



Herzlich Willkommen im Ille nau Arkaden Bistro Café!

All unsere Speisen und Gerichte
sind hausgemacht und werden
hier im Bistro frisch für Sie zubereitet!

Auf Regionalität und Frische sowie
ein ausgewogenes Angebot
legen wir sehr großen Wert.

Wir sind ein Integrationsunternehmen,
in dem Menschen mit verschiedenen
Handicaps arbeiten.

Speisekarte



DAS BISTRO CAFÉ

Frühstück – Mittwoch, Samstag und Sonntag von 9.00 - 11.30 Uhr

Das Kleine

1 Croissant, 1 Brötchen, Butter, Marmelade, 1 Heißgetränk 5,20 €

Der Klassiker

Brötchen, Croissants, Honig, Marmelade, Butter, Salami, Schinken, Käse, 1 gekochtes Ei, Obstsalat mit Joghurt, ein Glas Orangensaft, Heißgetränke 10,90 €

Das Gourmet-Frühstück

Wie unser Klassiker - jedoch zusätzlich:
2 gebratene Nürnberger Würstchen mit Speck,
2 Scheiben gebeizter Saibling, 1 Glas Prosecco 16,40 €

Unsere Frühstücksangebote sind auch Vegetarisch erhältlich.

- + ein gekochtes Ei 1,00 €
- + ein Obstsalat mit Joghurt 2,00 €
- + 2 Scheiben gebeizter Saibling 2,00 €
- + ein kleines Bircher Müsli 2,50 €
- + 3 Nürnberger Würstchen und 3 Scheiben Speck 2,00 €

Mittagstisch

von Dienstag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr

Ein täglich wechselndes Gericht 7,30 €

zusätzlich

Ein vegetarisches Gericht 7,30 €

Alternativ bieten wir Ihnen zum Mittagstisch sowie am Nachmittag bis 17.30 Uhr:

Badischer^{8,10} oder Straßburger^{8,10} Wurstsalat mit Bauernbrot 6,80 € | 7,20 €

Unsere vielfältige Salatbar

klein	4,60 €
groß	8,30 €

Gemüsesuppe des Tages
(vegetarisch, saisonal wechselnd) 4,80 €

Kartoffelrahmsuppe mit Speck¹³ 4,80 €
vegetarisch ohne Speck

Portion Pommes 2,50 €



DAS BISTRO CAFÉ

Kleine Gerichte

Hausgebeizter Saibling mit Salatbouquet und pikanter Senfsauce		6,80 €
Blätterteigpastete mit Geflügelragout mit	1 Pastete	5,40 €
	mit 2 Pasteten	9,80 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle		4,80 €
Gemüserahmsuppe des Tages (vegetarisch , saisonal wechselnd)		4,80 €
Kartoffelrahmsuppe mit Speck ¹³ (vegetarisch ohne Speck)		4,80 €

Vegetarisch / Vegan

Gebratene Kühle vom Wurzelgemüse, Pilzragout, Kräuterdip (vegetarisch)	als Vorspeise	5,30 €
	als Hauptspeise	9,60 €
Kräuter-Semmelknödel mit Pilzragout und Salatbouquet (vegan)		9,10 €
Penne mit fruchtig-würziger Tomatensauce, Kapern, Pinienkernen und Parmesan (vegetarisch oder vegan)		9,30 €

Unsere Salatbar

Das Herz unserer Theke haben wir der Salatbar gewidmet. Täglich liebevoll bestückt mit ausgesuchten besten regionalen Blatt- und Rohkostspezialitäten:

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, Zucchini, Oliven, Karotten, Kräuter 9

je nach Saison

Wählen Sie aus 4 verschiedenen Dressings:
Vinaigrette, Himbeere, Joghurt, American (saisonal wechselnd)

Salatteller

groß 8,30 €

klein 4,60 €

Wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Salat noch aus folgenden Ergänzungen:

+ Gebratene Pilze (saisonal), Knoblauch, frischen Kräuter	5,80 €
+ Kross gebratener Bachsaibling mit Zitronenbutter	9,60 €
+ Rumpsteak (130g) mit Kräuterbutter	9,90 €
+ Streifen von der Kalbshälfte und frischen Kräutern	7,80 €
+ Knusprige Hähnchenbrust supreme mit Kräuterbutter	7,40 €

Der ILLENAU Burger

Burger-Genuss wahlweise im Sauerteig oder Briochebrötchen
mit selbstgemachtem Pattie (180 g) aus 100% Rindfleisch medium gebraten,
Bergkäse und krossen Speckscheiben ^{10,13},
fein garniert

mit Kartoffelecken, Sour Cream

10,40 €

mit vegetarischem Pattie

9,40€

ergänzen Sie Ihren Illenau Burger mit:

+ einem Spiegelei

1,10 €

+ drei gebratenen Garnelen

3,20 €

+ einem scharfem Dip

0,80 €

+ extra Speck ^{10,13}

1,00 €

Flammkuchen

hausgebeizter Saibling / Wildkräuter

8,20 €

Speck / Zwiebeln^{10,13}

6,90 €

mariniertes Gemüse / Bergkäse (vegetarisch)

7,40 €

Ziegenkäse und marinierten Oliven⁹ (vegetarisch)

7,40 €

Hauptgerichte

Gebratenes Filet vom Saibling, mit Kräuterpolenta,
Pinienkernen und Tomaten-Kapern-Sugo

19,60 €

Rumpsteak vom Weiderind (230g)
Pommes frites, Kräuterbutter, kleiner Salat

20,50 €

Rinderhüftsteak (230g) mit Kartoffelecken, Sour Cream und Kräuterbutter, kleiner Salat

18,90 €

Schnitzel „Wiener Art“, Pommes frites, kleiner Salat

14,20 €

Rote-Beete-Risotto mit gebratener Hähnchenbrust, Walnüsse und kleinem Salat

15,10 €

Rahmgeschnetztes vom Kalb mit Kräuter-Semmelknödel
und frischem Gemüse

13,90 €

Würziges Wildgulasch mit Rosenkohl und Kartoffelknödeln

14,50 €

Fragen Sie nach unseren regelmäßig wechselnden Pasta-Spezialitäten!



Kalte Speisen / Vesper

Straßburger Wurstsalat^{8,10} mit feinen Käsestreifen
und Bauernbrot*

7,20 €

Salat vom Emmentaler Käse mit feinen Paprikastreifen
und Bauernbrot*

7,20 €

Badischer Wurstsalat^{8,10}
und Bauernbrot*

6,80 €

*wahlweise mit Bratkartoffeln

+ 2,00 €

Für Kinder

Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce

3,30 €

Schnitzel vom Hähnchen mit Pommes frites

4,90 €

Portion Pommes frites

2,50 €

Desserts

„Arme Ritter“ mit saisonalem Kompott und Mascarponeeis	5,60 €
Schwarzwälder Kirsche (Espresso-Krokant-Eis, Kirschragout und Sahne)	4,90 €
Orangensorbet, aufgefüllt mit unserem Pinotsekt von den Oberkircher Winzern	5,30 €
Süßer Flammkuchen mit Äpfeln und Zimt	4,90 €
Unsere Auswahl an verschiedenen Eis- und Sorbetsorten: Vanille, Espresso-Krokant, Himbeersahnemousse, Erdbeer, Schoko-Chips, Frucht-Sorbet, Joghurt-Sauerkirsche Kugel	1,00 €

Alle Eissorten auch zum Mitnehmen im Becher!

Getränke | Heißgetränke

Tee (Kännchen)

Pfefferminze	3,30 €
Darjeeling first flush	3,30 €
Earl Grey	3,30 €
Rooibos mit natürlichem Vanillearoma	3,30 €
Grüner Tee, Japan Sencha	3,30 €
Vitamin-Oase aus Hibiskusblüten, Orangenschalen, Apfelstückchen & Weinbeeren	3,30 €
Kräutergarten	3,30 €
Alpenkräuter	3,30 €
Kamille	3,30 €
Waldbeere	3,30 €
Masala Chai gewürzt mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke & Pfeffer	3,30 €



DAS BISTRO CAFÉ

Kaffeespezialitäten

Café Crème ₅	2,00 €
Café Crème ₅ groß	3,90 €
Espresso ₅	2,00 €
Doppelter Espresso ₅	3,50 €
Kaffee Hag	2,00 €
Espresso Macchiato ₅	2,20 €
Doppelter Espresso Macchiato ₅	3,50 €
Latte Macchiato ₅	2,90 €
Milchkaffee ₅	2,70 €
Cappuccino ₅	2,50 €
Chococcino ₅	2,90 €
Heiße Schokolade	2,70 €

Gerne können Sie Ihren Kaffeespezialitäten mit verschiedenen
Geschmacksrichtungen (Karamell, Vanille, Haselnuss) verfeinern 0,50 €

Jedes Kaffeeheißgetränk bieten wir auch koffeinfrei an.

Eiskaffee ₅	4,80 €
Eisschokolade	4,80 €
Espresso gelato (mit einer Kugel Vanilleeis) ₅	2,90 €

Zum Kaffee bieten wir eine vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten – auch vegane Kuchen finden Sie in unserem Sortiment.
Unser Service informiert Sie gerne über unser wechselndes Angebot.



DAS BISTRO CAFÉ

Getränke | Kaltgetränke

Mineralwasser

Peterstaler Gourmet classic	0,25 l	2,00 €
Peterstaler Gourmet classic*	0,5 l	3,80 €
Peterstaler Gourmet medium*	0,5 l	3,80 €
Black Forest Gourmet still	0,25 l	2,00 €
Black Forest Gourmet still*	0,5 l	3,80 €

Softdrinks

Coca-Cola ^{1,5}	0,2 l	2,00 €
Coca-Cola ^{1,5}	0,4 l	3,70 €
Coca-Cola light ^{1,3,5}	0,2 l	2,00 €
Coca-Cola light ^{1,3,5}	0,4 l	3,70 €
Fanta Orange ^{1,4}	0,2 l	2,00 €
Fanta Orange ^{1,4}	0,4 l	3,70 €
Mezzo-Mix ^{1,4,5}	0,2 l	2,00 €
Mezzo-Mix ^{1,4,5}	0,4 l	3,70 €
Sprite ⁴	0,2 l	2,00 €
Sprite ⁴	0,4 l	3,70 €
Schweppes (Bitter Lemon ^{3,6} - Tonic Water ⁶)	0,2 l	2,50 €



DAS BISTRO CAFÉ

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Apfelsaft	0,4 l	3,80 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Orangensaft	0,4 l	3,90 €
Rhabarbernektar	0,2 l	2,20 €
Rhabarbernektar	0,4 l	3,90 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2,20 €
Johannisbeernektar	0,4 l	3,90 €
Birnensaft	0,2 l	2,20 €
Birnensaft	0,4 l	3,90 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,80 €
Saftschorle	0,2 l	2,20 €
Saftschorle	0,4 l	3,90 €

Alkoholische Getränke

Bier

Ulmer Pilsener / Export / Null Komma alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Ulmer Hefeweizen / Sportweizen alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Ulmer Radler	0,33 l	2,90 €



DAS BISTRO CAFÉ

Alkoholische Getränke

Apéritif | Cocktails | Longdrinks

Prosecco Terra Serena DOC	0,1 l	2,90 €
Pinot weiß Edition Illenau	0,1 l	3,50 €
Weinschorle weiß	0,25 l	3,00 €
Weinschorle rot	0,25 l	3,00 €
Weinschorle rosé	0,25 l	3,00 €
Sommerschorle	0,25 l	3,50 €
Hugo		5,90 €
Aperol Spritz ¹		5,90 €
Lillet Rosé ¹		5,90 €
Vodka Lemon ^{3,6}		4,90 €
Gin Tonic ⁶		5,20 €
Whiskey Cola ^{1,5}		4,90 €
Campari Orange ¹		5,20 €
Campari Soda ¹		4,50 €

Sekt

Prosecco Terra Serena DOC	0,75 l	18,50 €
Pinot Rosé	0,75 l	22,50 €
Oberkircher Winzer eG		
Pinot Weiß - Edition Illenau	0,75 l	21,50 €

Weine im offenen Ausschank

Weiß

2015 Grauer Burgunder QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle	0,25 l / 0,5 l	5,40 € / 10,20 €
2015 Riesling QbA trocken Alde Gott Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,10 € / 9,80 €
2014 Riesling QbA halbtrocken Alde Gott Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,10 € / 9,80 €
2015 Müller-Thurgau QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,25 l / 0,5 l	4,90 € / 9,60 €
2015 Weißer Burgunder QbA trocken Oberkircher Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,50 € / 10,40 €
2015 Chardonnay Cantina La Salute, Italien	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €

Rosé

2014 Spätburgunder Weißherbst QbA trocken Alde Gott Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2015 Rosé Spätburgunder QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,25 l / 0,5 l	5,40 € / 10,20 €

Weine im offenen Ausschank

Rot

2013 Spätburgunder QbA trocken Winzergenossenschaft Waldulm	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2014 Spätburgunder QbA mild Weingut Maximilian Bohnert	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2014 Primitivo Epicuro Puglia Italien	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2014 Merlot Mezzacorona Trentino Italien	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €
2011 Bordeaux Reserve Calvet	0,25 l / 0,5 l	5,30 € / 9,90 €

Alle Weine im offenen Ausschank servieren wir Ihnen auch gerne als Glas (0,1l)

Flaschenweine

Weiß

2015 Chardonnay QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle	0,75 l	25,00 €
2013 Sauvignon Blanc QbA trocken Winzerkeller Hex v. Dasenstein	0,75 l	22,00 €
2014 SiebenFünf Weißweincuvée Grauburgunder, Weißburgunder, Sauvignon blanc Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	17,80 €
2015 Müller Thurgau trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	12,90 €
2014 Weisser Burgunder trocken von den Oberkircher Winzer	0,75 l	14,90 €

Rosé

2013 Spätburgunder Rosé QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle	0,75 l	23,00 €
2015 Rosé QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	15,20 €

Flaschenweine

Rot

2012 St.Laurent Reserve QbA trocken Weingut Villa Heynburg	0,75 l	34,00 €
2013 Merlot QbA, trocken Oberkircher Winzer eG	0,75 l	25,00 €
2014 DreißigVier Rotweincuvée trocken Spätburgunder und Cabernet Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	21,40 €
2014 Spätburgunder Trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	18,60 €
2014 Primitivo Epicuro Puglia Italien	0,75 l	14,50 €

Alkoholische Getränke



DAS BISTRO CAFÉ

Spirituosen

Williams Edles Fass, Brennerei Scheibel	2cl	3,20 €
Nussler Edles Fass, Brennerei Scheibel	2cl	3,20 €
Waldhimbeer-Geist, Brennerei Scheibel	2cl	2,90 €
Altes Pflümle, Brennerei Scheibel	2cl	2,90 €
Moor-Birne, Brennerei Scheibel	2cl	2,90 €
Mirabelline, Brennerei Scheibel	2cl	3,00 €
Apricot Brandy, Brennerei Scheibel	2cl	5,50 €
OriGINal, Brennerei Scheibel	2cl	4,70 €
Woodka, Brennerei Scheibel	2cl	5,50 €
Obstbrand, WG Alte Gott	2cl	2,40 €
Kirschwasser, WG Maximilian Bohnert	2cl	2,40 €
Ramazotti	4cl	4,20 €
Jonny Walker Red Label	4cl	3,90 €
Baileys	4cl	4,20 €
Martini bianco dry	4cl	4,20 €
Grappa di Brunello	4cl	5,50 €
Malteser Kreuz Aquavit	4cl	5,20 €

Wir bieten Ihnen auch eine Auswahl an verschiedenen **Whiskys** – sprechen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter an!



Hier wird INTEGRATIV gearbeitet

In unserem integrativen Restaurant arbeiten Menschen mit und ohne Handicap Hand in Hand, damit Sie sich als Gast bei uns wohlfühlen.

Wir sind als Integrationsunternehmen ein wirtschaftlich selbständiger Betrieb des allgemeinen Arbeitsmarktes. Ziel ist die Schaffung von attraktiven Arbeitsgebieten und Entwicklungsmöglichkeiten für Menschen mit Handicap. Durch Qualifizierungsmaßnahmen, berufliche Weiterbildung und individuelle Begleitung bereiten wir unsere Mitarbeiter mit Handicap auf ihre Tätigkeit hier vor und unterstützen sie hier dauerhaft.

Da es sich um ein integratives Projekt handelt, gelingt das eine oder andere manchmal auch etwas individueller.

Ici nous travaillons INTEGRATIF

Dans notre restaurant intégratif, notre équipe, composé de personnes avec et sans handicap, travaillent main dans la main pour vous rendre un séjour agréable chez nous.

Comme une entreprise d'insertion, nous sommes une institution économiquement indépendante dans le marché général du travail. Notre objectif est de créer des domaines d'activité attractives et des possibilités de développement pour des personnes avec un handicap. Avec des directives de qualification, la formation professionnelle et le coaching individuel, nous préparons et encourageons nos collègues avec un handicap ici sur place, dans une manière durable.

A cause de la nature individuelle de notre projet intégratif, nous vous prions de permettre, que l'un ou l'autre pourrait réussir aussi d'une manière individuelle.

Eine Begegnungsstätte.

Die Geschichte der Illenau

Die ehemalige Heil- und Pflegeanstalt Illenau wurde 1842 als schlossartiges Gebäude für psychisch kranke Menschen errichtet. Die neuartigen Heilmethoden machten die Illenau zu einer europaweit führenden Einrichtung.

Nach ihrer Auflösung zu Beginn des zweiten Weltkriegs diente das Areal dem Nationalsozialistischen Regime zu Schulungszwecken. Bis 1992 wurde es von den französischen Streitkräften genutzt.

Seit mehr als 20 Jahren bemühen sich Acherner Bürger im Förderkreis Forum Illenau um den Erhalt des Gebäudeensembles. Mit Hilfe umfangreicher Spendenaktionen und der Zuschüsse des Landes Baden-Württemberg konnte eine Begegnungsstätte mit einem Museum und einem Bistro errichtet werden.

Im Museum wird seit März 2015 in einer Dauerausstellung die wechselvolle Geschichte der Illenau präsentiert. Durch den offenen Zugang vom Bistro zum Museum ist es während der Öffnungszeiten des Bistros immer möglich, das Museum zu besuchen und gleichzeitig im Vorbeigehen einen Blick in die Vergangenheit zu werfen.

Der Förderkreis will mit diesem Modell einen lebendigen Treffpunkt schaffen, der Anregungen bietet, Austausch ermöglicht und damit Menschen zusammenführt.

Liebe Gäste,

an dieser Stelle möchten wir uns für Ihren Besuch bedanken und hoffen, Sie genießen Ihren Aufenthalt bei uns.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an - wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte bereit, die Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

Für Wünsche, Anregungen und Kritik sowie Ihre persönliche Planung für Ihre Feierlichkeiten stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Bleiben Sie auf dem Laufenden und besuchen Sie uns auch online unter:

www.illenau-bistro.de

www.facebook.com/IlleNauBistro

Ille Nau Arkaden Bistro gGmbH
Ille Nau Allee 75
77855 Achern

kontakt@illenau-bistro.de

Telefon 07841 6812445

Zum Schluss....

Gefördert wird die Illenau Arkaden Bistro gGmbH von der Aktion Mensch sowie durch den Kommunalverband für Jugend und Soziales Baden-Württemberg - Integrationsamt.

Alle angegebenen Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Bediengeld. (* = billigstes Getränk pro Liter)

Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Geschmacksstoff, 3=mit Süßungsmittel, 4=mit Konservierungsstoff, 5=koffeinhaltig, 6=chininhaltig, 7=aus Konzentrat, 8=mit Antioxidationsmittel, 9=geschwärzt, 10=mit Phosphat, 11=gewachst, 12=geschwefelt 13=mit Nitritpökelsalzen