

Das Rieberg



V1.8

Willkommen in der Konditorei Das Rieberg

Bei uns können Sie den ganzen Tag verbringen!

Morgens wählen Sie aus unserer umfangreichen Frühstückskarte.

Zum Mittag bieten wir Ihnen verschiedene warme Kleingerichte.

Feine Kuchen und Torten, Trüffel und Gebäck mit duftenden Kaffevariationen oder feinen Tees genießen Sie am Nachmittag.

Und das alles in liebevollem Ambiente im Herzen von Rüppurr.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 9 bis 18 Uhr, Montags ist Ruhetag
Ostendorfplatz 1 – 76199 Karlsruhe – Tel: 0721/891518 – www.dasrieberg.de – Inhaberin: Inge Baum

Das Rieberg



V1.8

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁽¹⁾	2,30
Kännchen Kaffee ⁽¹⁾	4,60
Milchkaffee ⁽¹⁾	2,90
Espresso ⁽¹⁾	2,00
Cappuccino ⁽¹⁾	2,50
Latte Macchiato ⁽¹⁾	3,10
Heiße Schokolade	2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	3,30

Teespezialitäten vom Durlacher Kräuterladen

Wählen Sie aus unserer separaten
Teekarte Ihren Favoriten.

Glas Tee	2,30
----------	------

Alkoholfreie Getränke

Griesbacher Mineralwasser 0,75l	4,50
Griesbacher Mineralwasser 0,25l Classic/ Medium/ Still	2,50

	0,2l	0,4l
Orangensaft/ Apfelsaft/	2,50	4,00
Johannisbeernektar/ Maracujanektar	2,50	4,00
Saftschorle	2,00	3,50
Coca Cola ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾	2,50	4,00
Bitter Lemon ⁽³⁾ / Tonic Water	2,50	
Coca Cola light ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁶⁾	(0,33l) 2,80	
Fanta ⁽²⁾⁽⁴⁾	(0,33l) 2,80	
Sprite	(0,33l) 2,80	

Wein und Bier

Hoepfner Pils (auch alkoholfrei)	0,33l	2,90
Hoepfner Hefeweizen (auch alk.frei)	0,5l	3,50
Grauburgunder, Weißwein	0,2l	3,50
Spätburgunder, Rotwein	0,2l	3,50
Weinschorle	0,2l	2,80
Sekt	0,1l	2,80
Apérol Spritz ⁽²⁾⁽³⁾	0,2l	4,90
Verschiedene Obstbrände/ Liköre	2cl	2,80

Das Rieberg



V1.8

Ein Leben ohne Kuchen ist möglich – aber sinnlos

Unsere Auswahl an Kuchen und Torten ist umfangreich und variiert täglich.

Gebackene Kuchen: Apfel, Mandarine, Käse, Bauernrahm, Kirsch-Nuss-Kuchen, Rüblikuchen, Rhabarber-Rahm, Rhabarber-Baiser, Heidelbeer-Rahm, Mohnkuchen 3,40

Belegte Obsttorten: Himbeerkuchen, Schokolade-Waldfrucht, gemischter Obstkuchen, Johannisbeerbaiser 3,50

Konditortorten aus Meisterhand: Schwarzwälder Kirsch, Maracujasahne, Champagner, Trüffel, Marzipan, Sacher, Käsesahne, Bienenstich 3,70

Vegane Alternativen

Unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch mit Sojamilch.

Das süße Frühstück bieten wir Ihnen gerne als vegane Variante, ergänzen Sie es doch mit Rührtofu!

Täglich backen wir leckere vegane Kuchen und veganes Gebäck.

Überzeugen Sie sich selbst!

Das Rieberg



V1.8

Frühstückszeit von 9 bis 12 Uhr.

Zu jedem Frühstück erhalten Sie ein Glas Orangensaft, ein Hefebrötchen, Butter und unsere hausgemachte Marmelade.

Frühstück #1: Starter	5,80
2 Brötchen, 2 Sorten Käse, 1 Sorte Wurst ⁽⁴⁾⁽⁵⁾	
Frühstück #2: Süße Sünde	6,90
1 Brötchen, 1 Croissant, 3 verschiedene süße Aufstriche, 1 kleines Müsli	
Frühstück #3: Kornblümchen	7,90
2 Brötchen, Variation aus 4 verschiedenen Käsesorten, 1 Kleines Müsli	
Frühstück #4: Amerikano	9,50
Cornflakes mit Milch als Auftakt, 2 Scheiben selbst gebackener Toast mit 2 Spiegeleiern und knusprigem Bacon, danach hausgemachte Pancakes mit Sahne und Ahornsirup ⁽⁴⁾⁽⁵⁾	
Frühstück #5: Das Rieberg	9,00
1 Brötchen, 2 Scheiben selbst gebackener Toast, 2 Sorten Käse, 2 Sorten Wurst, 2 Spiegeleier, 1 Mini-Müsli ⁽⁴⁾⁽⁵⁾	

Das Rieberg



V1.8

Frühstück #6: Wikinger

11,00

2 Brötchen, Räucherlachs, geräucherte Forelle, 2 Rühreier mit Garnelen, Sahnemeerrettich ⁽⁴⁾⁽⁵⁾

Frühstück #7: romantisch für Zwei

21,00

3 Brötchen, 2 Scheiben selbst gebackener Toast, 3 Sorten Käse, 3 Sorten Wurst, Räucherlachs, Sahnemeerrettich, 2 Mini-Müsli, 2 Gläser Sekt anstatt Orangensaft ⁽⁴⁾⁽⁵⁾

Müsli-Explosion

Genießen Sie unsere extra knusprige, selbst geröstete Müslimischung, dazu frisches Obst und Naturjoghurt oder wahlweise Soja-Joghurt.

Mini-Müsli	3,50
Kleines Müsli	4,50
Großes Müsli	6,90

Rühreier

jeweils von zwei Eiern, serviert auf einer Scheibe selbst gebackenem Toastbrot

Rührei natur	4,00
Rührei mit Schinken ⁽⁴⁾⁽⁵⁾	4,30
Rührei mit Tomate	4,30
Rührei mit Garnelen ⁽⁵⁾	4,90
Rührtofu mit Tomate und Paprika, dazu ein Brötchen	4,90

Das Rieberg



V1.8

Mittagessenzeit von 12 bis 15 Uhr.

Überbackene Toasts mit unserem feinen, selbst gebackenen Toastbrot.

Toast #1: Der Rieberger

6,50

Zwei Scheiben Toast, mit Schinken und Käse überbacken, darauf zwei Spiegeleier ⁽⁴⁾⁽⁵⁾

Toast #2: Chicken-Toast

6,90

Zwei Scheiben Toast, belegt mit einer Hähnchen-Paprika-Tomaten-Mischung und überbacken mit Goudakäse

Toast #3: Italia-Toast

6,50

Zwei Scheiben Toast, belegt mit einer hausgemachten Tomaten-Paprika-Oliven⁽⁷⁾-Mischung (Sweet Chili) und überbacken mit Goudakäse

Toast #4: Hawaii-Toast

6,50

Zwei Scheiben Toast, belegt mit Schinken und Ananas und mit Goudakäse überbacken.

Das Rieberg



V1.8

Toast #5: Salmon-Toast

Zwei Scheiben Toast, mit Meerrettich bestrichen, mit Räucherlachs belegt und mit Goudakäse überbacken.

7,90

Toast #6: Tomate-Mozzarella

Zwei Scheiben Toast, mit Tomaten belegt und Mozzarella überbacken, darauf unser hausgemachtes Basilikumpesto und geröstete Sonnenblumenkerne.

6,50

Suppenzeit im Rieberg!

Alle Suppen servieren wir mit einem Brötchen

Gulaschsuppe

5,50

Kartoffelsuppe (mit Speck)

5,50

Tomatencremesuppe

5,50

Weitere Suppen nach Saison (fragen Sie gerne nach)

5,50

Das Rieberg



V1.8

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Sie haben Fragen, Wünsche, Anregungen, Lob oder Kritik?

Wir freuen uns über Ihre Nachricht!

Persönlich, per E-Mail, über Facebook oder Instagram, in unserem Google-Auftritt oder über unser Feedback-Kärtchen am Leseschrank im Café.

Zusatzstoffe:

1. Koffeinhaltig
2. mit Farbstoff
3. mit Chinin
4. mit Antioxidationsmitteln
5. mit Konservierungsstoffen
6. mit Phosphat
7. geschwärzt

Das Rieberg

Teekarte



V1.8

Darjeeling

First Flush, „Thurbo“, späte Erst- Erntephase, leicht herber Tee mit goldener Tasse

3-5 Minuten bei 95°C

Assam

Second Flush Goldblatt, „Nudwa“, zweite Erntephase, herzhaft und mittelkräftig, rote Tasse

3-5 Minuten bei 95°C

Earl Grey

Aromatisierter Schwarztee

3-5 Minuten bei 95°C

Grüner Tee

Japan Sencha, „Kakegawa“, weicher, milder Charakter, intensiv, zartherb

3-4 Minuten bei 80°C

Durlacher Kräutermischung

Alles was Durlachs Umgebung zu bieten hat, ohne Aroma

5-8 Minuten bei 95°C

Durlacher Früchtchen

Frische Mischung aus Durlachs roten Beeren, dunkelrote Tasse

6-8 Minuten bei 95°C

Rooibos-Orange

Zarte, fruchtige Note, orangene Tasse

6-8 Minuten bei 95°C

Wintertee

„Knecht Ruprecht“, Schwarztee-Gewürzmischung

3-5 Minuten bei 95°C