

Die Speisekarte

Eine Speisekarte ist eine Übersicht über die Produkte, Leistungen und Preise eines gastronomischen Betriebes und enthält normalerweise das Angebot an Speisen, Getränken (Speise- und Getränkekarte) sowie - soweit im Angebot - vollständigen Menüs. Einige Betriebe legen separate Menü-, Getränke-, Eis- / Dessert- oder Weinkarten und ggf. Tageskarten* aus.

Eine Speisekarte erfüllt zwei Grundfunktionen:

- das Personal im organisatorischen Ablauf des Betriebs (Küche, Bar, Service) zu unterstützen,
- den Gast über Angebot und Preise zu informieren

Die inhaltliche Gestaltung einer Speisekarte unterliegt nach deutschem Recht Vorschriften aus verschiedenen Rechtsgebieten, deren Form und Aufmachung ist dem Gastwirt freigestellt.

Speisekarte als Preisverzeichnis:

Die Preisangabenverordnung (PangV) schreibt in § 7 vor, dass der Gastwirt Preisverzeichnisse vorzuhalten hat. Diese sind entweder auf Tischen aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen.

Bei Getränken, die in geeichten Gefäßen (§ 9 Eichgesetz) abgegeben werden, ist ferner das Füllmaß in ltr/ml anzugeben, auf das sich der Abgabepreis bezieht.

Die Preise müssen Endpreise angeben, also evtl. Bedienungsgeld, Steuern und sonstige Zuschläge einschließen. Die gesonderte Ausweisung von früher üblichen Zuschlägen für Gedecke ist nicht zulässig.

Mindestens eine aussagekräftige Auswahl der Speise- und Getränkepreise ist neben dem Eingang der Gaststätte zur gut sichtbaren Einsicht für jedermann anzubringen.

Das Gaststättengesetz (GastG) schreibt in § 6 ferner vor, mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk, bezogen auf den Literpreis (so genannter Apfelsaft-Paragraph).

Als Preisverzeichnis ist die Speisekarte auch ein kaufmännisches Dokument, welches der mindestens sechsjährigen Aufbewahrungspflicht unterliegt, die sich aus § 147 Abgabenordnung ergibt.

Speisekarte als Verbraucherinformation:

Mit seiner Speisekarte informiert der Gastwirt auch darüber, welche Lebensmittel er in Verkehr bringt. Dazu gibt es im Lebensmittelrecht, hauptsächlich niedergelegt im Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, grundsätzliche Informationsverpflichtungen sowie Begriffsdefinitionen, die den Verbraucher vor Täuschung schützen sollen.

Diese müssen im Inhalt der Speisekarte Beachtung finden und sind bei Zuwiderhandlung straf- oder bußgeldbewehrt.

Lebensmittelzusätze:

Die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung behandelt in Inhalt und Bezeichnung sämtliche Zusatzstoffe (§ 9), die in der Speisekarte durch Begriffsbeordnung (wie "mit Farbstoff", "enthält Geschmacksverstärker") oder durch Fußnoten ausdrücklich gekennzeichnet sein müssen.

Dies betrifft nicht nur die an den Gast abgegebenen Fertigprodukte wie Getränke, sondern besonders auch Zusätze in eingekauften Lebensmitteln, die in die Gerichte auf der Speisekarte weiterverarbeitet werden.

Der Gastwirt ist verpflichtet, sich Kenntnis über die Zusatzstoffe in diesen Grundprodukten zu verschaffen und diese wiederum in seiner Speisekarte auszuzeichnen, soweit sie wesentlicher Bestandteil seines Endprodukts geworden sind.

Im Hinblick auf die Verbreitung von Allergien sollte der Begriff dabei eher streng ausgelegt werden.

Das fahrlässige Unterlassen solcher Kennzeichnungspflichten kann auch direkte Schadensersatzansprüche eines durch fehlende Deklaration geschädigten Kunden auslösen.

Verbrauchertäuschende Deklaration von Speisen und Getränken:

Im Deutschen Lebensmittelbuch und seinem Katalog an Leitsätzen, aber auch in vielen weiteren, speziellen Rechtsvorschriften wird die Verwendung von einzelnen Begriffen zur Bezeichnung von Speisen und Getränken definiert.

Beispielhaft ist die Unterscheidung zwischen Wiener Schnitzel, welches ein Kalbsschnitzel definiert, und dem Schnitzel „Wiener Art“, das vom Schwein oder Pute sein kann.

Allgemein bekannte Definitionen finden sich auch im Weinrecht und zum Thema Mineralwasser und Fruchtsaft. Auch wenn diese Begriffsdefinitionen keine Gesetzeskraft haben, so geben sie doch eine als allgemeinverbindlich anerkannte Verbrauchererwartung wieder. Zusätzlich besteht die Gefahr, markenrechtlich geschützte Begriffe wie „Spezi“ für ein Produkt zu verwenden, das nur in ähnlicher Weise, also unter anderem Namen angeboten wird.

Mit dem Vorlegen der Speisekarte verpflichtet sich der Gastwirt, die dort dargestellte Qualität der angebotenen Produkte auch einzuhalten. Dabei spielt es keine Rolle, welche Vorstellung er selbst von dieser Qualität hat, sondern wie diese nach obigen Grundsätzen allgemein verbindlich definiert ist. Eine unrichtige Deklaration von angebotenen Produkten wird als Täuschung nach § 11 Lebensmittelgesetz angesehen werden, selbst wenn sie fahrlässig oder in Unkenntnis der Sachlage erfolgt ist.

Sonstiges:

Im allgemeinen Sprachgebrauch hat sich die Bezeichnung "Speisekarte" gegenüber der laut Duden parallel verwendeten Form "Speisenkarte" behauptet.

*Tageskarten ergänzen für den Zeitraum eines Tages das Angebot einer Gaststätte um weitere Speisenangebote.

Quellen auszugsweise: Wikipedia / GastG / PangV