



25 Jahre



Charivari
RESTAURANT

Aperitifs

Pinot Rosé Sekt, brut	0,1 l	3,50
Weißer Burgunder Sekt, brut	0,1 l	3,50
Kir Royal	0,1 l	4,00
Sekt mit Pfirsichlikör²	0,1 l	4,00
Aperol Spritz^{2,10}	0,2 l	5,00
Hugo	0,2 l	5,00

Martini weiß/rot/rosé	5 cl	3,50
Portwein "MC Duff's"	5 cl	3,50
Sherry med oder dry	5 cl	3,50
Campari^{2,10}	4 cl	5,50
mit Soda oder Orangensaft		
Pernod²	4 cl	4,50
mit Wasser/Cola ^{2,3,11} /Orangensaft		

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,00
Gulaschsuppe hausgemacht, pikant	4,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ¹	4,50

Vorspeisen

Eismeerkrabben-Cocktail mit Toast und Butter	7,50
Backkäse² mit Preiselbeeren und Blattsalate	6,50
Riesengarnelen in Knoblauch- Kräutersauce und Toast	11,50

... knackige Salat-Variationen

Bunte Salatschüssel⁸	5,00
„Omas Salatschüssel“^{1,3} bunte Salate mit Schinken ¹ und Ei	8,50
„Hirtensalat“ bunte Salate mit Knoblauchdressing und Schafskäse	9,50
„Nizza-Salat“ bunte Salate mit Thunfisch, Sardellen und Oliven	10,00

„Fitness-Salat“ Tomaten, Ei und Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen	10,50
„Farmersalat“ bunte Salate mit Mais, Hähnchenbrustfilet an warmer Currysauce ^{1,2}	11,00
„Zandersalat“ Blattsalate in Kräuter- dressing, gebratenes Zanderfilet mit Joghurtsauce	13,50

... servieren wir Ihnen mit unseren „hausgemachten Charivari Dressings“

Vesper und Kleinigkeiten

Bibiliskäse mit Bauernbrot	5,50
Gemüseteller „Freiburger Markt“	9,00
„Hoppel-Poppel“ Brägele mit Schinken-Ei, Sauce ^{1,3}	7,50
Bad. Wurstsalat^{1,3,8} mit Brot	7,50
Elsässer Wurstsalat^{1,3,8} mit Käse und Brot	7,50
Rindfleischsalat –sehr pikant– mit Bauernbrot	9,50
Radi mit Laugenbrezel und Butter	4,00
3 Münchener Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf ^{8,12}	5,50

1 paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce und Bauernbrot	6,50
2 panierte Schweineschnitzel mit Bratensauce und Bauernbrot	8,50
Kalbsleberle geröstet oder sauer (in Sauce) mit Brot	11,00
Ganze Schweinshaxe gegrillt mit Sauce Bernaise und Bauernbrot	7,50
Gebackener Fleischkäse^{1,3,8} mit Spiegelei ^c und Kartoffelsalat	7,50

Steaks vom Lavasteingrill

argentinische Qualität von „Maredo“

Filetsteak 200g 18,50 280g 23,50
Das zarteste Stück von der Rinderlende.
Die gleichmäßige Marmorierung gibt dem
Filet seinen edlen und saftigen Geschmack.

Rumpsteak 220g 16,50
vom Roastbeef – ohne Fettrand gegrillt

Rumpsteak 280g 19,50
mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack

Hüft-Steak 200g 12,50 300g 17,50
Ein fast völlig fettfreies, aus der Rinderkeule
geschnittenes Steak. Fein marmoriert,
herzhaft.

Rib Eye Steak 300g 19,50
Aus dem Zwischenrippenstück,
mit typischem Fettauge, dadurch
besonders aromatisch
und saftig.

Rindersteak aus den USA

Steaks aus den USA. Rinderrassen, wie Hereford
und Black Angus.

Rinderfilet 250g 29,50
Hüft-Steak 250g 19,50

Australisches Rindersteak

Beet Striploin mit dem begehrten Fettrand
und einer feinen Marmorierung des Fleisches.

Rumpsteak 350g 26,50
Rib Eye Steak 400g 29,50

Wenn Sie keinen Wunsch äußern werden unsere Steaks medium/rosa gegrillt

saftig rot / englisch innen noch etwas roh, außen kräftig gebräunt

zart rosa / medium innen rosa Streifen für den frischen saftigen Geschmack

durch / well done durchgebraten, außen stark gebräunt

Zu unseren Steaks reichen wir hausgemachte Kräuterbutter^{12,g} und Bauernbrot^a

Anderes von unserem Lavasteingrill

Schweinefilet 200g 12,50
am Stück rosa gegrillt mit Senfkruste
überbacken

Schweinesteak 250g 11,50
mit Kräuter der Provence

Charivari-Grillspieß 250g 14,50
mit Rind-und Schweinefilet

Kalbssteak (Entrecote) 220g 16,50
leicht durchwachsen

Putenbrustfilet 200g 10,00
mager und zart

Lammrücken Neuseeland 200g 19,50
rosa gegrillt mit Kräuterbutter¹²

Beilagen zu unseren Steaks

Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,00	Portion Gemüse	3,50
Pommes frites / Kroketten	3,00	Beilagensalat	3,50
Kartoffelsalat / Brägele	3,00	Sauce Bearnaise	1,50
Kartoffelgratin / Röstli	3,50	Pfeffersauce	1,50
Spätzle / Nudeln	3,00	Rahmsauce mit Champignons	1,50
Butterreis	2,50	Portion Sauerrahm	1,00
Portion Bauernbrot	1,00	Portion Kräuterbutter (2 Stück) ¹²	1,00

Hausspezialitäten

Kalbsleber sauer oder geröstet 16,50
in Sauce mit Brägele und Salat

Putenbrustfilet gegrillt 14,50
"Indisch" Ananas-Curry-Sauce, Reis
und Salat

Schweinesteak "Schweizer Art" 15,50
mit Tomaten, Schinken ^{1,3} und Käse
überbacken, Rahmsauce, Kroketten
und Salat

Rumpsteak mit Pfeffersauce 19,50
Bohngemüse, Pommes frites und Salat

Kalbsnierle geschneuzelt 16,50
in Senfsauce, Kartoffelrösti und Salat

"Chiquitas" 13,50
paniertes Hähnchenbrüstchen mit
Pommes, Kräuterrahm und Salat

"Sahnelendchen" 16,50
Schweinefilet mit Champignon-
rahmsauce, Butterspätzle und Salat

Kalbssteak Entrecote 19,50
leicht durchwachsen, gegrillt an
Rahmsauce, Gemüseumlage, Kroketten
und Salat

Fischgerichte

Matjesfilet „Hausfrauenart“ 9,50
mit Schwenkkartoffeln ³

Rotbarschfilet paniert 12,50
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat ³

Lachsfilet vom Grill 16,50
mit Rieslingsauce auf Blattspinat,
Kartoffeln und Salat

Nudelgerichte

Käsespätzle mit buntem Salat 9,50

Maultaschen
mit Fleischfüllung, Zwiebelschmelz 9,50
und Kartoffelsalat

Tortellini „Carbonara“ 11,00
mit Kräuter-Sahnesauce, buntem Salat

Bandnudeln mit Lachsstreifen 12,50
an Basilikum-Sahnesauce, grüner Salat

Toast's

vorweg servieren wir Ihnen einen Salat

Hawaii-Toast Schinken ^{1,3}, Ananas, 10,00
mit Käse überbacken

Charivaritoast 13,50
Schweinelendchen gegrillt,
Champignons, Sauce Bernaise
mit Käse überbacken

Herrentoast 18,50
Rinderfilet arg. mit Pfifferlingen,
Sauce Bearnaise

Für die kleinen Gäste

Portion **Pommes frites** 3,00

Spätzle mit Soße 4,50

Kinderteller I 6,50
Schnitzel mit Beilagen

Kinderteller II 5,50
Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites

Kinderteller III 5,50
Fischstäbchen mit Pommes frites

Dessertspezialitäten

Gemischtes Eis 4,00

Gemischtes Eis mit Sahne 4,50

Coupe Danemark, 5,50
Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne

Früchtebecher 6,00
Beerencocktail, Fruchteis, Sahne

Schwarzwaldbecher 6,00
Vanille- und Schokoeis mit
Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne

Bananensplit 6,00
Banane mit Vanille- und Schokoeis,
Eierlikör und Sahne

Apfelküchle 6,00
Vanilleis, Früchte und Sahne

Weinkarte



Weißweine 0,25 l

2014er Fasswein Cuvee Landwein, trocken	3,50
2014er Gutedel Landwein, trocken	3,80
2014er Müller-Thurgau QbA, trocken	4,00
2015er Rivaner QbA, trocken	4,00
2015er Weißer Burgunder QbA, trocken	4,20
2014er Grauer Burgunder QbA, trocken	4,50
2015er Riesling Kabinett, trocken	4,50
2013er Sauvignon blanc QbA, trocken	4,50
2015er Pinot Noir, Blanc de Noir Kabinett trocken	4,50
2015er Spätb. Weißherbst QbA, lieblich	4,50



Rotweine 0,25 l

2012er Spätburgunder QbA, lieblich	5,00
2011er Spätburgunder QbA, trocken	5,00
2011er Spätburgunder Barrique, Spätl. trocken, Goldmedaille	7,50
2014er Château Anniche rouge, Côtes de Bordeaux, A.O.C	6,00

Flaschenweine 0,75 l

2012er Durbacher Plauelrain Klingelberger Riesling, Goldmedaille, trocken	19,50
2010er Rioja Campo-Viejo Tempranillo	19,50
2012er Montepulciano Valle Reale d´Abruzzo, D.O.C.	19,50

Weinschorle 0,25 l

Weißweinschorle vom Fass	2,50
Weißherbstschorle aus der Flasche	2,80
Weiß-/Rotweinschorle aus der Flasche	2,80

ENGLER Weinbau



Spitzenweine vom „Gundelfinger Sonnenberg“

Wir bewirtschaften
ca. 3,5 ha Rebfläche

und tragen
somit auch einen
Großteil für
die Pflege des
Gundelfinger
Rebbergs bei.

Unsere Weine
werden im
Badischen
Winzerkeller
in Breisach
vom Kellermeister
Jörg Wiedemann
ausgebaut.

Die Auszeichnungen
bei der Landes-
weinprämierung
bestätigen unser
hohes Qualitäts-
niveau.

Erhältlich bei:
ENGLER Weinbau
&
[www.charivari-
gundelfingen.de](http://www.charivari-gundelfingen.de)



<i>Biere vom Faß</i>			<i>Flaschenbiere</i>		
	0,3 l	0,4 l	0,5 l	0,33 l	0,5 l
Alpirsbacher Pils	2,50	3,20		Freiburger Pilsener	2,70
Alpirsbacher "naturtrüb"	2,50	3,20		Alpirsbacher alkoholfrei	2,70
Radler	2,50	3,20		Henninger Karamalz	2,70
Veltins Pilsener	2,50	3,20		Erdinger Weizen alkoholfrei	3,50
Paulaner Export			3,50	Paulaner Hefeweizen dunkel	3,50
Paulaner Hefeweizen hell	2,50		3,50	Paulaner Kristallweizen	3,50

<i>Alkoholfreie Getränke</i>			0,3 l	0,4 l
Schwarzwald Sprudel classic	0,25 l	2,20		
	0,5 l	3,00		
Vittel Mineralwasser still	0,5 l	3,00		
Schweppes ¹⁰	0,2 l	2,50		
Bitter Lemmon / Ginger Ale / Tonic Water				
Johannisbeernektar	0,2 l	2,50		
Traubensaft rot	0,2 l	2,50		
Orangensaft	0,2 l	2,70		
	0,4 l	3,50		
Coca Cola, Spezi ^{2,3,11}			2,50	3,20
Fanta, Sprite ^{2,3}			2,50	3,20
Coca Cola light ^{2,3,6,11}			2,70	
Apfelsaft			2,70	3,50
Apfelsaft naturtrüb			2,70	3,50
Apfelsaftschorle			2,50	3,20
Johannisbeerschorle			2,70	3,50
Rhababerschorle			2,70	3,50
Kirsch- / Bananensaft			2,70	3,50

<i>Heiße Getränke</i>				
Tasse Kaffee ¹¹		2,20	Latte macchiato ¹¹	2,70
Kännchen Kaffee ¹¹		4,00	Milchkaffee ¹¹	2,70
Tasse Espresso ¹¹		2,20	verschiedene Teesorten	2,20
dopp. Espresso ¹¹		3,70	Schoki mit Sahne	2,70
Espresso macchiato ¹¹		2,20	Glühwein	3,50
Tasse koffeinfreier Kaffee ¹¹		2,20	Tee mit Rum ^{4d}	4,50
Tasse Cappuccino ¹¹		2,70		

<i>Unser Winzersekt –klassische Flaschengärung</i>				
Engler			Engler	
Pinot Rosé, brut			Weißer Burgunder, brut	
Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l	3,50 / 21,00		Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l	3,50 / 21,00
Feine Aromen von Erdbeeren und Brombeeren, ein besonderer Rosé mit feiner milder Säure.			Zarte Blütenaromen und feinfruchtige Apfelaromen geben dem Sekt ein wahres Geschmackserlebnis.	
Engler				
Secco Rose „Kolibri“				
Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l	2,50 / 15,00			
feinfruchtig, spritzig				

<i>Longdrinks</i>			
Johnnie W. Cola ^{2,3,11} / Orangensaft	5,50	Wodka Lemon ¹⁰ / Orangensaft	5,50
Gordons Gin Tonic ¹⁰ / Orangensaft	5,50	Bacardi Coca-Cola ^{2,3,11}	5,50

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, dass wir im Garten nur große Getränke servieren.

Spirituosen

Cognac – Weinbrand – Calvados

Engler Weinbrand 38%	2cl	2,50
Asbach Uralt 38% ²	2cl	2,50
Metaxa 7 Sterne 40% ²	2cl	3,00
Cognac	2cl	3,00
Remy Martin VSOP 40%		
Cognac	2cl	4,00
Comte Joseph, Hors d'Age 40%		
Calvados ²	2cl	3,50
Domaine de la Vectière 40%		

Whisky – Whiskey

„ Johnnie Walker “ Red Label ²	4cl	4,50
Scotch Whisky 40%		
Jack Daniels	4cl	6,00
Tennessee Whiskey 40%		
„ Jim Beam “	4cl	4,50
Bourbon Whiskey 40%		
Glenkinchie ¹	4cl	6,00
Single Malt Whisky 40%		
„ Chivas Regal “	4cl	6,00
Scotch Whisky 40%		
„ Talisker “	4cl	6,00
Single Malt Scotch Whisky 40%		

Englers Edelbrände



Obstler 38%	2cl	2,50
Spätburgunder Marc 42%	2cl	2,50
Weinhefe i. Eichenfass ger. 42%	2cl	2,50
Zwetschgen 42%	2cl	3,00
Mirabellen 42%	2cl	3,00
Kirschwasser 42%	2cl	3,00
Williamsbirne 42%	2cl	3,00
Waldhimbeergeist 40%	2cl	3,00
Alte Pflaume 38%	2cl	3,00
Wildkirsche 43%	2cl	3,50
Quittenbrand 40%	2cl	3,50
Sauerkirsch 42%	2cl	3,50
„ Zibärtele “ (Wildpflaume) 43%	2cl	4,00
Schlehenbrand 40%	2cl	4,00

*Englers 0,5 l Edelbrände können
Sie an der Theke käuflich erwerben!*

Wässerle und mehr

Sierra Tequilla 38%	2cl	2,50
Ramazotti , Kräuter 30%	2cl	2,50
Fernet Branca 38%	2cl	2,50
Jägermeister 35%	2cl	2,50
Underberg 43%	2cl	2,50
Marc de Champagne 40%	2cl	4,50
Grappa Riserva di Sangiov. 42%	2cl	4,50
Aalborg Jubi . Akvavit 45%	2cl	2,50

Liköre

Grand Marnier Likör 40%	2cl	3,00
Benedictine D.O.M. ² 43%	2cl	3,00
Baileys Whiskylikör ² 17%	4cl	4,00
Amaretto di Soronno ⁹ 28%	2cl	2,50
Eierlikör mit Kirschwasser	2cl	2,50

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßungsmittel Saccharin 5) mit Süßungsmittel Cyclamat
6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßungsmittel Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt
10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst

Für Allergiker steht eine Extrakarte zur Verfügung, bitte sprechen Sie uns an.



„Wo unten oben ist“

Unsere Philosophie

- unkompliziert
- gemütlich
- kommunikativ

Unser Anspruch

- Qualität
- Frische
- Vielfalt

Ein Gastrokonzert feiert 25 Jahre

Eingeweihte erkennen es gleich am Namen „Charivari“! Noch nie gehört? Im Lexikon finden Sie es kaum, aber in Gundelfingen. Von fröhlichem Durcheinander, buntem Treiben und auch Katzenmusik ist da die Rede. Auf jeden Fall: Vergnügtsein, Spaß haben, Vielfalt genießen, gutes Essen, gutes Bier, Wein aus eigenem Anbau, behagliche Stuben und natürlich nicht zu vergessen den Tresen.

Über Steaks von Lavasteingrill und reichhaltige Salatvariationen, ist das Charivari bekannt für seine Vielfalt von leckeren Toast´s, Nudelgerichten, bayerischen Spezialitäten und Feines aus der badisch-elsässischen Küche. Saisonale Angebote und täglich wechselnde Tagesgerichte runden unsere Speisekarte ab.

Vielen Dank für Ihre Treue!

Charivari
RESTAURANT

Inh. Eugen Engler
Wildtalstraße 1
79194 Gundelfingen
Tel. 0761 - 58 17 18
Fax 0761 - 58 00 54
charivari-gundelfingen@t-online.de


RÖBLE
RESTAURATION

Inh. Eugen Engler
Alte Bundesstraße 33
79194 Gundelfingen
Tel. 0761 - 61 29 939
Fax 0761 - 58 00 54
roessle-gundelfingen@t-online.de


Weinbau

Weinbau
Inh. Eugen Engler
Wildtalstraße 1
79194 Gundelfingen
Tel. 0761 - 58 00 25
Fax 0761 - 58 00 54

Alle Preise verstehen sich in EURO und inkl. 19 % gesetzl. Mehrwertsteuer