

Speisekarte

Bürgerstube Saba

Inhaberin Sabaheta Mustafic

Raiffeisenstrasse 14, 76467 Bietigheim

Telefon: 07245 86377

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Zahlungsmöglichkeiten:

Barzahlung,

Debitkarten + Kreditkarten von Visa oder Mastercard,
Girocard (Nur kombiniert mit Visa, Mastercard oder Maestro),
Apple Pay oder Google Pay (via Smartphone oder Smartwatch)



Hinweis: Auf Business-Karten oder auf nicht in der EU ausgestellten Karten kann ein Aufschlag zu Lasten des Kunden erfolgen.

Auf Wunsch unserer Gäste haben wir die Möglichkeit der Trinkgeldzahlung bei unseren neuen Zahlungsterminals aktiviert. Ihre Bedienung zeigt Ihnen gerne, wie das geht.

Dieses Trinkgeld erhält Ihre Bedienung natürlich persönlich gutgeschrieben.

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Öffnungszeiten

*Mittwoch, Donnerstag, Freitag +
Samstag jeweils von 17:00 - 22:30 Uhr*

*Sonntag & Feiertage jeweils
durchgehend von 12:00 - 21:30 Uhr*

Warme Küche jeweils bis 21:00 Uhr.

Montag + Dienstag ist Ruhetag

Reservierungen bitte nur telefonisch.

Die besondere Geschenkidee:

Ein Geschenkgutschein

*der Bürgerstube Saba
wird seine Wirkung nicht verfehlten.*

Bürgerstube Saba

Inh. Sabaheta Mustafic

Raiffeisenstrasse 14, 76467 Bietigheim

Telefon: 07245 86377



Verehrte Gäste

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant und freuen uns über Ihren Besuch.

In unserem Restaurant legen wir Wert auf frische und regionale Produkte, die mit viel Liebe auch stets frisch zubereitet werden.

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

Bei Ihren Familienfeiern stehen wir Ihnen kompetent zur Seite und beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Für Firmenfeiern, Tagungen oder Events stehen Ihnen geeignete Räumlichkeiten zur Verfügung. Passende Menüvorschläge unterbreiten wir Ihnen gerne. Sprechen Sie uns einfach an.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen recht Guten Appetit.

Ihr Team der Bürgerstube Saba



Vorspeisen

Weinbergschnecken

in feiner Knoblauchrahmsauce oder in
Kräuterbutter im Pfännchen serviert mit Baguette
9,90 €

Gegrillte Scampis

serviert im gusseisernen Pfännchen in Kräuterbutter und Knoblauch
mit Baguette
12,50 €

Suppen

Badische Grünkernmehlsuppe mit Markklößchen
7,50 €

Hausgemachte Gulaschsuppe (saisonbedingt)
8,00 €

Schneckenrahmsüppchen
8,50 €

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine **spezielle Kinderkarte**.
Fragen Sie einfach unser Servicepersonal.

Salate

Fitness-Salat
mit gebratenen Putenstreifen
17,00 €

Bunter Salatteller
mit gebackenem Schafskäse
17,00 €

Salatplatte
mit panierten Schnitzelstreifen und Knoblauchdip
17,00 €

Bürgerstube Spezial
Bunte Salatplatte mit gebratenen Streifen vom Roastbeef, an Balsamico Dressing und Scheiben von frischen Steinchampignons
24,00 €

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Brot
14,00 €

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes und Salat
19,10 €

Jägerschnitzel natur
an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat
20,20 €
auf Wunsch paniert **+1,50 €**

Paprikaschnitzel natur
an roter Soße, Zwiebeln und Gewürzen mit Pommes und Salat
20,50 €
auf Wunsch paniert **+1,50 €**

Filetteller
nach Art des Hauses, 3 Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignon à la creme, Kroketten und Salat
26,40 €

Cordon Bleu
vom Schwein mit Pommes und Salat
24,70 €

Allgäuer Pfännle
Schweinefilet in Champignonrahmsauce, Käsespätzle und Salat
26,90 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1 €

Saba
Bürgerstube

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb, goldbraun paniert mit Bratkartoffeln und Salat

26,90 €

Kalbsrahmschnitzel

an Champignon-Rahmsauce mit Spätzlen und Salat

26,90 €

Cordon Bleu vom Kalbssteak

gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes und Salat

28,00 €

Putenschnitzel natur

mit Pommes und Salat

21,30 €

Putenschnitzel paniert

mit Pommes und Salat

22,80 €

Putengeschnetzeltes

in Currysauce mit Früchten, Reis und Salat

21,30 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1 €

Saba
Bürgerstube

Fischgerichte

Gemischtes Fischpfännchen

Zander und Lachs an einer Riesling Sauce mit Nudeln und Salat
25,50 €

Lachsfilet

an Riesling Sauce mit Reis und Salat
26,50 €

Zanderfilet

auf der Hautseite gebraten, an Krustentierschaum,
mit Blattspinat, Reis und Salat
26,90 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1 €

Saba
Bürgerstube

Steak-Spezialitäten

vom argentinischen Weiderind

Rumpsteak 240g

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Salat

28,00 €

Rumpsteak 240g

mit Zwiebeln, Pommes und Salat

28,00 €

Rumpsteak 240g

an feiner Pfefferrahm- oder Knoblauchsauce mit Pommes und Salat

29,20 €

Bürgerpfännle

Roastbeef Streifen in Kräuterbutter und Knoblauch gebraten,
Champignon, Rösti und Salat

27,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1 €

Saba
Bürgerstube

Gegrilltes

Cevapcici

mit Djuvecréis, Pommes und Salat
18,00 €

Pola-Pola

4 Cevapcici, 1 Raznjici, Djuvecréis, Pommes und Salat
19,50 €

Pljeskavica

2 gegrillte Hackfleischsteaks gefüllt mit Fetakäse,
Ajvar, Pommes und Salat
21,00 €

Schnitzel Zagreb

paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Fetakäse, Pommes und Salat
23,00 €

Grillteller

verschiedene Fleischsorten mit Djuvecréis, Pommes,
Ajvar, scharfe Zwiebeln und Salat
23,60 €

Grillplatte

für 2 Personen

verschiedene Fleischsorten mit Djuvecréis, Pommes,
Ajvar, scharfe Zwiebeln und Salat
45,00 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1 €

Saba
Bürgerstube

Toast

Toast Hawaii

2 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas, Pfirsich, Käse an kleinem Salatbouquet
12,40 €

Toast Bürgerstube

2 Scheiben Toast mit Schweinefilet, Schinken, Sauce Hollandaise, Tomaten und Käse überbacken an kleinem Salatbouquet
19,10 €

Vegetarisches

Champignon Toast, mit Zwiebeln, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Salatbouquet
14,60 €

Gebackener Schafskäse
mit Zwiebeln, Knoblauch und Oliven
14,60 €

Hausgemachte Käsespätzle
abgeschmälzt mit Zwiebeln und Salat
17,50 €

Gemüseteller
mit Salzkartoffeln und Spiegelei
17,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir 1 €


Saba
Bürgerstube

Brotzeit

Wurstsalat
mit Brot
11,80 €

Straßburger Wurstsalat
mit Brot
13,50 €

Beilagen-Extras

Blattsalat	4,90 €
Gemischter Beilagensalat	5,90 €
Gemüse	5,90 €
Butternudeln	4,90 €
Djuvec-Reis oder Bratkartoffeln	5,50 €
Pommes, Kroketten oder Rösti	5,00 €
Hausgemachte Spätzle	5,50 €
Zwiebeln, Kräuterbutter, Ajvar oder Knoblauchdip	2,20 €
Bratensauce	2,00 €
Rahm-, Pfeffer- oder Knoblauchsauce	2,80 €
Rahmchampignonsauce, Sauce Hollandaise	3,90 €

Hinweis:

Alle Salate, Gemüse, Djuvec-Reis, Bratkartoffeln, Spätzle sowie sämtliche Dips und Saucen sind hausgemacht und frisch zubereitet.

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
Coca-Cola Zero (Flasche)	0,33 l	3,60 €		
Paulaner Spezi	0,33 l	3,60 €		
Zitronenlimonade	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
Peterstaler Mineralwasser still, medium, classic			0,5 l	4,20 €
Apfel-, Orangensaft	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,90 €
Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaftschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,20 €
Kirsch-, Bananen-, Johannisbeersaft, Marmor	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,20 €	0,4 l	4,90 €

Biere

Fürstenberg Pils vom Fass	0,3 l	3,90 €	0,4 l	4,70 €
Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,10 €
Paulaner Münchner hell	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,10 €
Hefeweizen dunkel Flasche			0,5 l	4,80 €
Kristallweizen Flasche			0,5 l	4,90 €
Cola-/Bananenweizen			0,5 l	5,10 €
Radler	0,3 l	3,90 €	0,4 l	4,70 €
Alkoholfreies Hefeweizen Flasche			0,5 l	4,90 €
Alkoholfreies Bier Flasche			0,3 l	3,60 €
Alkoholfreies Radler			0,4 l	4,40 €

Digestives

Topinambur	2 cl	3,20 €	Jack Daniels	2 cl	4,50 €
Mirabelle	2 cl	4,90 €	Grappa	2 cl	4,50 €
Williams Christ	2 cl	4,90 €	Ramazzotti	2 cl	4,30 €
Ouzo	2 cl	3,40 €	Fernet Branca	2 cl	4,50 €
Malteser	2 cl	3,40 €	Baileys	2 cl	4,50 €
Sljivovica	2 cl	4,40 €	Wodka	2 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	3,40 €	Asbach	2 cl	4,00 €

Aperitifs und Longdrinks

Martini weiß oder rot	5 cl	4,30 €
Campari Soda	4 cl	4,30 €
Campari Orange	4 cl	4,70 €
Asbach gedopt	0,1 l	4,70 €
Jacky Cola	0,1 l	6,20 €

Sekt / Prosecco

Sekt Hausmarke	0,1l	3,90 €
Sommerschorle	0,25l	6,50 €
Aperol Spritz	0,25l	6,50 €
Hugo	0,25l	6,50 €

Kaffee oder Tee

Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Tasse Kaffee	3,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Cappuccino	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Affogato al caffè (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)	4,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,80 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	3,00 €
Schwarzer Tee mit Zitrone	3,00 €

Offene Weine

Weißweine

Oberkircher Müller-Thurgau halbtrocken 0,25l 6,00 €

Der Tischwein schlechthin. Aufgrund seiner geringen Säure ist der Wein angenehm zu trinken.

Oberkircher Klingelberger Riesling trocken 0,25l 6,80 €

Ein frischer und saftiger Riesling mit einer cremig dichten und glasklaren Struktur, die ihn wunderbar süffig, fröhlich und lecker macht. Ein Wein, der auch nach einem Glas mehr noch angenehm zu trinken ist.

Oberkircher Weißer Burgunder trocken 0,25l 6,80 €

Frisch, mit feinen Fruchtaromen von Melone, Marille und Pfirsich präsentiert sich dieser Wein. Mit seinem spürbaren Körper und milder Säure ist er geschmacklich wunderschön ausbalanciert und harmonisch.

Weißherbst

Oberkircher Spätburgunder trocken und lieblich 0,25l 6,80 €

Eine echte badische Spezialität. Eine wunderschöne Roséfärbung, lässt schon optisch ein tolles Weinerlebnis erwarten. Im Duft überzeugt dieser Weißherbst mit Aromen, die an Erdbeeren und roten Stachelbeeren erinnern. Im Geschmack ist man begeistert von der Frische, Fruchtigkeit und Leichtigkeit dieses Weines.

Rosé

Azienda Agricola Cavalchina, Bardolino Chiaretto 0,25l 6,80 €

Helle kirschrote Farbe. Fruchtig-marmeladige Nase von Himbeeren, Erdbeeren und Lindenblüten. Dazu etwas rote Johannisbeeren und Anklängen von getrockneten Blüten. Am Gaumen saftig-frisch, kaum Tannin und ebenfalls saftiger Säure.

Wieder viele rote Früchte und feine Würze.

Rundes und appetitanregendes Finale mit hohem Trinkgenuss.

Rotweine

Oberkircher Spätburgunder trocken oder lieblich 0,25l 6,80 €

Ein typisch „Badischer Spätburgunder“. Als Qualitätswein ist er der geeignete Wein für „alle Tage“. Halbtrocken ausgebaut mit einer angenehm schmeckenden Restsüße und der typisch feinfruchtigen Beerenaromatik, sowie trocken ausgebaut kräftig im Abgang.

Plavac – Kroatien 0,25l 5,80 €

Dieser rubinrote Plavac – eine kroatische Rebe – hat ein Aroma von reifen Pflaumen mit einer erdigen Note. Trocken ausgebaut zeichnet er sich durch seinen vollen, langanhaltenden Geschmack und eine ausgewogene Säure aus.

Peljesac – Kroatien 0,25l 5,80 €

Aus der Plavactraube halbtrocken ausgebauter Rotwein. Sehr samtiges und rundes Aroma erfreut den Gaumen.

Weinschorle weiß/rot/rosé 0,25l 4,20 €

Riesling Schorle weiß 0,25l 4,70 €