade / 14,90

Strammer Max mit Schwarzwälder Schinken und 2 Spiegeleiern / 10,50

Ofenkartoffel mit Sour cream (+ Rauchlachs € 12,90) / 9,90

Gebratener Leberkäse mit Röstkartoffeln und Spiegelei / 12,90

Currywurst mit Pommes (oder Süßkartoffelpommes, Aufpreis € 0,70) und pikanter Currysauce / 10,90

Für die Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup / 7,90



Butschies
BISTRO AM MASCHSEE



Kürbis-Karte

Kürbiscremesuppe mit Baguette / 6,90

Kürbisbruschetta

Kürbiswürfel, Birne und Ziegenfrischkäse / 7,50

Kürbis-Flammkuchen

rote Zwiebeln, Gouda, Walnüsse / 12,90

Kürbis Ravioli mit Salbei-Sahnesauce / 14,90

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen (Speck und Zwiebeln) / 11,90

Rauchlachs / 13,90

Caprese / 11,90

Roher Schinken und Ruccola / 12,90

Kartoffeln und Lauch / 11,90

Antipasti und Feta / 11,90

Ziegenkäse, Datteln und Honig / 12,90



Butschies
BISTRO AM MASCHSEE



Unsere hausgebackenen Quarkwaffeln

Mit Puderzucker / 3,60

Mit Kirschen / 4,80

Mit Zimtpflaumen / 4,80

Mit Vanilleeis / 4,90

Mit Kirschen und Vanilleeis / 5,30

Mit Zimtpflaumen und Vanilleeis / 5,50

Mit Vanilleeis und Sahne / 5,20

Mit Kirschen und Sahne / 5,50

Mit Zimtpflaumen und Sahne / 5,50

Waffel mit allem (Kirschen) / 5,90

Waffel mit allem (Pflaumen) / 5,90

Bei Wunsch einer anderen Eissorte (Mövenpick-Eis) berechnen wir einen Aufpreis von 0,80

Unsere Eisdrinks

Eiskaffee saisonal (1 Kugel Vanilleeis) / 4,00

Eisschokolade saisonal (1 Kugel Vanilleeis) / 4,00

Kick it (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) / 3,50

Sanfter Engel (1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft) / 3,80





Unsere Mövenpick Eisbecher

Red Vanilla

1 Kugel Crème Vanilla, Rote Grütze, Sahne / 3,00

Stracciatella Cioccolata

1 Kugel Stracciatella Cioccolata, Sahne, Schokosauce / 3,00

Eierlikör Becher

3 Kugeln Crème Vanilla, Sahne, Eierlikör / 7,50

Choco Coco

2 Kugeln Coconut Crisp, 1 Kugel Chocolate Chip, Sahne, Schokosauce / 6,50

Salted Caramel

2 Kugeln Salted Caramel, Sahne, Karamellsauce, Popcorn / 5,00

Kugeln nach Wahl

1 Kugel / 1,80 €

Mövenpick-Eissorten

Crème Vanilla

Stracciatella Cioccolata

Chocolate Chips

Salted Caramel

Maple Walnuts

Himbeer Sahne

Coconut Crisp (vegan)

Mango Joghurt



Butschies
BISTRO AM MASCHSEE



GETRÄNKE

Softs

Vilsa Mineralwasser, medium, still – 0,75l / 6,90

Vilsa Mineralwasser, medium, still – 0,25l / 3,00

fritz kola ^(1,4), Fritz kola ohne Zucker ^(1,2,4) – 0,33l / 3,50

fritz-spritz (Apfel) – 0,33l / 3,50

fritz-limo Orange ^(4,5), Zitrone ⁽⁵⁾ Rhabarber – 0,33l / 3,50

fritz-misch-masch ^(1,2,4) – 0,33l / 3,50

Apfelsaft, Orangensaft – 0,2l / 3,50

1 koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt / 2 mit Süßungsmittel / 3 koffeinhaltig / 4 mit Farbstoff / 5 mit Antioxidationsmittel / 6 mit Zucker+Süßungsmittel/7 chininhaltig

Heiß / Kaffee

(Kaffee auch als koffeinfreie Variante verfügbar)

Machwitz Kaffee Creme – Tasse / 3,00

Machwitz Kaffee Creme – Becher / 3,90

Machwitz Cappuccino – Tasse / 3,50

Machwitz Latte Macchiato – Glas / 4,20

Machwitz Milchkaffee – Tasse / 4,20

Machwitz Chococcino – Glas / 4,00

Machwitz Espresso – Tasse / 2,80

Machwitz doppelter Espresso – Tasse / 4,80

Espresso Macchiato – Tasse / 2,80

Heiße Schokolade – Tasse / 3,50

Heiße Schokolade mit Sahne – Tasse / 4,20

Tee-Seeger: Pfefferminz, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos, Darjeeling – Tasse / 3,00



Butschies
BISTRO AM MASCHSEE



Bier vom Fass

Gilde Ratskeller – 0,3l / 3,80

Gilde Ratskeller – 0,4l / 4,50

Gilde Radler, naturtrüb – 0,3l / 3,80

Gilde Radler, naturtrüb – 0,4l / 4,50

Weihenstephaner Hefe Weißbier (saisonal) – 0,3l / 4,00

Weihenstephaner Hefe Weißbier (saisonal) – 0,5l / 5,50

Flaschenbier

Gilde free – 0,33l / 3,80

Weihenstephaner Hefe Weißbier – 0,5l / 5,50

Hefe Weißbier alkoholfrei – 0,5l / 5,50





Weißwein

2022er Silvaner, Muschelkalk, Franken, trocken
0,2l – 6,90 / Flasche – 23,00

Angebaut auf den Gesteinsschichten des Muschelkalks, im Geschmack erinnert er an gelbe, reife Früchte.

2024er Ribolla Gialla, Alturis, Friaul, trocken
0,2l – 7,00 / Flasche – 24,00

Lebhaftes, glänzendes Strohgelb mit eindeutig grünlichen Reflexen. Duft- und Geschmacksnoten: Eleganter und intensiver Duft mit fruchtigen Noten von Pfirsich und Akazie. Auf dem Gaumen ist er frisch, körperreich, samtig und mit langanhaltendem Geschmack.

2023er Edda Bianco, San Marzano, trocken
0,2l – 8,50 / Flasche – 28,00

Zeigt sich strohgelb mit tendenziell goldenen Reflexen. Ein aromatischer Duft umweht die Nase mit Anklängen von Reneklude und Golden Delicious. Pfirsichblüte, etwas Vanille und Mandel untermalen den fruchtigen Teil. Dieser süditalienische Weißwein hat eine gute Balance, eine gute Länge und einen feinen mineralischen Nachhall.

2024er Riesling, Bischel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken
0,2l – 6,90 / Flasche – 23,00

Ein nach Pfirsich und frischen Aprikosen duftender Riesling. Am Gaumen präsentiert er sich mit delikater, saftiger Fruchtigkeit. Ein präzises Süße-Säurespiel verleiht ihm Finesse und Leichtigkeit.

2024er Grauburgunder, Manz, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken
0,2l – 6,90 / Flasche – 23,00

In einem klaren und strahlenden Strohgelb mit leicht goldgelben Reflexen. Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne, auf der Zunge cremig und elegant mit besonderem feinmineralischem Nachhall.





Rosè

2024er Rosato Salento, Di San Marzano, IGP, trocken
0,2l – 6,90 / Flasche – 23,00

Der San Marzano "I Tratturi" Rosato Salento IGP liegt in leuchtendem Rosa im Glas, mit rubinroten Reflexen. Sein Aroma ist angenehm blumig, mit intensiven Noten von Himbeere, Granatapfel, Kirsche und Rosenblüte. Im Geschmack ist er fruchtig und lebhaft, mit Anklängen an Himbeere, Kirsche – sowie mit erdig-würzigen Elementen. Weich und frisch, körperreich und von mittlerer Säurestruktur.

Rotwein

2019er BOVE Indio DOC Montepulciano d' Abruzzo
0,2l – 7,50 / Flasche – 25,00

Ein Wein mit starkem Charakter. Seinen intensiven Duft nach Vanille erhält er durch die Lagerung in Eichenfässern. Er zeichnet sich durch seinen eleganten, weichen Waldbeerengeschmack und seiner einfachen Süße aus.

2022er Barbera D`Alba Ansisa, Piemont, DOC, trocken
0,2l – 6,90 / Flasche – 23,00

Farbe: intensives Rubinrot, klar und konsequent. Nase: Aromen von Kirschen und Waldbeeren. Mund: trocken, weich, frisch.

2022er Primitivo Puglia IGP Tratturi, San Marzano, trocken
0,2l – 6,50 / Flasche – 22,00

Er ist von tief rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist intensiv, fruchtig mit Noten von Pflaumen und Kirschen, würzig mit Anklängen von Rosmarin und Vanille. Im Geschmack ist er körperreich und doch weich und ausbalanciert.

2023er Merlot, Collevento, IGT, trocken
0,2l – 6,90 / Flasche – 23,00

Die Zahl 921 steht für das Gründungsjahr 1921 des Weingutes Antonutti. Die Einstiegs-weine Collevento 921 sind leckere, sortentypische Rebsortenweine, mit einem nicht zu kräftigen Alkoholgehalt. Dieser Merlot ist richtig aromatisch pflaumenfruchtig, mit feinen süßlichen Gewürznoten nach Nelken und Süßholz. Am Gaumen ganz weich und rund mit feinen Tanninen. Wie geschaffen für einen netten Plausch mit Freunden.





Sundowner

Aperol Spritz – 0,2l / 7,50

Alkoholfreier Spritz – 0,2l / 5,50

Campari-Orangensaft – 0,2l / 7,00

Lillet Wild Berry – 0,2l / 7,50

Limoncello Spritz – 0,2l / 7,50

Spirituosen

Gin (Bombay 40% vol.) mit Tonic Water – 0,2l / 7,50

Averna 29% vol. – 2cl / 3,50

Ramazzotti 30 % vol. – 2cl / 3,50

Fernet Branca 39% vol. – 2cl / 3,50

Wodka 40% vol. – 2cl / 3,50

Ouzo 38% vol. – 2cl / 3,50

Malteser 40% vol. – 2cl / 3,50

Jubiläums Aquavit 40% vol. – 2cl / 3,50

Baileys, 17% vol. – 4cl / 5,00

Obstler, 40% vol. – 2cl / 3,50



Butschies
BISTRO AM MASCHSEE