Eine Getränkekarte erstellen

In Deutschland gibt es spezifische Anforderungen für die Kennzeichnung von Kaffee-, Wein- und Schaumweinkarten. Hier sind die wichtigsten Angaben für jede Art von Karte:

Kaffeekarte:

- **Kaffeespezialitäten**: Die Karte sollte eine Auswahl an Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Americano usw. enthalten.
- **Preise**: Die Preise für jede Kaffeespezialität sollten klar angegeben sein.
- **Herkunft**: Wenn besondere Kaffeesorten oder -bohnen verwendet werden (z. B. aus bestimmten Ländern oder Regionen), kann dies ebenfalls auf der Karte vermerkt werden.

Weinkarte:

- **Weinangebot**: Die Karte sollte eine Liste der verfügbaren Weine enthalten, einschließlich Rebsorte, Jahrgang und Herkunft.
- **Qualitätsstufen**: Bei deutschen Weinen sind Qualitätsstufen wie “Qualitätswein” oder “Prädikatswein” relevant. Prädikate wie “Kabinett”, “Spätlese” oder “Auslese” sollten ebenfalls aufgeführt sein.
- **Preise**: Die Preise für die verschiedenen Weine sollten deutlich sichtbar sein.

Schaumweinkarte (für Sekt, Champagner usw.):

- **Schaumweinauswahl**: Hier sollten verschiedene Schaumweine aufgeführt sein, z. B. Sekt, Prosecco, Champagner.
- **Qualität und Herkunft**: Informationen zur Qualität (z. B. Brut, Extra Brut) und zur Herkunft (z. B. Champagne, Trentino) sind wichtig.
- **Preise**: Die Preise für die verschiedenen Schaumweine sollten ebenfalls klar ersichtlich sein.

Die genannten Angaben sind gesetzlich vorgeschrieben und sollten auf den Karten deutlich sichtbar sein. Zusätzlich ist es wünschenswert, weitere Informationen wie die Herkunft der Kaffeebohnen oder besondere Merkmale der Weine zu ergänzen.

Merkblatt zur Erstellung von Speise- und Getränkekarten (dehoga-bayern.de)

Getränkekarte (wuerzburg.de)

https://t1p.de/MerkblattLRA_SchwaebischHall

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/erstellen-einer-getraenkekarte