



DIE VERKAUFSOPTIMIERTE SPEISEKARTE

Vorlagen für eine moderne Gestaltung

METRO

YOUR SUCCESS IS OUR BUSINESS

METRO
GASTRO 
CONSULTING

LIEBE GASTRO-PROFIS,

auf die Unterstützung von METRO können Sie sich immer verlassen – auch bei der Erstellung Ihrer Speisekarte.

Deshalb haben wir für Sie Vorlagen für unterschiedliche Restaurant-Typen entwickelt, die Sie individuell anpassen und für Ihre Gastronomie nutzen können.

Auf den folgenden Seiten sehen Sie einen beispielhaften Aufbau einer verkaufsoptimierten Speisekarte (alle Angaben sind fiktiv).

Im Anhang finden Sie neben einer neutralen Version auch Master-Dateien für Restaurants mit deutscher, mediterraner, asiatischer und vegetarischer/veganer Küche sowie für Steakhäuser, die wir Ihnen zur Individualisierung kostenfrei zur Verfügung stellen. METRO bietet dabei nur den Rahmen und ist für Inhalte der Speisekarten nicht verantwortlich.

Viel Erfolg mit Ihrer Speisekarte wünscht Ihnen

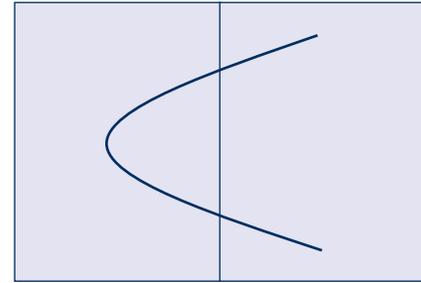
Ihr METRO Kundenmanagement





DIE OPTIMALE SPEISEKARTE

Die Speisekarte ist das wichtigste Kommunikations-, Verkaufs- und Marketingwerkzeug in Ihrem gastronomischen Betrieb. Deshalb sind klare und eindeutige Botschaften sehr wichtig.



Blickverlauf Ihrer Gäste *

- Die rechte Seite der Speisekarte ist für den Verkauf besonders relevant
- Die Lesekurve, also der Blick der Gäste, führt vom rechten oberen Teil der Speisekarte nach links in die Mitte, um dann im unteren Teil der rechten Seite zu enden (liegendes U).
- Je mehr Seiten eine Speisekarte hat, umso kürzer wird die Ausprägung zur linken Seite, d.h. sie wird kaum mehr beachtet.
- Highlighten Sie die auf der Lesekurve liegenden Gerichte z. B. durch professionelle Bilder.

Gewinner und Schläfer Ihrer Speisekarte

Bevor Sie Ihre Speisekarte neugestalten, sollten Sie eine Speisendiagnose durchführen, um Ihre Gewinner (hoher Deckungsbeitrag, hohe Verkäufe) und Schläfer (hoher Deckungsbeitrag, niedrige Verkäufe) zu identifizieren. Insbesondere für diese Produkte macht die Neuplatzierung entlang der Lesekurve Sinn, um die Aufmerksamkeit Ihrer Gäste zu bekommen.

Das METRO Gastro Consulting Team unterstützt Sie gerne dabei, bitte wenden Sie sich diesbezüglich an Ihr Kundenmanagement.

* Der Aufbau der Speisekarte, bzw. die Gestaltung der einzelnen Seiten, basiert auf den Ergebnissen der Forschungen von Siegfried Vögele, dem anerkannten Experten für Direktmarketing. Vögele hat mit einer eigens dafür entwickelten Augenkamera die Lesekurve von Menschen erforscht und die Erkenntnisse nach verkaufpsychologischen Gesichtspunkten ausgewertet.

ACHT TIPPS FÜR EINE VERKAUFSSTARKE SPEISEKARTE



**DIE
SPEISEKARTE –
DIE VISITENKARTE
IHRES
RESTAURANTS**

DECKBLATT



RESTAURANT METRO

Logo

**Geschmack und
Herzlichkeit erleben**



04/22

SAISONKARTE NUR BEI UNS



Unsere aktuelle Saisonkarte

Pulled Goose Burger Gezupfte Gänsekeule und Krautsalat mit hausgemachter Preiselbeer-Mayonnaise und krossen Kartoffelstäbchen	00,00
Garnelen mit Mango-Salsa an Kokos-Espuma, mit fruchtigen Kirschtomaten und leichter Chili-Note	00,00
Hirschbraten mit Kaffeekruste mit in Butter geschwenktem Wirsing und fein pürierten Pastinaken. Dazu Drillinge	00,00
Basque Burnt Cheesecake V Kross karamalisierte Kruste und zartschmelzender Kern. Unwiderstehlich	00,00



Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

04/22



So lecker essen Sie nur bei uns!

Gebratener Pulpo NEU Butterzart gekocht und scharf angebraten, mit Knoblauch und frischen Kräutern verfeinert	00,00
Dry aged Tomahawk Steak für 2 Ca. 1,2 kg vom Emsrind, am Knochen gereift und auf dem Lavastein-Grill zur Vollendung gebracht. Purer Fleischgenuss	00,00.
BEILAGE	
La-Ratte-Kartoffeln in Rosmarin-Butter geschwenkt V	00,00
Knackiger Beilagensalat mit Joghurtdressing V	00,00
Ofengemüse V+	00,00
Weinempfehlung Castroviejo-Rioja Crianza, Douro, Portugal, trocken, vollmundig mit feinen Aromen von Kirsche, Vanille und Schokolade, im Eichenfass ausgebaut	0,15 l 0,00 · 0,75 l 00,00

04/22



WIR ÜBER UNS LIEBLINGS- GERICHTE



Uns verbindet eine Leidenschaft:
glückliche Gäste!



Portrait, z. B. Inhaberin



Portrait, z. B. Serviceleitung



Portrait, z. B. Küchenchef



Portrait z. B. Servicekraft



Portrait, z. B. Servicekraft



Portrait, z. B. Auszubildende

Unsere Küche ist raffiniert regional.
Wir kümmern uns!



12/21



Die Lieblingsgerichte
unserer Gäste

VORNEWEG

Carpaccio vom Thunfisch 00,00
mit Limettendressing und grobem buntem Pfeffer

Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten V 00,00
mit Kapern, gehobeltem Parmesan und Balsamico

HAUPTSACHE

Lammkarree rosa gegrillt 00,00
mit Speckbohnen und krossen Bratkartoffeln

Linguine mit Lachswürfeln 00,00
mit Kirschtomaten, Zucchini und frischen Kräutern

Original Wiener Schnitzel 00,00
vom Kalbsrücken, im Butterschmalz ausgebacken,
dazu frischer Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Rumpsteak vom Lavagrill 00,00
250 Gramm, mit Kräuterbutter, knackigem Blattsalat,
Kartoffelstäbchen

Pfeffertopf 00,00
Dreierlei Filets von Rind, Schwein und Gockel
in pikanter Pfeffersauce, handgeschabte Spätzle

12/21

Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.



SUPPEN UND MEHR ZUSATZSEITE



Suppen und mehr

SUPPEN

Hausgemachte Hochzeitssuppe 00,00
Klare Rinderbrühe mit Eierstich, Gemüse und Markklößchen, wie bei Oma

VORSPEISEN

Garnelen mit Mango-Salsa NEU 00,00
an Kokos-Espuma, mit fruchtigen Kirschtomaten und leichter Chili-Note

Warmer Pak-Choi-Salat NEU 00,00
mit Prosciutto und Zitronen-Ingwer-Dressing

Carpaccio vom Emsrind 00,00
Gehobelter Parmesan und Basilikum-Pesto

SALATE

Beilagensalat mit Hausdressing V+ 00,00
Gurkensalat klassisch V 00,00

Weinempfehlung

Grauburgunder Wunderwerk von Dreissigacker, Rheinhessen,
trocken, tolle Zitrus- und Melonenaromen, wenig Säure
0,15 l 0,00 · 0,75 l 00,00



Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

04/22



Zusatzseite

FLEISCHLOS LECKER

Auberginen-Mango-Burger V
Fluffige Buns mit gegrillten Auberginenscheiben mit einem fruchtigen Mango-Chutney, dazu Süßkartoffel-Pommes und Coleslaw
00,00

WILD AUF WILD

Wildragout mit Waldpilzen
Im Römertopf gegart
Portwein-Preisebeer-Sauce
Handgeschabte Spätzle
Beilagensalat
00,00

MEER GEHT IMMER

Lachsfilet auf der Haut gebraten
mit grünem Spargel und Kirschtomaten im Nudelnest
00,00



04/22

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

UNSERE PHILOSOPHIE



Für den kleinen Hunger

Flammkuchen Elsässer Art mit Schmand, Speck und Zwiebeln	00,00
Blumenkohl-Zucchini-Nuggets V im Sesammantel mit pikantem Ranch-Dip	00,00
Rote-Bete-Carpaccio V+ mit Rucola und Meerrettich	00,00
Carpaccio vom Emsrind Gehobelter Parmesan und Basilikum-Pesto	00,00
Gebratener Pulpo Butterzart gekocht und scharf angebraten, mit Knoblauch und frischen Kräutern verfeinert	00,00

Weinempfehlung
Rosa dei Venti, Guerreiri, Marche, Italien,
wunderbare Noten von Erdbeer und Himbeer, leicht und frisch
0,15l 0,00 · 0,75l 00,00



Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

04/22



Unsere Philosophie

Mit raffinierten Ideen und neu interpretierten Klassikern möchten wir Sie, liebe Gäste, jeden Tag wieder aufs Neue überraschen und verwöhnen.

In unserem Restaurant sollen Sie sich ungezwungen heimisch fühlen und sich durch nichts vom Genuss ablenken lassen.

GENIEßEN SIE, WIR KÜMMERN UNS UM ALLES ANDERE.

Unsere Produkte stammen überwiegend aus regionalem Anbau und tiergerechter Haltung. Unser erklärtes Ziel ist es, ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel auszukommen.

Die mit dem V gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch und mit V+ sogar vegan.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an unseren Service.



04/22

GETRÄNKE- KARTE



Getränkekarte

APERITIF

Aperol Spritz	0,2l	0,00
Hugo	0,2l	0,00
Campari pur	4cl	0,00
als Longdrink mit Soda oder Orangensaft		0,00

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola	0,33l	0,00
Coca Cola light	0,33l	0,00
Fanta	0,33l	0,00
Mezzo Mix	0,33l	0,00
Sprite	0,33l	0,00
Bitter Lemon	0,33l	0,00

SÄFTE

Apfelsaft	0,2l	0,00
Apfelsaftschorle	0,2l	0,00
Orangensaft	0,2l	0,00
Johannisbeer Nektar	0,2l	0,00

Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

04/22



Getränkekarte

WEINEMPFEHLUNGEN

Chardonnay	0,15l	0,00
Weißburgunder	0,15l	0,00
Riesling	0,15l	0,00
Silvaner	0,15l	0,00

Red Cuvée	0,15l	0,00
Spätburgunder	0,15l	0,00

BIERE

Ale	0,33l	0,00
Altbier	0,33l	0,00
Kölsch	0,33l	0,00
Weizenbier	0,33l	0,00
Pils	0,33l	0,00
Schwarzbier	0,33l	0,00

Vom Fass

Pils	0,33l 0,00	0,5l 0,00
Weißbier	0,33l 0,00	0,5l 0,00

04/22



GETRÄNKEKARTE KENNZEICHNUNG



Getränkekarte

DIGESTIF

Grappa Julia	4cl	0,00
Ouzo	4cl	0,00
Calvados	4cl	0,00
Hennessy Fine de Cognac	4cl	0,00
Veterano Osborne	4cl	0,00
Asbach Uralt	4cl	0,00
Fernet	4cl	0,00
Ramazotti	4cl	0,00
Jägermeister	4cl	0,00
Linie Aquavit	2cl	0,00
Himbeergeist	2cl	0,00
Kirschwasser	2cl	0,00



Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

04/22



Liebe Gäste,

wir sind verpflichtet, unsere Speisen und Getränke zu kennzeichnen, sofern sie mit Zusatzstoffen oder Allergenen versetzt sind. Zur besseren Unterscheidung haben wir die Zusatzstoffe mit einer Zahl und die Allergene mit einem Buchstaben versehen.

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind oder Bedenken haben, damit wir Sie rechtzeitig beraten und entsprechend angepasste Speisen- und Getränkeangebote unterbreiten können.

- | | |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1. Mit Farbstoff | a. Glutenhaltiges Getriebe |
| 2. Mit Konservierungstoff (konserviert) | b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 3. Mit Antioxidationsmittel | c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 4. Mit Geschmacksverstärker | d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 5. Geschwefelt | e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 6. Geschwärzt | f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 7. Gewachst | g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 8. Mit Phosphat | h. Schalenfrüchte |
| 9. Mit Süßungsmittel(n), enthält Phenylalaninquelle | i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 10. Koffeinhaltig | j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 11. Chininhaltig | k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 12. Mit Taurin | l. Schwefeldioxid und Sulfite |
| 13. Mit Säuerungsmitteln | m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| | n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

In dieser Muster-Speisekarte haben wir auf die Auflistung von Zusatzstoffen und Allergenen verzichtet. Alles, was Sie über die Kennzeichnungspflicht wissen müssen, erfahren Sie unter www.metro.de/blog/allergenliste

04/22

RÜCKSEITE



Logo

**Sie genießen,
wir kümmern uns
um alles andere.**

Platz für Kontaktdaten,
weitere Infos zu Reservierungen,
Ankündigungen.
www.restaurant.de



04/22



DESSERTKARTE



Dessertkarte



Gianduja-Krokantmousse
mit Schokoladensoße
0,00

Waldbeerenmousse
mit frischen Waldfrüchten
0,00



Mango-Kokosmousse
mit Mangosoße
0,00

Tiramisù im Glas
mit Löffelbiskuit
0,00



Cassis Cheesecake
0,00

Dreierlei Mousse au Chocolat
mit Schokoladensoße
0,00

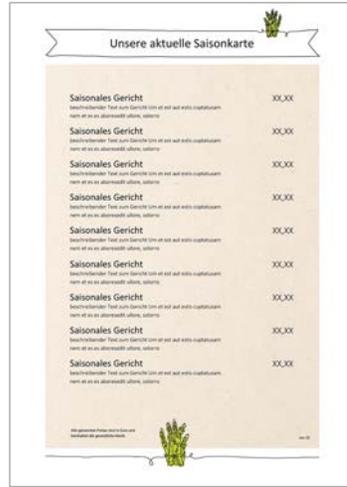


Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

04/22



Neutrale Version



Deutsche Küche



Mediterrane Küche



Asiatische Küche



Vegetarisch/vegane Küche



Version für Steakhäuser





Viel Erfolg mit Ihrer individualisierten Speisekarte!

METRO

YOUR SUCCESS IS OUR BUSINESS

METRO Deutschland GmbH · Metro-Str. 8 · 40235 Düsseldorf
www.metro.de