

aus: „Gastronomie – Restaurantfachleute Fachstufen 1 und 2“, Seiten 295 und 296 (gekürzt)

Getränkekarten

- Ausschankmengen und Inklusivpreise sind anzugeben.
- Anzubieten ist mindestens ein alkoholfreies Getränk, das nicht teurer ist als das preiswerteste alkoholische Getränk in gleicher Menge (bezogen auf Literpreis).
- Getränkekarten enthalten alle angebotenen Getränke nach Angebotsformen, z. B.

- **Standard-Getränkekarte**

Wenn nicht durch die Art des Restaurants eine andere Reihenfolge sinnvoll ist und keine Spezial-Getränkekarten vorhanden sind, werden die Getränkegruppen folgendermaßen geordnet: Aperitifs – alkoholfreie Getränke – Biere – Wein – Sekt, Champagner – Spirituosen – Bargetränke – Heißgetränke.

- **Aperitifkarte**

Enthält weinhaltige Aperitifs, Spirituosen, Champagner oder Sekt.

- **Cocktailkarte/Barkarte**

Enthält Misch- und Mixgetränke als Short- und Longdrinks. Angeboten werden sowohl alkoholhaltige als auch alkoholarme und alkoholfreie Getränke.

- **Bierkarte**

In der Angebotspalette stehen Fassbiere vor Flaschenbieren. Deutsche Biere werden vor ausländischen, helle vor dunklen Bieren angeordnet.

- **Weinkarte**

Offene Weine werden vor Flaschenweinen angeordnet.

Die Ordnung erfolgt nach der Weinart: Weißwein, Rotwein, Roséwein (Weißherbst), Rotling.

Zuerst werden die deutschen, anschließend die ausländischen Weine aufgeführt. Bei deutschen Weinen ist mit regionalen Sorten zu beginnen.

In der Weinkarte sind folgende Angaben erforderlich: Anbaugebiet, Weinart, Jahrgang, Name, Rebsorten, Qualitätsstufe, Geschmacksangabe, Füllmenge, Inklusivpreis.

- **Kaffeekarte**

Kaffeekarten gliedern sich in

- warme Kaffeegetränke ohne Alkohol,
- warme Kaffeegetränke mit Alkohol,
- kalte Kaffeegetränke ohne Alkohol,
- kalte Kaffeegetränke mit Alkohol.

- **Teekarte**

Teekarten enthalten die übliche Verkehrsbezeichnung und die Portionsgrößen (Tasse, Glas, Kanne).